CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Owner's Manual

DRAWER MICROWAVE

Model: CWLC12

Contents

Safety Information 3

Using the Microwave
- Features 6
- Oven Features 7
- Other Features 15

Care And Cleaning 18

Toubleshooting 19

Limited Warranty 21

Consumer Support 22

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label under the cooktop.

English • Español • Français

49-7000168 08-21 GEA

THANK YOU FOR MAKING CAFÉ A PART OF YOUR HOME.

We take pride in the craftsmanship, innovation and design that goes into every Café product, and we think you will too. Among other things, registration of your appliance ensures that we can deliver important product information and warranty details when you need them.

Register your Café appliance now online. Helpful websites are available in the Consumer Support section of this Owner's Manual. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

INSTALLATION

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the GROUNDING INSTRUCTIONS section.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not cover or block any opening on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, in a wet basement, near a swimming pool, or in a similar location.
- Do not mount over a sink.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE CAVITY:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not store any materials in the oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use. All racks should be removed from oven when not in use.
- Do not operate the microwave feature without food in the oven.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, rack or walls of the oven which may become hot during use.
- **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.**
  Use caution when removing hot items

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

⚠WARNING

OPERATING

- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used in compliance with cookware manufacturers' recommendations.
- Do not store anything directly on top of the microwave surface when the microwave is in operation.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed jars - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire.
- Do not cover any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- This oven is not approved or tested for marine use.

CLEANING

- Keep the oven free from grease buildup.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical pars involving risk of electric shock.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

SUPER HEATED WATER

- Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do Not Attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do Not Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

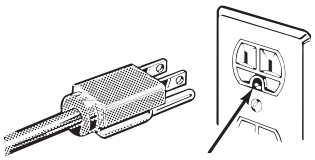
(c) Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent),
(2) hinges and latches (broken or loosened),
(3) door seals and sealing surfaces.

(d) The Oven Should Not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠WARNING **Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.**



Ensure proper ground exists before use.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the GROUNDING INSTRUCTIONS are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

Do not use an extension cord. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

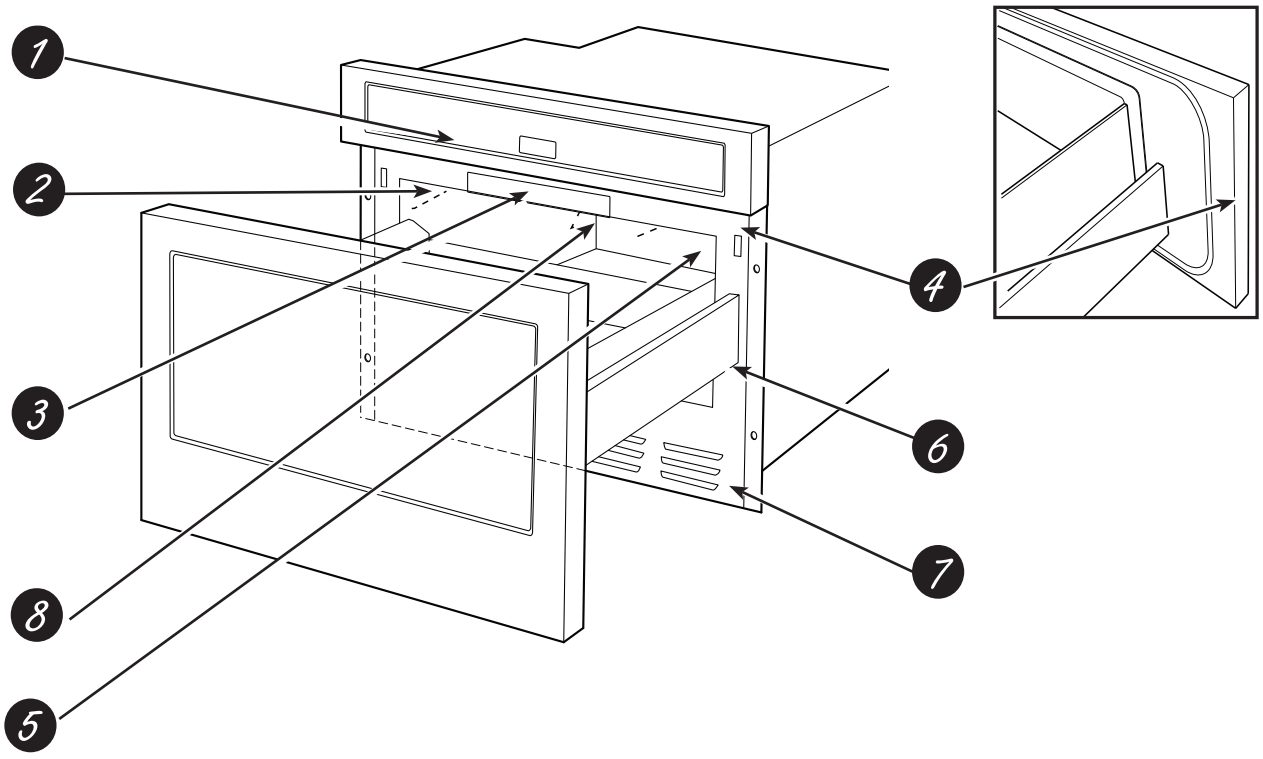
For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

NOTICE: PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features



Oven Features

1 Control Panel
The door must be securely latched for the microwave to operate.

2 Waveguide cover DO NOT REMOVE.

3 Drawer Microwave Menu Label.

4 Drawer Sealing Surfaces.

5 Drawer Light.

6 Drawer Microwave Guides

7 Vent.

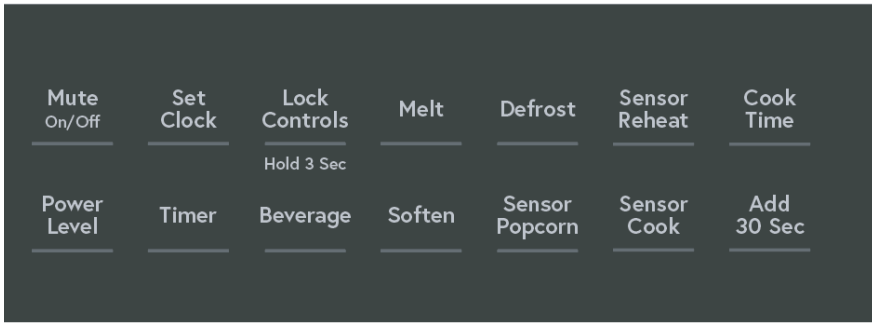
8 Name Plate.
Open the Drawer Microwave fully. The label is beyond the back wall of the microwave cavity facing up from the flat surface.

49-7000168 Rev. 0

Oven Features

CONTROLS

You can microwave by time or with the convenience features.



Control buttons' functions are explained on the following pages.

Oven Features

POWER LEVEL

The power level may be entered or changed immediately after entering the feature time for **Cook Time** the power level may also be changed during the cooking.

1. Press **Cook Time** and enter cooking time.
2. Press the **Power Level** button and select power level 1-10.
3. Press the **Start/Pause** button to start cooking.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. Power level 7 is microwave energy 70% of the time. Power level 3 is energy 30% of the time. Most cooking will be done on Power level 10 which gives you 100% power.

Power Level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food.

Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with power level 3—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

Power Level 10: Fish, bacon, vegetables, heating liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

Time Features

COOK TIME

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

1. Press **Cook Time.**
2. Enter cooking time.
3. The power level is automatically set to 10. If you want to reduce it, press **Power Level** and select a level from 1 to 9.
4. Press **Start/Pause**.

You may open the door during Cook Time to check the food. Close the door and press Start/Pause to resume cooking.

MULTI-STAGE COOKING

At most 2 stages can be set for cooking. In multi-stage cooking, if one stage is defrosting, then defrosting shall be placed at the first stage automatically.

NOTE: Auto cooking cannot work in the multi-stage cooking.

Example: if you want to cook with 80% microwave power for 5 minutes + 60% microwave power for 10 minutes. The cooking steps are as following:

1. Press **Cook Time** once, then press “5”,”0”,”0” to set the cooking time;
2. Press **Power** once,then press “8” to select 80% microwave power.
3. Press **Cook Time** once,then press “1”,”0”,”0”,”0” to set the cooking time;
4. Press **Power** once,then press “6” to select 60% microwave power.
5. Press **Start/Pause.**

Time Features

COOKING GUIDE FOR COOK TIME

NOTE: Use power level 10 (High) unless otherwise noted.

Vegetable	Amount	Time	Comments
Asparagus			
(fresh spears)	1 lb.	4 to 7 min., Med-High (7)	In 1¼-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time.
(frozen spears)	10-oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
Beans			
(fresh green)	1 lb. cut in half	10 to 14 min.	In 1¼-qt. casserole, place 1/2 cup water.
frozen green)	10-oz. package	3 to 5 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
(frozen lima)	10-oz. package	3 to 5 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Beets			
(fresh, whole)	1 bunch	16 to 21 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
Broccoli			
(fresh cut)	1 bunch (1¼ to 1¼ lbs.)	5 to 9 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh spears)	1 bunch (1¼ to 1¼ lbs.)	7 to 10 min.	In 2-qt. oblong glass baking dish, place 1/4 cup water. Rotate dish after half of time.
(frozen, chopped)	10-oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole.
(frozen spears)	10-oz. package	4 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Cabbage			
(fresh)	1 medium head (about 2 lbs.)	6 to 9 min.	In 1¼- or 2-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(wedges)		5 to 9 min.	In 2- or 3-qt. casserole, place 1/4 cup water.
Carrots			
(fresh, sliced)	1 lb.	4 to 8 min.	In 1¼-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	3 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Cauliflower			
(flowerets)	1 medium head	7 to 10 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(fresh, whole)	1 medium head	7 to 14 min.	In 2-qt. casserole, place 1/2 cup water.
(frozen)	10-oz. package	3 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn			
(frozen kernel)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Corn on the cob			
(fresh)	1 to 5 ears	2-1/4 to 4 min. per ear	In 2-qt. oblong glass baking dish, place corn. If corn is in husk, use no water; if corn has been husked, add 1/4 cup water. Rearrange after half of time.
(frozen)	1 ear 2 to 6 ears	3 to 6 min. 2 to 3 min. per ear	Place in 2-qt. oblong glass baking dish. Cover with vented plastic wrap. Rearrange after half of time.
Mixed vegetables			
(frozen)	10-oz. package	5 to 7 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Peas			
(fresh, shelled)	2 lbs. unshelled	7 to 9 min.	In 1-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(frozen)	10-oz. package	2 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 2 tablespoons water.
Potatoes			
(fresh, cubed, white)	4 potatoes (8 oz. each)	7 to 9 min.	Peel and cut into 1 inch cubes. Place in 2-qt. casserole with 1/2 cup water. Stir after half of time.
(fresh, whole,sweet or white)	1 (8 oz.) 2 (8 oz. each) 3 4	4 to 6 min. 7 to 9 min. 10 to 12 min. 14 to 16 min.	Pierce with cooking fork. Place in the oven, 1 inch apart, in circular arrangement. Let stand 5 minutes.
Spinach			
(fresh)	10 to 16 oz.	3 to 6 min.	In 2-qt. casserole, place washed spinach.
(frozen, chopped and leaf)	10-oz. package	3 to 6 min.	In 1-qt. casserole, place 3 tablespoons water.
Squash			
(fresh, summer and yellow)	1 lb. sliced	5 to 9 min.	In 1¼-qt. casserole, place 1/4 cup water.
(winter, acorn or butternut)	1 to 2 squash (about 1 lb. each)	5 to 9 min.	Cut in half and remove fibrous membranes. In 2-qt. oblong glass baking dish, place squash cut-side-down.

Time and Auto Features

TIME DEFROST

Time Defrost allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide for suggested times.

1. Press **Defrost** twice (display must show Time Defrost).
2. Enter defrosting time.
3. Press **Start/Pause**.

When the oven signals, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil. The oven will continue to defrost if you don't open the door and turn the food.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at High power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented AFTER food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use Defrost Weight. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand for a few minutes.

WEIGHT DEFROST

Weight defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to six pounds.

1. Press **Defrost** (display must show Weight Defrost).
2. Using the conversion guide, enter food weight. For example, press pads 1 and 2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 ounces).
3. Press Start/Pause.

There is a cooking guide located on the inside front of the oven.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.	
Ounces	**Pounds**
1–2	**.1**
3	**.2**
4–5	**.3**
6–7	**.4**
8	**.5**
9–10	**.6**
11	**.7**
12–13	**.8**
14–15	**.9**

Time and Auto Features

DEFROSTING GUIDE		
Food	**Time**	**Comments**
Breads, Cakes		
Bread, buns or rolls (1 piece)	1/4 min.	
Sweet rolls (approx. 12 oz.)	1 to 3 min.	Rearrange after half of time.
Fish and Seafood		
Fillets, frozen (1 lb.)	6 to 9 min.	
Shellfish, small pieces (1 lb.)	3 to 7 min.	Place block in casserole. Turn over and break up after first half of time.
Fruit		
Plastic pouch—1 or 2 (10-oz. package)	2 to 5 min.	
Meat		
Bacon (1 lb.)	4 to 8 min.	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting.
Franks (1 lb.)	4 to 8 min.	Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting.
Ground meat (1 lb.)	7 to 9 min.	Turn meat over after first half of time.
Roast: beef, lamb, veal, pork	7 to 9 min. per lb.	Use power level Warm (1).
Steaks, chops and cutlets	4 to 8 min. per lb.	Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry		
Chicken, broiler-fryer, cut up (2 11/42 to 3 lbs.)	14 to 19 min.	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting.
Chicken, whole (2 11/42 to 3 lbs.)	22 to 26 min.	Place wrapped chicken in dish. After first half of time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cool water in cavity until giblets can be removed.
Cornish hen	7 to 12 min. per lb.	Place unwrapped hen in oven breast-side-up. Turn over after first half of time. Run cool water in cavity until giblets can be removed.
Turkey breast (4 to 6 lbs.)	3 to 8 min. per lb.	Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side-down. After first half of time, turn breast-side-up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

EXPRESS COOK

This is a quick way to set cooking time from 1-5 minutes.

Press one of the **Express Cook** pads (from 1-5) for 1-5 minutes of cooking at power level 10. For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

The power level can be changed as time is counting down. Press **Power Level** and enter 1-10.

NOTE: Express Cook function pertains to pads 1-5 only.

ADD 30 SEC

It will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed. Each touch will add 30 seconds, up to 99 minutes and 99 seconds.

The oven will start immediately when pressed.

49-7000168 Rev. 0

Sensor Feature

HUMIDITY SENSOR

The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. Be sure to let the oven cool down for 5-10 minutes before starting the next sensor cook.

If food is undercooked after the countdown, use Cook Time for additional cooking time.

- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.

Covered

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers - they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.

Vented

- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

SENSOR POPCORN

1. If you want to cook a package that is less than 1.75 oz or more than 3.5 oz, use **Cook Time** and follow the instructions on the package. Place the package of popcorn in the center of the microwave.
2. Press **Popcorn** and the microwave will start immediately. If the popcorn is not to your satisfaction, do not use the **Popcorn** button again to continue cooking. Use the **Cook Time** button for further cooking.

Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened before time is counting down 4 beeps are emitted while the display will Scroll & Cycle "SENSOR ERROR " until **Clear/ Off** is pressed. The sensor cook will be cancelled as well. If the Door is opened during the counting down, close it and press **Start/ Pause** immediately.

Sensor Features

SENSOR COOK

To use the Sensor Cook feature:

1. Press the **Sensor Cook** button to select Food code.
2. Press **Start/ Pause**. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down. Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened before time is counting down 3 beeps are emitted while the display will Scroll & Cycle “SENSOR ERROR “ until **Clear/ Off** is pressed. The sensor cook will be cancelled as well. If the Door is opened during the counting down, close it and press **Start/ Pause** immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. If the food is not hot enough, use Cook Time to reheat for more time. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

Food	Display	Pad	Weight/Portion
Potato	POTATO	1	1-4 potatoes
Chicken	CHICKEN	2	1-4 serving (4oz/serv)
Fish/Seafood	FISH	3	1-4 serving (4oz/serve)
Ground Meat	MEAT	4	1-4 serving (4oz/serv)
Fresh Veggies	FRES-VE	5	1-4 serving (4oz/serv)
Frozen Veggies	FROZ-VE	6	1-4 serving (4oz/serve)
Canned Veggies	CANN-VE	7	1-4 serving (4oz/serv)

SENSOR REHEAT

The Reheat feature reheats servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

3. Press Sensor Reheat.
4. Using the cooking guide below, enter food code. For example, 1 for Pasta.
5. Press **Start/Pause**. The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down. Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened before time is counting down 3 beeps are emitted while the display will Scroll & Cycle “SENSOR ERROR “ until **Clear/ Off** is pressed. The sensor cook will be cancelled as well. If the Door is opened during the counting down, close it and press **Start/ Pause** immediately.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. If the food is not hot enough, use Cook Time to reheat for more time. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

It is best to use Cook Time for these foods:

- Bread products.
- Foods that must be reheated covered.
- Foods that need to be stirred or rotated during reheating.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

Code Entry	Food
1	Pasta
2	Pizza
3	Plate
4	Soup

Other Features

BEVERAGE

Beverage enables you to reheat coffee or tea to restore to a more suitable drinking temperature or to make instant coffee or tea.

1. Press **Beverage** once and "1 CUP" will appear in the display.
2. Press **Beverage** twice and "2 CUP" will appear in the display.
3. Press **Start/ Pause** to start.

NOTE:

- To add extra time press Add 30 Sec button
- Pressing Start/ Pause to pause cycle
- Press Clear/ Off to cancel at any time.

MELT

Melt enables you to melt Butter/Margarine, Chocolate, Cheese, or Marshmallows.

1. Press **Melt** button, "BUTTER" is displayed.
2. Continue to press **Melt** button, "BUTTER", "CHOCOLA", "CHEESE" or "MARSHMA" will display in order.
3. Press number button to select the amount per the table below.
4. Press **Start/ Pause** to confirm amount and start cooking directly, the remaining cook time countdown is displayed. Icon "oz" turns off, AUTO MENU icon stays on.

Food	Display	Weight/Qty
Butter/ Margarine	BUTTER	1 / 2 / 3 Sticks
Chocolate	CHOCOLA	4 / 8 oz
Cheese	CHEESE	8 / 16 oz
Marshmallows	MARSHMA	5/ 10 oz

SOFTEN

Soften enables you to soften Butter/Margarine, Ice Cream, or Cheese.

1. Press **Soften** button, "BUTTER" is displayed.
2. Continue to press **Soften** button, "BUTTER", "ICE-CRE", or "CHEESE" will display in order.
3. Press number button to select the amount per the table below.
4. Press **Start/ Pause** to confirm amount and start cooking directly, the remaining cook time countdown is displayed. Icon "oz" turns off, AUTO MENU icon stays on.

Food	Display	Weight/Qty
Butter/ Margarine	BUTTER	1 / 2 / 3 Sticks
Ice Cream/Frozen Juice	ICE-CRE	8 / 16 / 32 oz
Cheese	CHEESE	3 / 8 oz

Other Features

COOKING COMPLETE REMINDER

To remind you that you have food in the oven, the oven will display “END” and beep once a minute until you either open the oven door or press the **Clear/ Off** button.

LOCK CONTROLS

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children. To lock or unlock the controls, press and hold **Lock Controls** for three seconds. When the control panel is locked, “LOCKED” will appear in the display

SET CLOCK

Press to enter the time of day or to check the time of day while microwaving.

1. Press **Set Clock**.
2. Enter time of day.
3. Press **Start/ Pause** or **Set Clock**.

START/PAUSE

In addition to starting many functions, Start /Pause allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display. Press Start/ Pause again to restart the oven.

TIMER

Timer operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

1. Press **Timer.**
2. Enter the amount of time you want to count down.
3. Press **Timer** or **Start/ Pause** to start. When the time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **Timer**. After the timer signal turns off, the display will return to any cook/defrost time countdown or the time of day display. The **Clear/ Off** button will not turn off the timer signal. The display shows the Timer countdown time even when the oven is operating

SOUND

You can turn off all beeping sounds by pressing the **Mute On/ Off** button so that MUTE ON shows on the display. Pressing the **Mute On/ Off** button again will change to MUTE OFF on the display and turns all beeping sounds back on.

Microwave Terms

ARCING

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.
- Recycled paper towels containing small metal pieces.
- Plates or dishes with a metallic trim or glaze with a metallic sheen.

COVERING

Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time.

Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.

SHIELDING

In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.

STANDING TIME

When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set.

Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.

VENTING

After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.

Care and Cleaning

HELPFUL HINTS

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Be certain the oven control is turned off before cleaning any part of this oven.

HOW TO CLEAN THE INSIDE

Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

To clean the surface of the door and the surface of the oven that come together upon closing, use only mild, nonabrasive soaps or detergents using a sponge or soft cloth. Rinse with a damp cloth and dry.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

HOW TO CLEAN THE OUTSIDE

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Stainless Steel (on some models)

Do not use a steel-wood pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

Troubleshooting

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes
Oven will not come on	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace fuse or reset circuit breaker.
	Unplug your microwave oven, then plug it back in.
	Make sure 3-prong plug on oven is fully inserted into wall receptacle.
Control panel lighted, yet oven will not start	Door not securely closed.
	Start/Pause must be pressed after entering cooking selection.
	Another selection entered already in oven and **Cancel/Off** not pressed to cancel it.
	Make sure you have entered cooking time after pressing **Cook Time**.
	Cancel/Off was pressed accidentally. Reset cooking program and press **Start/Pause**.
	Make sure you entered food weight after pressing **Defrost Weight**.
	Oven was paused accidentally. Press **Start/Pause** to restart the cooking program.
"ERR" appears on display	During a Sensor Cooking program, the door was opened before steam could be detected. "ERR" will display until **Cancel/Off** is pressed.
	Steam was not detected in maximum time. Use **Cook Time** to heat for more time.
"LOC" appears on display	The control panel has been locked. (When the control panel is locked, "LOC" will be displayed.) Press and hold **Cancel/Off** for about 3 seconds to unlock the control panel.
Food amount too large for sensor reheat	Sensor Reheat is for single servings of recommended foods. Use **Cook Time** for large amounts of food.
"FOOD" appears on display	The control detected that the door has not been opened (food/beverage has not been placed inside).
"PF" appears on display	A Power Failure has occurred. Press **Cancel/Off** to clear the display.
"F3" appears on display	A key has been activated for more than 60 seconds. Press Cancel/Off to clear the display. This can happen if liquid is on the control panel. Dry the control panel thoroughly after cleaning.

THINGS THAT ARE NORMAL WITH YOUR MICROWAVE OVEN

- Steam or vapor escaping from around the door.
- During cooking, operation is paused, and cycle is incomplete. High vapor pressure may push out the door to trip door switch off resulting in paused operation. Check that the door is closed and press start/pause button to continue cooking cycle.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position and signal of the TV/radio antenna.

Notes

Café Microwave Oven Limited Warranty

LIMITED WARRANTY

cafeappliances.com

All warranty service is provided by our Factory Service Centers, or an authorized service technician. To schedule service online, visit us at **cafeappliances.com/service** or In Canada, visit **cafeappliances.ca/service.** Please have your serial number and your model number available when scheduling service.

For the period of	Café will replace
One year From the date of the original purchase	Café **will choose to replace or service** the defective unit. *In the event of service,* Café **will provide** any part of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **limited one-year warranty,** GE Appliances will also provide, free of charge, all labor and related service costs to replace the defective part when the unit is serviced.
Five year From the date of the original Purchase	**For the period of Five Years from the date of the original purchase, Café will choose to either replace the unit or replace the magnetron tube, if the magnetron tube** fails due to a defect in materials or workmanship. During this **five –year limited warranty**, you will be responsible for any labor or in-home service cost.

What Café will not cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance. If you have an installation problem, contact your dealer or installer.You are responsible for providing adequate electrical,exhausting, and other connecting facilities.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods, or acts of God.
- Damage to finish, such as surface rust, tarnish, or small blemishes not reported within 48 hours of delivery.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.
- Product not accessible to provide required service.
- Service to repair or replace light bulbs, except for LED lamps.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This limited warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a Café Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Café Service location for service. In Alaska, the limited warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances, *a* **Haier** *company* Louisville KY 40225

Canada: MC Commercial Inc., Burligton, ON L7R 5B6

Extended Warranties: Purchase a Café extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it online anytime at

cafeappliances.com/extended-warranty **cafeappliances.ca/extended-warranty**

Café Service will still be there after your warranty expires.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

确认一下这个单词有没有用错，英文内容为什么有个法文单词

For Québec consumers only - Notice on the warranty of availability of spare parts, repair services and information necessary for repair or maintenance (s. 39 of the Consumer Protection Act)

Please be advised that MC Commercial Inc., notably doing business as GE Appliances Canada as well as its affiliates, subsidiaries, parent companies, insurers, successors and assigns (collectively, "**MC Commercial**"), does not guarantee, within the meaning of section 39 of the *Consumer Protection Act*, CQLR, c. P-40.1 and sections 79.18 to 79.20 of the *Regulation respecting the application of the Consumer Protection Act*, CQLR, c P-40.1, r. 3, the availability of replacement parts, repair services, or the information necessary for the maintenance or repair of goods manufactured, imported, advertised, or sold by MC Commercial.

Consumer Support

Café Website

Have a question or need assistance with your appliance? Try the Café website 24 hours a day, any day of the year! You can also shop for more great Café products and take advantage of all our on-line support services designed for your convenience. In the US: **cafeappliances.com** In Canada: **cafeappliances.ca**

Register Your Appliance

Register your new appliance on-line at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material. In the US: **cafeappliances.com/register**
In Canada: **cafeappliances.ca/registration**

Schedule Service

Expert Café repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year. In the US: **cafeappliances.com/service** In Canada: **cafeappliances.ca/service**

Extended Warranties

Purchase a Café extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime. Café Service will still be there after your warranty expires.
In the US: **cafeappliances.com/extended-warranty** In Canada: **cafeappliances.ca/extended-warranty**

Remote Connectivity

For assistance with wireless network connectivity (for models with remote enable),
visit our website at **cafeappliances.com/connect** In Canada: **cafeappliances.ca/connect**

Parts and Accessories

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today 24 hours every day.
In the US: **cafeappliances.com/parts** In Canada: **cafeappliances.ca/parts**

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Customers in Canada should consult the yellow pages for the nearest Mabe service center, visit our webside at cafeappliances.com/parts or cafeappliances.ca/parts.

Contact Us

If you are not satisfied with the service you receive from Café, contact us on our website with all the details including your phone number, or write to:

In the US: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

In Canada: Director. Consumer relations, MC Commercial Inc. | Suite 300, 5420 North Service Road | Burlington, Ontario, L7L 6C7.
cafeappliances.ca/contact

49-7000168 Rev. 0

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Manual del Propietario

MICROONDAS DE CAJÓN

Modelo: CWLC12

Contenido

Información de Seguridad 3

Uso de la Cocina

Funciones 6

Funciones del horno 7

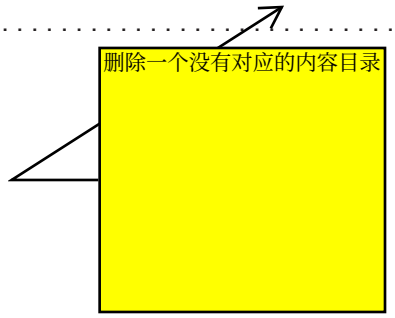
Otras Funciones. 15

Cuidado y Limpieza. 18

Solución de Problemas 19

Garantía Limitada 21

Soporte para el Consumidor 22



Escriba el modelo y los números de serie a continuación:

Modelo No: _____

Serial No:_____

Los encontrará en una etiqueta ubicada detrás de la perilla del quemador izquierdo o en la parte inferior de la estufa.

English • Español • Français

49-7000168 Rev. 0 08-21 GEA

GRACIAS POR HACER QUE CAFÉ SEA PARTE DE SU HOGAR.

Sentimos orgullo por el nivel de arte, innovación y diseño de cada uno de los electrodomésticos de CAFÉ, y creemos que usted también. Entre otras cosas, el registro de su electrodoméstico asegura que podamos entregarle información importante del producto y detalles de la garantía cuando los necesite.

Registre su electrodoméstico CAFÉ ahora a través de Internet. Sitios Web útiles están disponibles en la sección de Soporte para el Consumidor de este Manual del Propietario. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA **Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones o exposición a energía de microondas excesiva:**

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Lea y siga las precauciones específicas descritas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA.
- Utilice este aparato solamente para el fin previsto, como se describe en este manual. No utilice químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar alimentos y bebidas y no está diseñado para usarse en n laboratorio ni para uso industrial.
- Este electrodoméstico sólo debería ser reparado por personal técnico con calificación. En caso de necesitar una evaluación, reparación o ajuste, comuníquese con el servicio autorizado más cercano.

INSTALACIÓN

- Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo a las instrucciones de instalación suministradas.
- Este aparato debe contar con una conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con adecuada conexión a tierra. Ver la sección Instrucciones de conexión a tierra.
- No utilice este aparato si tiene el cable eléctrico o el enchufe dañados, si no funciona bien o si ha sufrido una avería o una caída.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en agua.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este aparato.
- No almacene este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o lugares similares.
- No monte este aparato sobre el fregadero.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO DENTRO DEL HORNO:

- No cocine excesivamente los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato cuandose coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del microondas para facilitar la cocción.
- Quite las tiritas de seguridad (twist-ties) y asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de colocarlos dentro del microondas.
- No guarde ningún material, a excepción de nuestros accesorios recomendados, en este horno cuando no esté en uso No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. El estante del microondas se deberá retirar del horno cuando no se encuentre en uso.
- Si los materiales que se encuentran dentro del horno prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos.
- No opere el horno sin alimentos adentro.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS:

- Tenga cuidado al abrir envases con comida caliente. Use manijas y aleje el vapor del rostro y las manos.
- Ventile, perfore, o corte envases, bolsas, o bolsas plásticas para evitar la acumulación de presión.
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta, estantes o paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso.
- **LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN OCASIONAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS.** Tenga cuidado al retirar ítems calientes.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA

USO

- Como con cualquier aparato, cuando sea utilizado por niños es necesaria una estrecha vigilancia.
- No use el horno sin el plato giratorio en su posición. El plato giratorio no deberá tener restricciones, de modo que pueda girar.
- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el horno microondas sean para uso en el mismo. Se pueden usar la mayoría de las cazuelas de vidrio, platos de cocción, tazas graduadas, tazas para postre, vajillas de cerámica o cubiertos de porcelana que no poseen bordes metálicos o vidriados con un brillo metálico, siguiendo las recomendaciones del fabricante.
- No almacene ningún elemento directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Algunos productos tales como huevos enteros y contenedores sellados (por ejemplo, frascos sellados) son propensos a explotar y no deben calentarse en este horno. Tal uso del horno puede resultar en lesiones personales.
- No cocine demasiado las patatas. El deshidratado y incendiarse.
- No cubra las otra parte del horno con papel metálico. Esto ocasionará un sobrecalentamiento del horno microondas/ por convección.
- Cocine a fondo la carne de res o ave la carne de res a por los menos una temperatura INTERNA de 160° F y carne de ave a por lo menos una temperatura INTERNA de 180° F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.
- Este horno no fue aprobado ni evaluado para uso en la marina.

LIMPIEZA

- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- No limpie con almohadillas metálicas para fregar. Las piezas podrán quemar la almohadilla y tener contacto con partes eléctricas, involucrando riesgos de descargas eléctricas.
- Al limpiar superficies de puerta y horno que se unen al cerrar la puerta, use sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos, aplicando los mismos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

AGUA SOBRECALENTADA

- Líquidos, tales como agua, café o té, son capaces de sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre hay burbujeo o hervor visible cuando se saca el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN LA EBULLICIÓN REPENTINA DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.
- Para reducir el riesgo de lesión física:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido antes y a la mitad del tiempo de calentamiento.
  - No utilice recipientes con costados rectos y cuellos angostos.
  - Después de calentar el recipiente, déjelo en el horno microondas por un período corto de tiempo antes de sacarlo.
  - Tenga extrema precaución cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

(a) No intente hacer funcionar el horno con la compuerta abierta ya que ésto puede provocar exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar ni dañar los seguros.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la compuerta, ni permita que se acumulen residuos de producto limpiador o detergente, suciedad o polvo en las superficies de sellado.

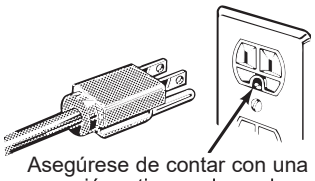
(c) No haga funcionar el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante cerrar bien la compuerta

(1) la compuerta (doblada o curvada),
(2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),
(3) sellos de la compuerta y superficies de sellado.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto por personal de mantenimiento calificado.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ADVERTENCIA El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar riesgos de descargas eléctricas.



Asegúrese de contar con una conexión a tierra adecuada antes de usar.

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

No recomendamos el uso de un cable de prolongación con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico. (Consulte la sección ADVERTENCIA—CABLES DE PROLONGACIÓN.)

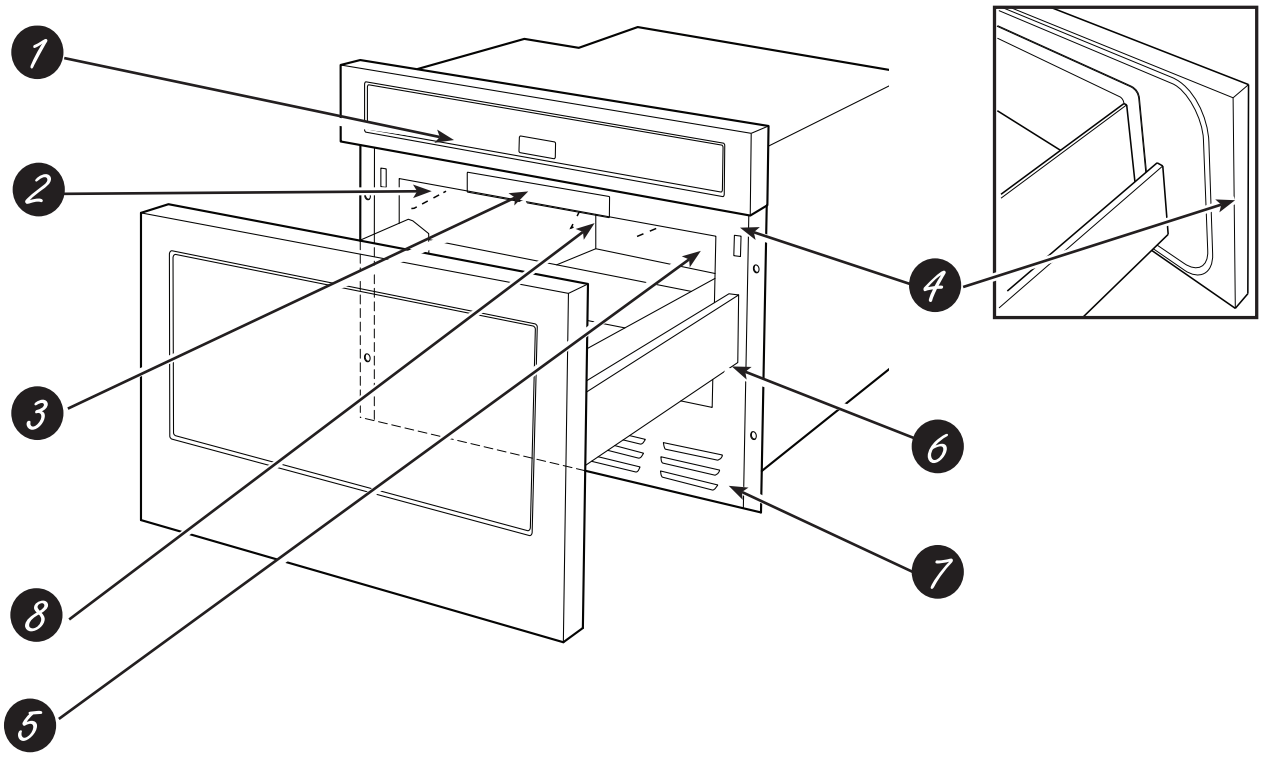
Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

AVISO: MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos poseen protección contra interferencias de productos eléctricos, incluyendo microondas. Sin embargo, es aconsejable que los pacientes con marcapasos consulten a sus médicos ante cualquier duda.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Funciones



Funciones del Horno

1 La puerta del Panel de Control deberá estar asegurada con la traba para que el microondas se active**.**

2 Tapa de la Guía de Ondas - NO RETIRAR

3 Etiqueta del Menú del Microondas con Cajón

4 Superficies Selladas del Cajón

5 Luz del Cajón

6 Guías del Microondas con Cajón

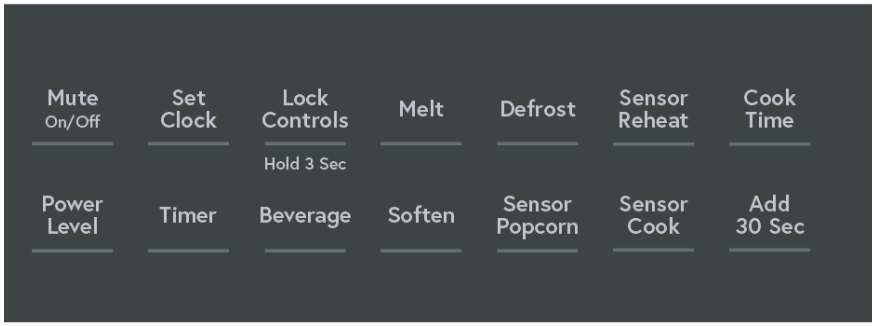
7 Ventilación

8 Placa del Nombre.
Abra el Microondas con Cajón completamente. La etiqueta está más allá de la pared trasera de la cavidad del microondas que mira hacia arriba desde la superficie plana.

Funciones del Horno

CONTROLES

Puede usar el horno microondas por tiempo o con funciones convenientes.



Las funciones de los botones de control son explicadas en las siguientes páginas.

Funciones del Horno

POTENCIA VARIABLE

El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para **Cook Time (Tiempo de Cocción)**. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cocción.

1. Presione **Cook Time (Cocción Por Tiempo)** y ingrese el tiempo de cocción.
2. Presione **Power Level (Nivel de Potencia)** y seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10.
3. Presione el botón **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El Nivel de Potencia 7 es energía de microondas el 70% del tiempo. El Nivel de Potencia 3 es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en Nivel de potencia 10, lo cual le brinda el 100% de potencia.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida.

Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

Los períodos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas finalizan) brindan tiempo para que la comida “equipare” o transfiera calor al interior de la comida. Un ejemplo de esto se muestra con el nivel de potencia 3 **-** el ciclo de descongelamiento. Si la energía del microondas no finalizó el ciclo, la parte externa de la comida se cocinará antes de que el interior esté descongelado.

Estos son algunos ejemplos de usos de diferentes niveles de potencia:

Nivel de potencia 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

Medio-Alto 7: Cocción suave de carne y ave; cazuelas para hornear y recalentar.

Medio 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Bajo 2 o 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Caliente 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Funciones del Temporizador

COOK TIME (COCCIÓN CON TEMPORIZADOR)

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

1. Presione **Cook Time (Cocción con Temporizador)**.
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. El nivel de potencia está configurado de forma automática en 10, pero si desea reducir el nivel, presione **Power Level** (Nivel de Potencia) y luego seleccione un nivel de 1 a 9.
4. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).**

Puede abrir la puerta durante Cook Time (Cocción con Temporizador) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione Start/ Pause (Iniciar/ Pausar) para reanudar la cocción.

COCCIÓN EN MÚLTIPLES ETAPAS

Como máximo 2 etapas pueden ser configuradas para la cocción. En la cocción en etapas múltiples, si una etapa está descongelando, entonces dicha función será colocada en la primera etapa de forma automática.

NOTA: La cocción automática no puede trabajar en la cocción en etapas múltiples.

Por ejemplo: si desea cocinar con un 80% de potencia de microondas durante 5 minutos + un 60% de potencia de microondas durante 10 minutos. Las pasos para la cocción son los siguientes:

1. Presione **Cook Time (Cocción con Temporizador),** luego presione “5”, “0”, “0” para configurar el tiempo de cocción;
2. Presione **Power (Potencia)** una vez, y luego presione “8” para seleccionar un 80% de potencia de microondas.
3. Presione **Cook Time (Cocción con Temporizador)** una vez, y luego presione “1”, “0”, “0”, “0” para configurar el tiempo de cocción;
4. Presione **Power (Potencia)** una vez, y luego presione “6” para seleccionar un 60% de potencia de microondas.
5. Presione **Start//Pause).**

Funciones del Temporizador

GUÍA DE COCCIÓN PARA LA COCCIÓN POR TIEMPO

NOTA: Use el nivel de potencia 10 (Alto) a menos que se indique lo contrario.

Verdura	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos			
(tallos frescos)	1 libra.	4 to 7 min., Med-High (7)	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 1¼, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	4 to 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
Frijoles			
(verdes frescas)	1 libra cortada en mitades	10 to 14 min.	En una cazuela de 1¼ litro, coloque 1/2 taza de agua.
(verdes congeladas)	paquete de 10 onzas	3 to 5 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
(lima congelada)	paquete de 10 onzas	3 to 5 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque ¼ de taza de agua.
Remolachas			
(frescas, enteras)	1 racimo	16 to 21 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli			
(cortado fresco)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	5 to 9 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
(tallos frescos)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	7 to 10 min.	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(congelado, cortado)	paquete de 10 onzas	4 to 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	4 to 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Repollo			
(fresco)	Media cabeza (aprox. 2 libras)	6 to 9 min.	En una cazuela de 1¼ o 2 litros, coloque ¼ de taza de agua.
(rodajas)		5 to 9 min.	En una cazuela de 2 o 3 litros, coloque ¼ de taza de agua.
Zanahorias			
(frescas, en rodajas)	1 libra	4 to 8 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua.
(congeladas)	paquete de 10 onzas	3 to 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Coliflor			
(cabezas)	Media cabeza	7 to 10 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
(frescas, enteras)	Media cabeza	7 to 14 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
(congeladas)	paquete de 10 onzas	3 to 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Maíz			
(granos congelados)	paquete de 10 onzas	2 to 6 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Elote			
(fresco)	1 a 5 elotes	2-1/4 to 4 min. per ear	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque maíz. Si el maíz tiene cáscara, no use agua; si el maíz ya fue pelado, agregue una taza de ¼ de agua. Reordene luego de la mitad del tiempo.
		3 to 6 min.	
		2 to 3 min. per ear	
(frozen)	1 elote		Coloque un plato de vidrio rectangular de 2 litros. Cubra con un envoltorio plástico ventilado. Reordene luego de la mitad del tiempo.
	2 a 6 elotes		
Mezcla de verduras			
(congelados)	paquete de 10 onzase	5 to 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Habas			
(frescas, sin cáscara)	2 libras sin pelar	7 to 9 min.	En una cazuela de 1 litros, coloque 1/4 taza de agua.
(congelados)	paquete de 10 onzas	2 to 6 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de
Papas			
(frescas, en cubos, blancas)	4 papas (8 onzas cada uno)	7 to 9 min.	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. Mezcle luego de la mitad del tiempo.
(frescas,entera, dulce o blancas)	1 (8 onzas)	4 to 6 min.	
	2 (8 onzas cada uno)	7 to 9 min.	Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, a 1 pulgada de distancia, en orden circular. Deje reposar por 5 minutos
	3	10 to 12 min.	
	4	14 to 16 min.	
Espinaca			
(fresca)	10 a 16 oz.	3 to 6 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque la espinaca lavada.
(congelada, cortada o en hojas)	paquete de 10 onzas	3 to 6 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Zapallo			
(fresco, calabaza y amarillo)	1 libra en rodajas	5 to 9 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua.
(winter, acorn or butternut)	1 a 2 zapallos (aprox. 1 libra cada uno)	5 to 9 min.	Corte a la mitad y retire las membranas fibrosas. En un plato para hornear de vidrio rectangular de 2 litros, coloque el zapallo con el corte hacia abajo.

Acerca de las funciones

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

Time Defrost (Descongelación por Tiempo) le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación. (Weight Defrost (Descongelación por Peso) se explica en la sección Auto Feature (Función Automática).

1. Presione **Descongelar (Defrost)** dos veces (la pantalla deberá mostrar Time Defrost (Descongelación por Tiempo)).
2. Ingrese el tiempo de descongelación.
3. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).**

Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida y separe o reordene los trozos para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

Es posible que se escuchen ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en el nivel de potencia High (Alto).

Consejos para la Descongelación

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use Weight Defrost (Descongelación por Peso). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.

DESCONGELACIÓN POR PESO

La función de descongelación por peso configura automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados parejos de descongelación con carnes, aves y pescados que pesen hasta seis libras.

1. Presione **Descongelar (Defrost)** (la pantalla deberá mostrar Weight Defrost (Descongelación por Peso))
2. Usando la guía de conversión, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1.2 libras (1 libra, 2 onzas).
3. Presione Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).

(**Time Defrost (Descongelación por Tiempo)** se explica en la sección Time Features (Funciones del Temporizador)).

Hay una guía de cocción ubicada en el frente interior del horno.

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato de cocción segura en el microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

Si el peso de la comida se expresa el libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1) de una libra.	
Onzas	**Libras**
1–2	**.1**
3	**.2**
4–5	**.3**
6–7	**.4**
8	**.5**
9–10	**.6**
11	**.7**
12–13	**.8**
14–15	**.9**

Funciones del Automática y Tiempo

GUÍA DE DESCONGELACIÓN		
Comida	**Tiempo**	**Comentarios**
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)	1/4 de min.	
Pastelitos (12 oz. aprox.)	1 a 3 min.	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos		
Lomos, congelados (1 lb.)	6 a 9 min.	
Mariscos, trozos pequeños (1 lb.)	3 a 7 min.	Coloque el bloque en la cacerola. Dé vuelta y separe luego de la primera mitad de tiempo.
Fruta		
Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	2 a 5 min.	
Carne		
Tocino (1 lb.)	4 a 8 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.)	4 a 8 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfort se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
Carne picada (1 lb.)	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar: bife, cordero, ternera, cerdo	7 a 9 min. por lb.	Use el nivel de potencia Warm (Caliente) (1).
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. por lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad del tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave		
Pollo, hervir-freír - cortaar (2½ a 3 lbs.))	14 a 19 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.)	22 a 26 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cobra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos.
Gallina de cornualles	7 a 12 min. por lb.	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	3 a 8 min. por lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

COCCIÓN EXPRESS

Ésta es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción entre 1 y 5 minutos.

Presione una de las teclas de **Express Cook (Cocción Express)** (de 1 a 5) para una cocción de entre 1 y 5 minutos en Power Level 10 (Nivel De Potencia 10). Por ejemplo: presione la tecla 2 para un tiempo de cocción de 2 minutos.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione **Power Level (Nivel De Potencia)** e ingrese una opción del 1 al 10.

NOTA: La función Express Cook (Cocción Express) se aplica sólo con las teclas 1 a 5.

AGREGAR 30 SEGUNDOS

Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione. Cada vez que presione se sumarán 30 segundos, hasta 99 minutos y 99 segundos.

El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione.

Funciones del Sensor

SENSOR DE HUMEDAD

Sensor Features (Funciones del Sensor) detectan la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No use Sensor Features (Funciones del Sensor) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para adicionar tiempo de cocción.

- Es esencia l contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.
- Siempre use envases para uso seguro en el horno microondas y cubra los mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.
- Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

Cubierto

Ventilado

Seque los platos de modo que no alteren el funcionamiento del sensor.

PALOMITAS DE MAÍZ CON USO DE SENSOR

1. Si desea cocinar un paquete con menos de 1.75 onzas o más de 3.5 onzas, entonces use Cook Time (Tiempo de Cocción) y siga las instrucciones que figuran en el paquete. Coloque el paquete congelado de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione Popcorn (Palomitas de Maíz) Presione las palomitas de maíz y el microondas comenzará inmediatamente. Si no considera que la cocción de las palomitas de maíz es satisfactoria, no vuelva a usar el botón Popcorn (Palomitas de Maíz) para continuar cocinando. Use el botón Cook Time (Tiempo de Cocción) para continuar cocinando.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta antes de la cuenta regresiva, se emitirán 4 pitidos mientras la pantalla hace circular el ciclo de “SENSOR ERROR” (Error del Sensor), hasta que se presione Clear/Off (Borrar/ Apagar). La cocción con sensor también será cancelada. Si se abre la puerta durante la cuenta regresiva, cierre la misma y presione Start/Pause (Iniciar/ Pausar) de inmediato.

Funciones del Sensor

COCCIÓN CON SENSOR

Para usar la función Sensor Cook (Cocción con Sensor):

1. Presione el botón Sensor Cook (Cocción con Sensor) para seleccionar el código de Comida.
2. Presione Start/Pause (Iniciar/ Pausar). El horno emitirá una señal cuando se produzca vapor y el tiempo restante iniciará la cuenta regresiva. No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta antes de finalizada la cuenta regresiva, se emitirán 3 pitidos mientras la pantalla hace circular el ciclo de "SENSOR ERROR" (Error del Sensor), hasta que se presione Clear/Off (Borrar/ Apagar). La cocción con sensor también será cancelada. Si se abre la puerta durante la cuenta regresiva, cierre la misma y presione Start/Pause (Iniciar/ Pausar) de inmediato.

Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, a fin de emparejar la temperatura. Si la comida no se calentó lo suficiente, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para recalentar durante más tiempo. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Es posible que algunas partes de la comida estén extremadamente calientes.

Comida	Pantalla	Tecla	Peso/ Porción
Patata	POTATO	1	1 a 4 papas
Pollo	CHICKEN	2	1 a 4 porciones (4 onzas/ porción)
Pescado / Mariscos	FISH	3	1 a 4 porciones (4 onzas/ porción)
Carne Picada	MEAT	4	1 a 4 porciones (4 onzas/ porción)
Vegetales Frescos	FRES-VE	5	1 a 4 porciones (4 onzas/ porción)
Vegetales Congelados	FROZ-VE	6	1 a 4 porciones (4 onzas/ porción)
Vegetales Enlatados	CANN-VE	7	1 a 4 porciones (4 onzas/ porción)

RECALENTAR CON SENSOR

La función Reheat (Recalentar) vuelve a calentar las porciones de comidas cocinadas previamente o un plato con restos de comida.

3. Presione **Reheat Sensor** (Recalentar con Sensor).
4. Usando la guía de cocción que aparece a continuación, ingrese el código de la comida. Por ejemplo: 1 para Pasta.
5. Presione **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar). El horno emitirá una señal cuando se produzca vapor y el tiempo restante iniciará la cuenta regresiva. No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva. Si se abre la puerta antes de la cuenta regresiva, se emitirán 3 pitidos mientras la pantalla hace circular el ciclo de "**SENSOR ERROR**" (Error del Sensor), hasta que se presione **Clear/Off** (Borrar/ Apagar). La cocción con sensor también será cancelada. Si se abre la puerta durante la cuenta regresiva, cierre la misma y presione **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar) de inmediato.

Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, para emparejar la temperatura. Si la comida no se calentó lo suficiente, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para recalentar durante más tiempo. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Es posible que algunas partes de la comida estén extremadamente calientes.

Es mejor usar **Cook Time** (Tiempo de Cocción) para estas comidas:

- Productos con pan.
- Comidas que se deben recalentar estando cubiertas.
- Comidas que se deben revolver o girar al recalentarlas.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de recalentar.

Ingreso del Código	Comida
1	Pasta
2	Pizza
3	Plato
4	Sopa

49-7000168 Rev. 0

Otras Funciones

BEBIDA

La función Beverage (Bebida) le permite recalentar café o té a fin de llevar los mismos a una temperatura más adecuada para beber o para hacer café o té instantáneo.

1. Presione **Beverage** (Bebida) una vez y "1CUP" (1 Taza) será visualizado en la pantalla.
2. Presione **Beverage** (Bebida) dos veces y "2CUP" (2 Tazas) será visualizado en la pantalla.
3. Presione **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar) para comenzar.

NOTA:

- Para agregar tiempo extra, presione el botón Add 30 Sec (Agregar 30 Seg.).
- Presione Start/Pause (Iniciar/ Pausar) para pausar el ciclo.
- Presione Clear/Off (Borrar/ Apagar) para cancelar esta función en cualquier momento.

DERRETIR

La función **Melt** (Derretir) le permite derretir Manteca/ Margarina, Chocolate, Queso o Malvaviscos.

1. Presione el botón **Melt** (Derretir) y se visualizará "BUTTER" (Manteca).
2. Continúe presionando el botón **Melt** (Derretir) y se visualizará "BUTTER" (Manteca), "CHOCOLA" (Chocolate), "CHEESE" (Queso) o "MARSHMA" (Malvavisco) en orden.
3. Presione el botón numérico para seleccionar la cantidad de acuerdo con la siguiente tabla.
4. Presione **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar) para confirmar la cantidad e iniciar la cocción directamente; se visualizará la cuenta regresiva del tiempo de cocción restante. El ícono "oz" se apagará, y el ícono AUTO MENU (Menú Automático) permanecerá encendido.

Comida	Pantalla	Peso/ Cant.
Manteca/ Margarina	BUTTER	1 / 2 / 3 Sticks
Chocolate	CHOCOLA	4 / 8 oz
Queso	CHEESE	8 / 16 oz
Malvaviscos	MARSHMA	5/ 10 oz

ABLANDAR

La función Soften (Ablandar) le permite ablandar Manteca/ Margarina, Helado o Queso.

1. Presione el botón **Soften** (Ablandar) y se visualizará "BUTTER" (Manteca).
2. Continúe presionando el botón **Soften** (Ablandar) y se visualizará "BUTTER" (Manteca), "ICE-CRE" (Helado), o "CHEESE" (Queso) en orden.
3. Presione el botón numérico para seleccionar la cantidad de acuerdo con la siguiente tabla.
4. Presione **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar) para confirmar la cantidad e iniciar la cocción directamente; se visualizará la cuenta regresiva del tiempo de cocción restante. El ícono "oz" se apagará, y el ícono AUTO MENU (Menú Automático) permanecerá encendido.

Food	Display	Weight/Qty
Butter/ Margarine	BUTTER	1 / 2 / 3 Sticks
Helado/ Jugo Congelado	ICE-CRE	8 / 16 / 32 oz
Cheese	CHEESE	3 / 8 oz

Otras Funciones

RECORDATORIO DE COCCIÓN COMPLETA

Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará “END” (Fin) y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).

CONTROLES DE BLOQUEO

Usted puede bloquear el panel de control a fin de evitar que el microondas se inicie de forma accidental o sea usado por niños. Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado Lock Controls (Controles de Bloqueo) durante tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, en la pantalla se visualizará “LOCKED” (Bloqueado).

CONFIGURAR EL RELOJ

PrPresione esta función para ingresar la hora del día o para ver la hora del día mientras cocina con el horno microondas.

1. Presione Set Clock (Configurar el Reloj).
2. Ingrese la hora del día.
3. Presione Start/Pause (Iniciar/ Pausar) o Set Clock (Configurar el Reloj).

INICIAR/ PAUSAR

Además de iniciar muchas funciones, Start/Pause (Iniciar/ Pausar) le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla. Presione Start/Pause (Iniciar/ Pausar) nuevamente para reiniciar el horno.

TEMPORIZADOR

Timer (Temporizador) funciona como un temporizador por tiempo y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

1. Presione Timer (Temporizador).
2. Ingrese la cantidad de tiempo durante el cual desee que se realice la cuenta regresiva.
3. Presione Timer (Temporizador) o Start/Pause (Iniciar/ Pausar) para comenzar. Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal.

Para apagar la señal del temporizador, presione Timer (Temporizador). Una vez que la señal del temporizador se apague, la pantalla regresará a cualquier cuenta regresiva de cook/defrost (cocción/ descongelación) o a la pantalla con la hora del día. El botón Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) no apagará la señal del temporizador. La pantalla muestra la cuenta regresiva del Temporizador, incluso cuando el horno está en funcionamiento.

SONIDO

Usted puede apagar todos los sonidos de pitidos, presionando el botón Mute On/Off (Mudo Encendido/ Apagado) de modo que en la pantalla se visualice MUTE ON (Mudo Encendido). Presionando el botón Mute On/Off (Mudo Encendido/ Apagado) nuevamente se pasará a MUTE OFF (Mudo Apagado) en la pantalla y esto volverá a encender todos los sonidos de pitidos

Términos del Microondas

ARCO ELÉCTRICO

Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:

- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas).
- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal. Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.
- Platos o vajillas con bordes metálicos o con una capa de brillo metálico.

TAPA

Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción.

Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.

SHIELDING

En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.

TIEMPO DE INACTIVIDAD

Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado.

El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.

VENTILACIÓN

Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.

Cuidado y Limpieza

CONSEJOS ÚTILES

Una limpieza completa de forma ocasional con una solución de bicarbonato y agua mantiene el interior fresco.

Asegúrese de que el control del horno esté apagado antes de limpiar cualquier parte del horno.

CÓMO LIMPIAR EL INTERIOR

Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta

Algunas salpicaduras se pueden eliminar con una toalla de papel; otras pueden requerir una tela húmeda. Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.

Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.

CÓMO LIMPIAR EL ÁREA EXTERIOR

No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Panel de Control y Puerta

Limpie con una tela húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la Puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use una tela caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del veteado.

Solución de Problemas

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

Problema	Causas Posibles
El horno no se enciende	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
El panel de control está iluminado, pero el horno aún no se inicia	La puerta no está cerrada de forma segura.
	La tecla **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** no se presionó luego de ingresar la configuración de la cocción.
	Otra selección ya fue ingresada en el horno y el botón **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** no se presionó para cancelar la misma.
	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar **Cook Time (Tiempo de Cocción)**.
	Se presionó **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** de forma accidental. Reinicie el programa de cocción y presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)**.
	Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar **Defrost Weight (Descongelación por Peso)**.
	El horno fue pausado de forma accidental. Presione **Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)** para reiniciar el programa de cocción.
“ERR” aparece en la pantalla	Al usar un programa de Cocción con Sensor, la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor. “ERR” se deslizará hasta que se presione **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).**
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima. Use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para calentar durante más tiempo.
“LOC” (bloqueado) aparece en la pantalla	El panel de control fue bloqueado. (Cuando el panel de control está bloqueado, aparece una “LOC”). Mantenga presionada la tecla **Cancel/ Off (Cancelar/Apagar)** por unos tres segundos para desbloquear el panel de control.
La cantidad de comida es demasiado grande para recalentar con el sensor	Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones simples de comidas recomendadas. Use **Cook Time (Tiempo de Cocción)** para grandes cantidades de comida.
En la pantalla se visualiza “FOOD” (comida).	El control detectó que la puerta no fue abierta (no fue colocada comida/ bebida dentro).
En la pantalla se visualiza “PF”	Se produjo un corte de corriente. Presione **Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)** para borrar la pantalla.
“F3” aparece en la pantalla	Una tecla fue activada durante más de 60 segundos. Presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** para borrar la pantalla. Esto puede suceder en caso de haber líquido sobre el panel de control. Seque el panel de control completamente luego de su limpieza.

COSAS QUE SON NORMALES DE SU HORNO MICROONDAS

- Cosas que son Normales de su Horno Microondas
- Durante la cocción, el funcionamiento queda en pausa y el ciclo incompleto. Una alta presión de vapor podrá hacer presión contra la puerta y hacer que se apague el interruptor de la puerta, haciendo que el funcionamiento quede en pausa. Controle que la puerta se encuentre cerrada y presione el botón Start/Pause (Iniciar/ Pausar) para continuar con el ciclo de cocción.
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.
- Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Enchufe el horno microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o la TV tanto como sea posible del horno microondas, o controle la posición y la señal de la antena de la TV/ radio.

Notas

Garantía limitada de la estufa eléctrica Café

GARANTÍA LIMITADA

cafeappliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico de servicio autorizado. Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en **cafeappliances.com/service**. En Canadá, visita **cafeappliances.com/service.** Tenga listo el número de serie y número de modelo cuando programe el servicio.

Por el Período de	Café reemplazará
Un Año Desde la fecha de la compra original	**Café elegirá reemplazar o realizar el servicio técnico sobre la unidad defectuosa.** Si es necesario el servicio técnico, GE Appliances brindará cualquier parte del horno microondas que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. **Durante esta garantía limitada de un año**, GE Appliances también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos en la unidad.
Cinco Años Desde la fecha de compra original	**Café elegirá reemplazar la unidad o reemplazar el tubo magnetrón, si éste falla debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de cinco años,** usted será responsable por el costo de cualquier trabajo o reparación en el hogar.

Qué no cubrirá Café:

- **Viajes de reparación a su hogar para enseñarle cómo usar el producto.**
- **Instalación o entrega inapropiada, o mantenimiento impropio.Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de brindar instalaciones adecuadas de conexión eléctrica, escape u otras instalaciones de conexión.**
- **Fallos del producto si hay abuso, mal uso (por ejemplo, chispas dentro de horno microondas del estante metálico/papel de aluminio), o uso para otros propósitos que los propuestos, o si se usa con fines comerciales.**
- **Reemplazo de fusibles de su hogar o reajuste de los diferenciales.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.**
- **Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.**
- **Daño incidental o consecuencial a su propiedad causado por posibles defectos con el aparato.**
- **Causar daños después de la entrega.**
- **Producto no accesible para brindar el servicio requerido.**
- **Servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía limitada se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos comprados para uso doméstico dentro de EE. UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de Café, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de Café autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía limitada excluye el costo de envío o visitas de servicio a su domicilio. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos, y usted también podría tener otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: GE Appliances, *a* **Haier** *company* Louisville KY 40225

Canada: MC Commercial Inc., Burligton, ON L7R 5B6

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. Puede acceder a la misma a través de Internet en cualquier momento en

cafeappliances.com/extended-warranty **cafeappliances.ca/extended-warranty**

Los Servicios para los Café aún estarán disponibles cuando su garantía caduque.

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

Solo para consumidores de Quebec - Aviso sobre la garantí a de disponibilidad de repuestos, servicios de reparación e información necesaria para la reparación o el mantenimiento (artí culo 39 de la Ley de Protección al Consumidor)

Le informamos que MC Commercial Inc., que opera bajo el nombre comercial de GE Appliances Canada, así como sus filiales, subsidiarias, empresas matrices, aseguradoras, sucesores y cesionarios (en conjunto, "MC Commercial"), no garantiza, en el sentido del artí culo 39 de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c. P-40.1, y de los artí culos 79.18 a 79.20 del Reglamento relativo a la aplicación de la Ley de Protección al Consumidor, CQLR, c. P-40.1, r. 3, la disponibilidad de repuestos, servicios de reparación ni la información necesaria para el mantenimiento o la reparación de los bienes fabricados, importados, anunciados o vendidos por MC Commercial.

Soporte para el Consumidor

Sitio Web de Café

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Café las 24 horas del día, cualquier día del año! Usted también puede comprar más electrodomésticos maravillosos de Café y aprovechar todos nuestros servicios de soporte a través de Internet, diseñados para su conveniencia.
En EE.UU.: **cafeappliances.com.** En Canadá: **cafeappliances.ca**

Registre su Electrodoméstico

¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia! Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción preimpresa que se incluye con el material embalado.
En EE.UU.: **cafeappliances.com/register.** En Canadá: **cafeappliances.ca/registration**

Servicio Programado

El servicio de reparación de expertos de Café está a sólo un paso de su puerta. Conéctese a través de Internet y programe su servicio a su conveniencia cualquier día del año. En EE.UU.: **cafeappliances.com/service**. En Canadá: **cafeappliances.ca/service**

Garantías Extendidas

Adquiera una garantía extendida de Café y conozca los descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet. Los servicios de Café aún estarán allí cuando su garantía caduque. En EE.UU.: **cafeappliances.com/extended-warranty.** En Canadá: **cafeappliances.ca/extended-warranty**

Conectividad Remota

Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica (para modelos con acceso remoto), visite nuestro sitio web en **cafeappliances.com/connect.** En Canada: **cafeappliances.ca/connect**

Piezas y Accesorios

Aquellos individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet durante las 24 horas, todos los días. En EE.UU.: **cafeappliances.com/parts** En Canada: **cafeappliances.ca/parts**

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deben ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Consumidores en Canada deberan consultar las páginas amarillas para encontrar el centro de servicio Mabe más cercano, visitar nuestro sitio web en **cafeappliances.com/parts o cafeappliances.ca/parts.**

Contáctenos

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de Café, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

En EE.UU.: General Manager, Customer Relations | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

En Canadá: Director. Consumer relations, MC Commercial Inc. | Suite 300, 5420 North Service Road | Burlington, Ontario, L7L 6C7.
cafeappliances.ca/contact

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

Manuel du propriétaire

MICRO-ONDES À TIROIR

Modèle : CWLC12

调跟英文版一样

Contenu

Informations de sécurité

Utilisation de votre four

Mise en vedette 6

Mise en vedette du four du four 7

Autres caractéristiques 15

ien et nettoyage 18

nage 19

Garantie limitée 21

Assistance aux consommateurs 22

Inscrire les numéros de modèle et de série ici :

N ° de modèle # _____

N ° de série # _____

Vous pouvez les trouver sur une étiquette sous la table de cuisson.

English • Español • Français

49-7000168 08-21 GEA

MERCI DE FAIRE DE LA MARQUE CAFÉ UNE PARTIE DE VOTRE MAISON.

Nous sommes fiers du savoir-faire, de l'innovation et du design qui caractérisent chaque produit Café, et nous pensons que vous le serez également. Entre autres choses, l'enregistrement de votre appareil garantit que nous pouvons fournir des renseignements importants sur les produits et les détails de la garantie lorsque vous en avez besoin.

Enregistrez votre appareil de marque Café maintenant en ligne. Des sites Web utiles sont disponibles dans la section Assistance aux consommateurs de ce manuel du propriétaire. Vous pouvez également envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage.

CAFÉ

DISTINCT BY DESIGN™

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT **Pour réduire les risques de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive.**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être respectées, notamment les suivantes.

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Il faut lire et suivre les instructions de la section : PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES.
- N'utilisez cet appareil que pour les utilisations prévues décrites dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce four à micro-ondes est spécialement conçu pour chauffer, sécher ou cuire les aliments, et n'est pas destiné à un usage en laboratoire ou industriel.
- Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

INSTALLATION

- Installez ou placez ce four uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher l'appareil seulement à une prise correctement mise à la terre. Voir la section des INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.
- Ne pas utiliser ce four si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- Garder le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne pas couvrir ni ne bloquer les ouvertures de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité de l'eau - par exemple, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans un endroit similaire.
- Ne pas le monter au-dessus d'un évier.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DANS LA CAVITÉ :

- Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller attentivement l'appareil si vous avez placé un objet en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.
- Retirer les attaches torsadées en fil de fer et les poignées métalliques des récipients en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Si des matériaux à l'intérieur du four à microondes s'enflamment, garder la porte fermée, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteur.
- .N'entreposer aucun matériau, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée. Toutes les étagères doivent être retirées du four lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Ne pas utiliser la fonction micro-ondes quand le four est sans aliments.

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BRÛLURES

- Faire preuve de prudence lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds. Utiliser des porte-casseroles et détourner la vapeur du visage et des mains.
- Évacuer, percer ou fendre les récipients, les sachets ou les sacs en plastique pour éviter l'accumulation de pression.
- Faire preuve de prudence lorsque vous touchez le plateau tournant, la porte, l'étagère ou les bordures du four qui peuvent devenir chauds pendant l'utilisation.
- **LES CONTENUS CHAUDS PEUVENT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE PERMETTEZ PAS AUX ENFANTS D'UTILISER LE MICRO-ONDES.**

  Faire preuve de prudence lorsque vous retirez des articles chauds.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT

UTILISATION

- Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Ne pas faire fonctionner le four sans le plateau tournant. Le plateau tournant doit être libre de toute restriction afin de pouvoir tourner.
- S'assurer que toute la batterie de cuisine utilisée dans votre four à micro-ondes est adaptée pour la cuisson au micro-ondes. La plupart des casseroles en verre, des plats de cuisson, des tasses à mesurer, des tasses à crème pâtissière, de la vaisselle en poterie ou en porcelaine qui n'a pas de garniture métallique ou de glaçure à reflets métalliques peuvent être utilisés conformément aux recommandations des fabricants de batterie de cuisine.
- N'entreposer aucun objet directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients hermétiques - par exemple les bocaux fermés - sont susceptibles d'exploser et ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes.
- Ne pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu.
- Ne pas couvrir toute autre partie du four avec du papier d'aluminium. Cela peut provoquer la surchauffe du four.
- Cuire soigneusement la viande et la volaille — la viande cuite à une température INTERNE d'au moins 160°F et la volaille à une température INTERNE d'au moins 180°F. La cuisson à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.
- Ce four n'est pas approuvé ou testé pour un usage marin.

NETTOYAGE

- Garder le four exempt d'accumulation de graisse.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent brûler les tampons et toucher les pièces électriques, entraînant un risque de choc électrique.
- Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui arrivent en même temps à la fermeture de la porte, utiliser seulement des savons ou détergents doux non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. Rincer bien.

EAU SURCHAUFFÉE

- Les liquides, tels que l'eau, du café ou du thé, peuvent surchauffer au-delà du seuil d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Un bouillonnement ou une ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à microondes n'apparaît pas toujours. CELA POURRAIT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT SOUDAIN D'UN LIQUIDE BOUILLANT LORSQUE LE RÉCIPIENT EST AGITÉ OU QU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE BATTERIE DE CUISINE EST INSÉRÉE DANS LE LIQUIDE.
- Pour réduire le risque de blessures aux personnes :
  - Ne surchauffez pas le liquide.
  - Remuez le liquide avant et à mi-cuisson.
  - N'utilisez pas de récipients à parois droites à col étroit.
  - Après chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à microondes pendant un court instant avant de retirer le récipient.
  - Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

49-7000168 Rév. 0

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES

(a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas annuler ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer un objet entre la face avant et la porte, ou laisser de la saleté ou des résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

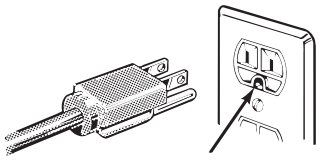
(c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux :

(1) porte (courbée)
(2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés),
(3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quelqu'un qui n'est pas un personnel d'entretien qualifié.

INSTRUCTIONS DE LA MISE À LA TERRE

⚠ AVERTISSEMENT **Une mauvaise utilisation de la fiche de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.**



Vérifier que la mise à la terre est correcte avant l'utilisation.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite vers la terre.

Cet appareil est équipé avec un cordon d'alimentation muni d'un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

Consulter un électricien qualifié ou un réparateur si les INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ne sont pas parfaitement comprises ou si un doute existe sur la bonne mise à la terre de l'appareil.

Si la prise est une prise murale standard à 2 broches, il est de votre responsabilité et de votre obligation personnelles de la remplacer par une prise murale à 3 broches.

En aucun cas, il ne faut couper ou retirer la troisième broche (terre) du cordon d'alimentation.

Ne pas utiliser de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien ou à un technicien d'entretien d'installer une prise près de l'appareil.

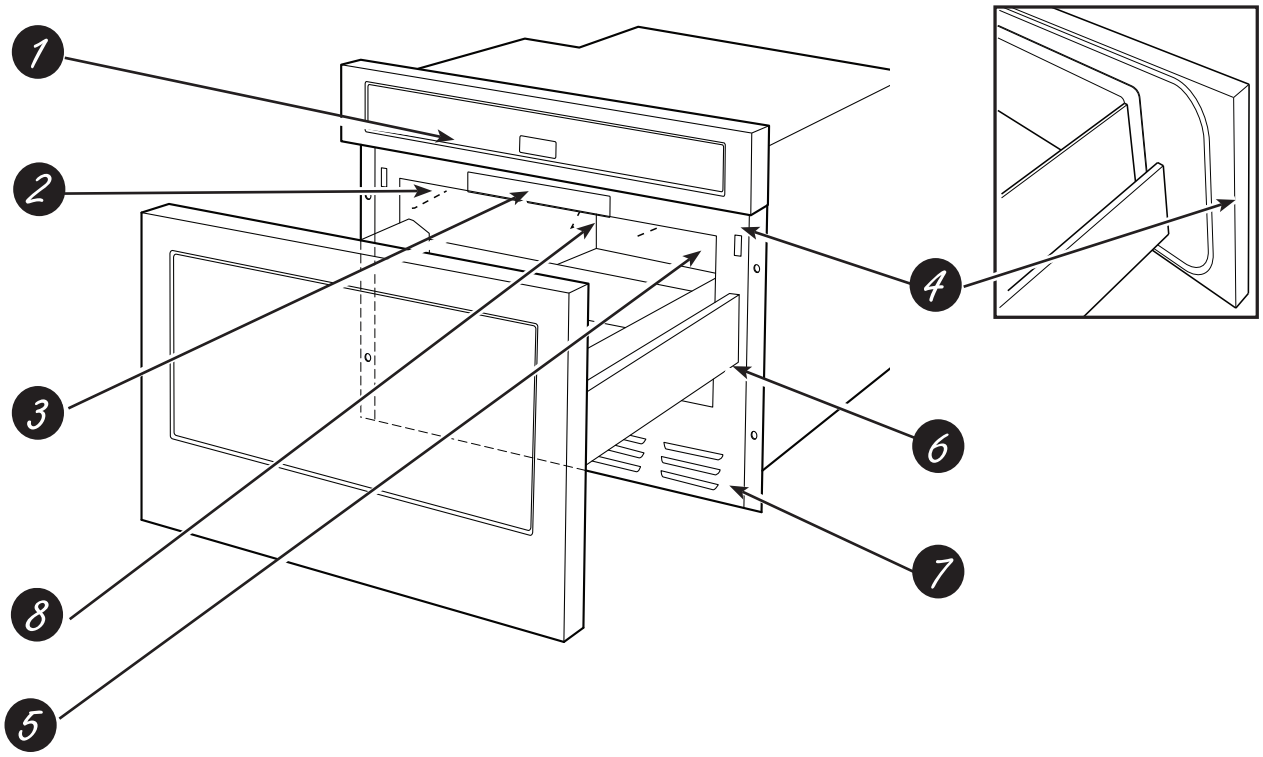
Pour un meilleur fonctionnement, brancher cet appareil dans sa propre prise de courant pour éviter le scintillement des lumières, le claquage du fusible ou le déclenchement du disjoncteur.

AVIS : STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences des produits électroniques, y compris les micro-ondes. Cependant, les patients porteurs de stimulateurs cardiaques peuvent souhaiter consulter leur médecin s'ils ont des préoccupations.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Mise en vedette



Mise en vedette du four du four

1 **Panneau de commande**
La porte doit être bien verrouillée pour que le micro-ondes fonctionne.

2 **Couvercle du guide d'ondes NE PAS ENLEVER.**

3 **Étiquette du menu du micro-ondes du tiroir.**

4 **Surfaces d'étanchéité du micro-ondes à tiroir.**

5 **Lampe du micro-ondes à tiroir.**

6 **Guides du micro-ondes à tiroirs**

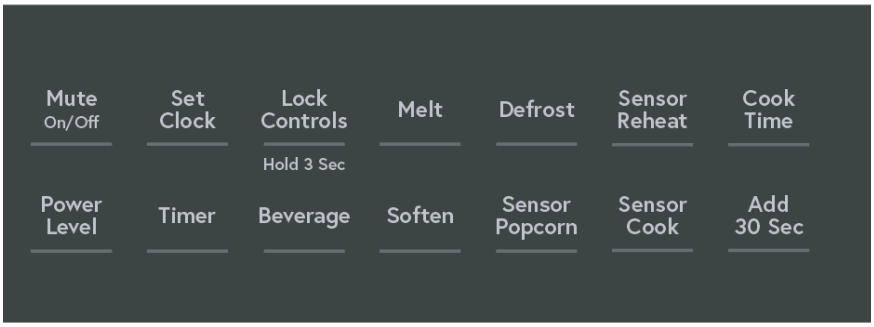
7 **Évent.**

8 **Plaque signalétique.**
Ouvrir complètement le micro-ondes à tiroir. L'étiquette est située au-delà de la paroi arrière de la cavité du microonde, vers le haut de la surface plane.

Mise en vedette du four du four

COMMANDES

Vous pouvez utiliser le four à micro-ondes en fonction du temps ou des fonctions de confort.



Les fonctions des boutons de commande sont expliquées dans les pages suivantes.

Mise en vedette du four du four

NIVEAU DE PUISSANCE

Le niveau de puissance peut être entré ou modifié immédiatement après l'entrée du temps de fonctionnement pour Cook time, le niveau de puissance peut également être modifié pendant la cuisson.

1. Appuyer sur **Cook time** et saisir le temps de cuisson.
2. Appuyer sur le bouton **Power Level** et sélectionner le niveau de puissance 1-10.
3. Appuyer sur le bouton **Start/Pause** pour démarrer la cuisson.

Des niveaux de puissance variables ajoutent de la flexibilité à la cuisson au micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes peuvent être comparés aux unités de surface d'une gamme. Chaque niveau de puissance vous donne de l'énergie micro-ondes pour un certain pourcentage du temps. Le niveau de puissance 7 correspond à l'énergie des micro-ondes 70% du temps. Le niveau de puissance 3 est de l'énergie 30% du temps. La plupart des cuissons se feront au niveau de puissance 10, ce qui vous donne 100% de puissance.

Le niveau de puissance 10 cuit plus rapidement, mais les aliments peuvent nécessiter un brassage, une rotation ou un retournement plus fréquents. Un réglage plus bas permettra de cuire plus uniformément et nécessitera moins d'agitation ou de rotation des aliments.

Certains aliments peuvent avoir une meilleure saveur, texture ou apparence si l'un des paramètres inférieurs est utilisé. Utiliser un niveau de puissance inférieur lors de la cuisson d'aliments qui ont tendance à bouillir, tels que les pommes de terre festonnées.

Les périodes de repos (lorsque l'énergie des micro-ondes s'éteint) donnent le temps aux aliments de « s'égaliser » ou de transférer de la chaleur à l'intérieur des aliments. Un exemple de ceci est illustré avec le niveau de puissance 3 - le cycle de dégivrage. Si l'énergie des micro-ondes ne s'éteignait pas, l'extérieur des aliments cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

Voici quelques exemples d'utilisations pour différents niveaux de puissance :

Niveau de puissance 10 : Poisson, bacon, légumes, liquides de chauffage.

Moyennement-élevée 7 : Cuisson douce de la viande et de la volaille ; cuisson dans des casseroles et réchauffage.

Moyenne 5 : Cuisson lente et attendrissement pour les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

Faible 2 ou 3 : Décongélation ; mijotage ; sauces délicates.

Chaud 1 : Maintenir les aliments au chaud ; adoucir le beurre.

Mises en vedette temporelles

TEMPS DE CUISSON

Vous permet de passer au micro-ondes à tout moment jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

1. Appuyer sur **Cook time**.
2. Saisir le temps de cuisson.
3. Le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 10. Si vous souhaitez le réduire, appuyer sur **Power Level** et sélectionner un niveau de 1 à 9.
4. Appuyer sur **Start/Pause**.

Vous pouvez ouvrir la porte pendant le temps de cuisson pour vérifier les aliments. Fermer la porte et appuyer sur Start/Pause pour recommencer la cuisson.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Au plus 2 étapes peuvent être réglées pour la cuisson. Dans la cuisson à plusieurs étapes, si une étape est la décongélation, celle-ci doit être placée automatiquement en premier.

REMARQUE : La cuisson automatique ne marche avec la cuisson en plusieurs étapes.

Exemple : si vous souhaitez cuisiner à 80% de puissance micro-ondes pendant 5 minutes, + 60% de puissance micro-ondes pendant 10 minutes. Les étapes de cuisson sont les suivantes :

1. Appuyer une fois sur **Cook Time**, puis appuyer sur « 5 », « 0 », « 0 » pour régler le temps de cuisson ;
2. Appuyer une fois sur **Power** , puis appuyer sur « 8 » pour sélectionner 80% de la puissance du four à micro-ondes.
3. Appuyer une fois sur **Cook Time**, puis appuyer sur « 1 », « 0 », « 0 », « 0 » pour régler le temps de cuisson ;
4. Appuyer sur **« Power »**, puis appuyer sur « 6 » pour sélectionner 60% de puissance micro-ondes.
5. Appuyer sur **Start/Pause**.

GUIDE DE CUISSON POUR LE TEMPS DE CUISSON

REMARQUE : Utiliser le niveau de puissance 10 (élevé) sauf indication contraire.

Légumes	Volume	Temps	Commentaires
Asperge (brocoli frais) (brocoli gelé)	1 lb Emballage de 10 onces	4 à 7 min., Moyennement-élevée (7) 4 à 7 min.	Dans un plat de cuisson en verre oblong de 1¼ pinte, placer 1/4 de tasse d'eau. Tournez le plat après la moitié du temps. En cocotte 1 pinte.
Haricots (vert frais) vert congelé) (lima congelé)	1 lb coupé en deux Emballage de 10 onces Emballage de 10 onces	10 à 14 min. 3 à 5 min. 3 à 5 min.	Dans une casserole de 1¼ pinte, placer 1/2 de tasse d'eau. Dans une casserole d'1 pinte, placer 2 cuillères à soupe d'eau. Dans une casserole d'1 pinte, placer 1/4 de tasse d'eau.
Betteraves (frais, entier)	1 botte	16 à 21 min.	Dans une casserole de 2 pintes, placer 1/2 de tasse d'eau.
Brocolis (coupe fraîche) (brocoli frais) (congelé, haché) (brocoli gelé)	1 botte (1¼ à 1¼ lb.) 1 botte (1¼ à 1¼ lb.) Emballage de 10 onces Emballage de 10 onces	5 à 9 min. 7 à 10 min. 4 à 7 min. 4 à 7 min.	Dans une casserole de 2 pintes, placer 1/2 de tasse d'eau. Dans un plat de cuisson en verre oblong de 2 pintes, placer 1/4 de tasse d'eau. Tournez le plat après la moitié du temps. En cocotte 1 pinte. Dans une casserole d'1 pinte, placer 3 cuillères à soupe d'eau.

Mises en vedette temporelles

Chou (Frais) (Cales)	1 tête moyenne (environ 2 lb)	6 à 9 min. 5 à 9 min.	Dans une casserole de 1¼ ou 2 pintes, placer 1/4 de tasse d'eau. Dans une casserole de 2 ou 3 pintes, placer 1/4 de tasse d'eau.
Carottes (frais, tranché) (congelé)	1 lb Emballage de 10 onces	4 à 8 min. 3 à 7 min.	Dans une casserole de 1¼ pinte, placer 1/4 de tasse d'eau. Dans une casserole d'1 pinte, placer 2 cuillères à soupe d'eau.
Chou-fleur (fleurons) (frais, entier) (congelés)	1 tête moyenne 1 tête moyenne Emballage de 10 onces	7 à 10 min. 7 à 14 min. 3 à 7 min.	Dans une casserole de 2 pintes, placer 1/2 de tasse d'eau. Dans une casserole de 2 pintes, placer 1/2 de tasse d'eau. Dans une casserole d'1 pinte, placer 2 cuillères à soupe d'eau.
Maïs (cerneau congelé)	Emballage de 10 onces	2 à 6 min.	Dans une casserole d'1 pinte, placer 2 cuillères à soupe d'eau.
Épis de maïs (Frais) (congelé)	1 à 5 oreilles 1 oreille 2 à 6 oreilles	2-1/4 à 4 min. par oreille 3 à 6 min. 2 à 3 min. par oreille	Dans un plat de cuisson en verre oblong de 2 pintes, placer le maïs. Si le maïs est en décorticage, ne pas utiliser d'eau ; si le maïs a été décortiqué, ajouter 1/4 de tasse d'eau. Réorganiser après la moitié du temps. Placer dans un plat de cuisson en verre oblong de 2 pintes. Couvrir d'un emballage en plastique ventilé. Réorganiser après la moitié du temps.
Légumes mélangés (congelé)	Emballage de 10 onces	5 à 7 min.	Dans une casserole d'1 pinte, placer 3 cuillères à soupe d'eau.
Pois (frais, décortiqué) (congelé)	2 lb non écossé Emballage de 10 onces	7 à 9 min. 2 à 6 min.	Dans une casserole d'1 pinte, placer 1/4 de tasse d'eau. Dans une casserole d'1 pinte, placer 2 cuillères à soupe d'eau.
Pommes de terre (frais, en cubes, blanc) (frais, entier, sucré ou blanc)	4 Pommes de terre (8 onces. chacune) 1 (8 onces.) 2 (8 onces. chacune) 3 4	7 à 9 min. 4 à 6 min. 7 à 9 min. 10 à 12 min. 14 à 16 min.	Éplucher et couper en cubes de 1 pouce. Placer dans une cocotte de 2 pintes avec 1/2 tasse d'eau. Remuer après la moitié du temps. Percer avec la fourchette de cuisson. Placer dans le four, à 1 pouce l'un de l'autre, en disposition circulaire. Laisser reposer 5 minutes.
Épinard (Frais) (congelé, haché et feuille)	10 à16 onces Emballage de 10 onces	3 à 6 min. 3 à 6 min.	Dans une casserole de 2 pintes, placer les épinards lavés. Dans une casserole d'1 pinte, placer 3 cuillères à soupe d'eau.
Courge (fraiche, été et jaune) (hiver, gland ou noyer cendré)	1 lb. de tranches 1 à 2 courges (environ 1 lb chacune)	5 à 9 min. 5 à 9 min.	Dans une casserole de 1¼ pinte, placer 1/4 de tasse d'eau. Couper en deux et retirer les membranes fibreuses. Dans un plat de cuisson en verre oblong de 2 pintes, placer la courge côté coupé vers le bas.

Mise en vedette du temps et de l'auto

DÉCONGÉLATION PAR LETEMPS

Time Defrost vous permet de décongeler pendant une durée sélectionnée. Consultez le Guide de dégivrage pour connaître les heures suggérées.

1. Appuyer deux fois sur **Defrost** (l'affichage doit afficher le temps de dégivrage).
2. Saisir le temps de dégivrage.
3. Appuyer sur **Start/Pause**.

Lorsque le four signale, retourner les aliments et séparer ou réorganiser les morceaux pour une décongélation plus uniforme. Protéger toutes les zones chaudes avec de petits morceaux de papier d'aluminium. Le four continuera à décongeler si vous n'ouvrez pas la porte et ne retournez pas les aliments.
Le niveau de puissance est automatiquement réglé sur 3, mais peut être modifié. Vous pouvez dégivrer rapidement de petits objets en augmentant le niveau de puissance après avoir saisi l'heure. Le niveau de puissance 7 réduit le temps total de dégivrage d'environ la moitié ; le niveau de puissance 10 réduit le temps total à environ 1/3. Cependant, les aliments nécessiteront une attention plus fréquente que d'habitude.
Un bruit assourdissant peut être entendu pendant le dégivrage. Ceci est normal lorsque le four ne fonctionne pas à haute puissance.

Conseils de décongélation

- Les aliments congelés dans du papier ou du plastique peuvent être décongelés dans l'emballage. Les emballages fermés doivent être fendus, percés ou ventilés APRÈS le dégivrage partiel des aliments. Les récipients d'entreposage en plastique doivent être partiellement couverts.
- Les dîners congelés préemballés de taille familiale peuvent être décongelés et passés au micro-ondes. Si les aliments sont dans un récipient en aluminium, les transférer dans un plat adapté aux micro-ondes.
- Pour un dégivrage plus uniforme des aliments plus gros, tels que les rôtis, utiliser le dégivrage par le poids. S'assurer que les grandes viandes sont complètement décongelées avant la cuisson.
- Les aliments qui se gâtent facilement ne doivent pas rester à l'écart plus d'une heure après la décongélation. La température ambiante favorise la croissance de bactéries nocives.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être frais mais ramollis dans toutes les zones. S'ils sont encore légèrement glacés, retourner au micro-ondes très brièvement ou le laisser reposer pendant quelques minutes.

DÉCONGÉLATION PAR LE POIDS

La décongélation par le poids définit automatiquement les temps de décongélation et les niveaux de puissance pour donner des résultats de dégivrage uniformes pour les viandes, les volailles et les poissons pesant jusqu'à six livres.

1. Appuyez sur **Defrost** (l'écran doit afficher le poids de dégivrage).
2. À l'aide du guide de conversion, saisir le poids des aliments. Par exemple, appuyer sur les tampons 1 et 2 pour 1,2 livre (1 livre, 3 onces).
3. Appuyer sur Start/Pause.

Un guide de cuisson se trouve à l'intérieur de la façade du four.

- Retirer la viande de l'emballage et la placer sur un plat allant au micro-ondes.
- Lorsque le four retentit, retourner les aliments. Retirer la viande décongelée ou protéger les zones chaudes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Après la décongélation, la plupart des viandes doivent rester 5 minutes pour terminer celle-ci. Les gros rôtis doivent tenir environ 30 minutes.

Si le poids des aliments est indiqué en livres et en onces, les onces doivent être converties en dixièmes (.1) de livre.	
Onces	**Livres**
1–2	**.1**
3	**.2**
4–5	**.3**
6–7	**.4**
8	**.5**
9–10	**.6**
11	**.7**
12–13	**.8**
14–15	**.9**

Mise en vedette du temps et de l'auto

GUIDE DE DÉCONGÉLATION		
Aliment	**Temps**	**Commentaires**
Pains, gâteaux		
Pain, petits pains ou petits pains (1 pièce)	1/4 min.	
Rouleaux sucrés (environ 12 onces)	1 à 3 min.	Réorganiser après la moitié du temps.
Poisson et fruit de mer		
Filets, congelés (1 lb)	6 à 9 min.	
Coquillages, petits morceaux (1 lb)	3 à 7 min.	Placer le bloc dans la casserole. Retourner et casser après la première moitié du temps.
Fruit		
Poche en plastique—1 ou 2 (Emballage de 10 onces)	2 à 5 min.	
Viande		
Bacon (1 lb)	4 à 8 min.	Placer l'emballage non ouvert dans le four. Laisser reposer 5 minutes après la décongélation.
Francs (1 lb)	4 à 8 min.	Placer l'emballage non ouvert dans le four. Mettre au micro-ondes jusqu'à ce que les francs puissent être séparés. Laissez reposer 5 minutes, si nécessaire, pour terminer la décongélation.
Viande hachée (1 lb)	7 à 9 min.	Retourner la viande après la première moitié du temps.
Rôti : bœuf, agneau, veau, porc	7 à 9 min. par lb.	Utiliser le niveau de puissance Chaud (1).
Tranches de viande, côtelettes et escalottes	4 à 8 min. par lb.	Placer la viande non emballée dans le plat de cuisson. Retourner après la première moitié du temps et protéger les zones chaudes avec du papier d'aluminium. Après la deuxième moitié du temps, séparer les morceaux avec un couteau de table. Laisser reposer pour terminer la décongélation.
Volaille		
Poulet, poulet à griller, découpé (2 11⁄42 à 3 lb)	14 à 19 min.	Placer le poulet emballé dans un plat. Déballer et retourner après la première moitié du temps. Après la deuxième moitié du temps, séparer les morceaux et les placer dans le plat de cuisson. Mettre au micro-ondes 2 à 4 minutes de plus, si nécessaire. Laisser reposer quelques minutes pour terminer la décongélation.
Poulet entier (2 11⁄42 à 3 lb)	22 à 26 min.	Placer le poulet emballé dans un plat. Après la première moitié du temps, déballer et retourner le poulet. Couvrir les zones chaudes avec du papier d'aluminium. Pour terminer la décongélation, faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que les abats puissent être enlevés.
Poule de Cornouailles	7 à 12 min. par lb.	Placer la poule non emballée dans le four la poitrine vers le haut. Retourner après la première moitié du temps. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que les abats puissent être enlevés.
Poitrine de dinde (4 à 6 lb)	3 à 8 min. par lb.	Placer la poitrine déballée dans un plat adapté aux micro-ondes, la poitrine vers le bas. Après la première moitié du temps, tourner la poitrine vers le haut et protéger les zones chaudes avec du papier d'aluminium. Décongeler pendant la deuxième moitié du temps. Laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.

CUISSON RAPIDE

C'est un moyen rapide de régler le temps de cuisson de 1 à 5 minutes.

Appuyez sur l'un des tampons **Express Cook**(de 1 à 5) pendant 1 à 5 minutes de cuisson au niveau de puissance 10. Par exemple, appuyer sur le tampon **2** pendant 2 minutes du temps de cuisson.

La niveau puissance peut également être modifiée pendant le décompte de temps. Appuyer sur **Power Level** et saisir 1-10.

REMARQUE : La fonction de cuisson express ne concerne que les tampons 1 à 5.

ADD 30 SEC

Il ajoutera 30 secondes au compte à rebours chaque fois que vous appuyez sur le tampon. Chaque touche ajoutera 30 secondes, jusqu'à 99 minutes et 99 secondes.

Le four démarrera immédiatement lorsque le bouton sera pressé.

49-7000168 Rév. 0

Mise en vedette du capteur

CAPTEUR D'HUMIDITÉ

Les fonctions du capteur détectent l'humidité croissante libérée pendant la cuisson. Le capteur du four à micro-ondes ajuste automatiquement le temps de cuisson en fonction du type et de la quantité d'aliments.

Ne pas utiliser les fonctions du capteur deux fois de suite sur la même portion d'aliments, cela peut entraîner une cuisson excessive ou des aliments brûlés. S'assurer de laisser le four refroidir pendant 5 à 10 minutes avant de commencer la prochaine cuisson contrôlée au capteur .

Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits après le compte à rebours, utiliser Cook time pour un temps de cuisson supplémentaire.

- Les récipients et les couvercles appropriés sont essentiels pour une cuisson optimale contrôlée par capteurs.

Couvert

- Toujours utiliser des récipients résistants aux micro-ondes et les couvrir avec des couvercles ou un emballage en plastique ventilé. Ne jamais utiliser de récipients en plastique hermétiquement fermés - ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper et provoquer une cuisson excessive des aliments.

Ventilé

- S'assurer que l'extérieur des récipients de cuisson et la cavité du four sont secs avant d'y placer les aliments. Des perles d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

Sécher la vaisselle pour qu'elle n'induise pas le capteur en erreur.

SENSOR POPCORN

1. Si vous souhaitez cuire un emballage de moins de 1,75 onces ou de plus de 3,5 onces, utiliser **Cook Time** et suivre les instructions sur l'emballage. Placer le paquet de Maïs soufflé au centre du micro-ondes.
2. Appuyer sur **Popcorn** et le micro-ondes démarrera immédiatement. Si le Maïs soufflé ne vous satisfait pas, ne plus utiliser le bouton **Pop-corn** pour continuer la cuisson. Utiliser le bouton **Cook Time** pour poursuivre la cuisson.

Ne pas ouvrir la porte tant que le préchauffage n'est pas terminé. Si la porte est ouverte avant que le temps ne soit décompté, 4 bips sont émis tandis que l'affichage fait défiler et encercler « ERREUR DE CAPTEUR » jusqu'à ce que l'on appuie sur **Clear/ Off**.
La cuisson au capteur sera également annulée. Si la porte est ouverte pendant le compte à rebours, la fermer et appuyer immédiatement sur **Start/ Pause**.

Mise en vedette du capteur

SENSOR COOK

Pour utiliser la fonction de cuisson au capteur :

1. Appuyer sur le bouton **Sensor Cook** pour sélectionner le code de cuisson.
2. Appuyer sur **Start/ Pause**. Le four signale lorsque de la vapeur est détectée et que le temps restant commence à compter à rebours. Ne pas ouvrir la porte tant que le préchauffage n'est pas terminé. Si la porte est ouverte avant que le temps ne compte à rebours, 3 bips sont émis pendant que l'écran fait défiler et encercler « ERREUR DU CAPTEUR » jusqu'à ce que l'on appuie sur **Clear/ Off**. La cuisson au capteur sera également annulée. Si la porte est ouverte pendant le compte à rebours, la fermer et appuyer immédiatement sur **Start/ Pause**.

Après avoir retiré les aliments du four, remuer, si possible, pour égaliser la température. Si les aliments ne sont pas assez chauds, utiliser Cook Time pour les réchauffer plus longtemps. Les aliments réchauffés peuvent avoir de grandes variations de température. Certaines zones peuvent être extrêmement chaudes.

Aliment	Écran	Tampon	Poids/Portion
Pomme de terre	POMME DE TERRE	1	1 à 4 pommes de terre
Poulet	POULET	2	1 à 4 portions (4 onces/s)
Poisson/fruit de mer	POISSON	3	1 à 4 portions (4 onces/portion)
Viande Hachée	VIANDE	4	1 à 4 portions (4 onces/s)
Légumes frais	LÉG-FRAIS	5	1 à 4 portions (4 onces/s)
Légumes surgelés	LÉG-SURG	6	1 à 4 portions (4 onces/portion)
Légumes en conserve	LÉG-EN CON	7	1 à 4 portions (4 onces/s)

SENSOR REHEAT

La fonction Reheat réchauffe des portions d'aliments déjà cuits ou une assiette de restes.

3. Appuyer sur Sensor Reheat.
4. À l'aide du guide de cuisson ci-dessous, saisir le code alimentaire. Par exemple, 1 pour les pâtes.
5. Appuyer sur **Start/Pause**. Le four signale lorsque de la vapeur est détectée et que le temps restant commence à compter à rebours. Ne pas ouvrir la porte tant que le préchauffage n'est pas terminé. Si la porte est ouverte avant que le temps ne compte à rebours, 3 bips sont émis pendant que l'écran fait défiler et encercler « ERREUR DU CAPTEUR » jusqu'à ce que l'on appuie sur **Clear/ Off**. La cuisson au capteur sera également annulée. Si la porte est ouverte pendant le compte à rebours, la fermer et appuyer immédiatement sur **Start/ Pause**.

Après avoir retiré les aliments du four, remuer, si possible, pour égaliser la température. Si les aliments ne sont pas assez chauds, utiliser Cook Time pour les réchauffer plus longtemps. Les aliments réchauffés peuvent avoir de grandes variations de température. Certaines zones peuvent être extrêmement chaudes.

Il est préférable d'utiliser Cook Time pour ces aliments :

- Produits à base de pain.
- Les aliments qui doivent être réchauffés sont couverts.
- Les aliments qui doivent être remués ou retournés pendant le réchauffage.
- Aliments nécessitant un aspect sec ou une surface croustillante après le réchauffage.

Saisie du code	Aliment
1	Pâtes
2	Pizza
3	Plat
4	Soupe

Autres caractéristiques

BEVERAGE

Beverage vous permet de réchauffer le café ou le thé pour rétablir une température de consommation plus appropriée ou pour faire du café ou du thé instantané.

1. Appuyer une fois sur **Beverage** et « 1 TASSE » s'affichera à l'écran.
2. Appuyer deux fois sur **Beverage** et « 2 TASSES » apparaîtra à l'écran.
3. Appuyer sur le bouton **Start/ Pause** pour démarrer.

REMARQUE :

- Pour ajouter du temps supplémentaire, appuyer sur le bouton Add 30 Sec
- Appuyer sur Start/ Pause pour interrompre le cycle
- Appuyer sur Clear/ Off pour annuler à tout moment.

MELT

Melt vous permet de faire fondre du beurre/margarine, du chocolat, du fromage ou des guimauves.

1. Appuyer sur le bouton **Melt**, « BEURRE » s'affiche.
2. Appuyer de nouveau sur le bouton **Melt**, l'écran affiche « BEURRE », « CHOCOLAT », « FROMAGE » ou « MARSHMA » dans l'ordre.
3. Appuyer sur le bouton numérique pour sélectionner la quantité selon le tableau ci-dessous.
4. Appuyer sur **Start/ Pause** pour confirmer la quantité et commencer la cuisson directement, le compte à rebours du temps de cuisson restant s'affiche. L'icône « once » s'éteint, l'icône de MENU AUTOMATIQUE reste activée.

Aliment	Écran	Poids/Qté
Beurre/margarine	BEURRE	1 / 2 / 3 bâtons
Chocolat	CHOCOLA	4 / 8 onces
Fromage	FROMAGE	8 / 16 onces
Guimauves	MARSHMA	5/ 10 onces

SOFTEN

Soften vous permet d'adoucir le beurre/margarine, la crème glacée ou le fromage.

1. Appuyez sur le bouton **Soften**, « BEURRE » s'affiche.
2. Appuyez de nouveau sur le bouton **Soften**, l'écran affiche « BEURRE », « GLACE » ou « FROMAGE » dans l'ordre.
3. Appuyer sur le bouton numérique pour sélectionner la quantité selon le tableau ci-dessous.
4. Appuyer sur **Start/ Pause** pour confirmer la quantité et commencer la cuisson directement, le compte à rebours du temps de cuisson restant s'affiche. L'icône « once » s'éteint, l'icône de MENU AUTOMATIQUE reste activée.

Aliment	Écran	Poids/Qté
Beurre/margarine	BEURRE	1 / 2 / 3 bâtons
Crème glacée/Jus congelé	GLACE	8 / 16 / 32 onces
Fromage	FROMAGE	3 / 8 onces

Autres caractéristiques

RAPPEL DE CUISSON COMPLÈTE

Pour vous rappeler que vous avez de les aliments dans le four, le four affichera « FIN » et émettra un bip une fois par minute jusqu'à ce que vous ouvriez la porte du four ou que vous appuyiez sur le bouton **Clear/ Off**.

COMMANDES DE VERROUILLAGE

Les le panneau de commande peut être verrouillé pour éviter que le four à micro-ondes ne soit accidentellement démarré ou utilisé par des enfants.
Pour verrouiller ou déverrouiller les commandes, maintenir la touche **Lock Controls** enfoncée pendant trois secondes. Lorsque le panneau de commande est verrouillé, « VERROUILLÉ » apparaîtra à l'écran

SET CLOCK

Appuyer sur le bouton pour saisir l'heure de la journée ou pour vérifier l'heure de la journée pendant la cuisson au micro-ondes.

1. Appuyer sur **Set Clock**.
2. Saisir l'heure de la journée.
3. Appuyer sur **Start/ Pause** ou sur **Set Clock**.

START/PAUSE

En plus de démarrer de nombreuses fonctions, Start / Pause vous permet d'arrêter la cuisson sans ouvrir la porte ou effacer l'écran. Appuyer à nouveau sur Start/ Pause pour redémarrer le four.

TIMER

Timer fonctionne comme une minuterie et peut être utilisée à tout moment, même lorsque le four fonctionne.

1. Appuyer sur **Timer**
2. Saisir le temps que vous souhaitez compter à rebours.
3. Appuyer sur **Timer** ou sur **Start/ Pause** pour démarrer. Lorsque le temps est écoulé, le four signalera. Pour désactiver le signal de la minuterie, appuyer sur **Timer**. Une fois le signal de la minuterie éteint, l'affichage reviendra à tout compte à rebours du temps de cuisson/dégivrage ou à l'affichage de l'heure de la journée. Le bouton **Clear/ Off** n'éteindra pas le signal de la minuterie. L'écran affiche le compte à rebours de la minuterie même lorsque le four fonctionne

SON

Vous pouvez désactiver tous les bips sonores en appuyant sur le bouton **Mute On/ Off** pour que la mise en MUTE ON s'affiche à l'écran. Une nouvelle pression sur la bouton **Mute On/ Off** fait apparaître MUTE OFF à l'écran et rétablit tous les signaux sonores.

49-7000168 Rév. 0

Termes relatifs aux micro-ondes

PRODUCTION D'ARC

La production d’arc est le terme micro-ondes pour les étincelles dans le four. La production d’arc est causée par :

- Du métal ou du papier d’aluminium touchant a paroi du four.
- Feuilles non moulées sur les aliments (les bords retournés agissent comme des antennes).
- Métal tel que les nœuds torsadés, les épingles à volaille, les plats à bordure dorée.
- Essuie-tout en papier recyclé contenant de petites pièces métalliques.
- Plaques ou plats avec une garniture métallique ou un glaçage avec un lustre métallique.

COUVERTURE

Couvre la rétention d'humidité, permet un chauffage plus uniforme et réduit le temps de cuisson.

Le fait d'aérer le film plastique ou de le recouvrir de papier ciré permet à l'excès de vapeur de s'échapper.

BLINDAGE

Dans un four ordinaire, vous protégez les poitrines de poulet ou les aliments cuits au four pour éviter le brunissement excessif. Lorsque vous passez au micro-ondes, vous utilisez de petites bandes de papier d'aluminium pour protéger les parties minces, telles que le bout des ailes et les pattes de la volaille, qui cuisent avant les parties plus grandes.

TEMPS D'ATTENTE

Lorsque vous cuisinez avec des fours ordinaires, des aliments tels que des rôtis ou des gâteaux sont autorisés à rester au repos pour terminer la cuisson ou pour durcir.

Le temps de repos est particulièrement important dans la cuisson au micro-ondes. Noter qu'un gâteau au micro-ondes n'est pas placé sur une étagère de refroidissement.

VENTILATION

Après avoir recouvert un plat d'un film plastique, vous ventilez le film plastique en retournant un coin pour que l'excès de vapeur puisse s'échapper.

Entretien et nettoyage

CONSEILS UTILES

Un essuyage approfondi occasionnel avec une solution de bicarbonate de soude et d'eau garde l'intérieur frais.

S'assurer que la commande du four est désactivée avant de nettoyer toute partie de celui-ci.

COMMENT NETTOYER L'INTÉRIEUR

Murs, plancher, fenêtre intérieure, pièces métalliques et en plastique sur la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec une serviette en papier ; d'autres peuvent nécessiter un chiffon humide. Enlever les éclaboussures graisseuses avec un chiffon moussant, puis rincer avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de batteries de cuisine tranchantes sur les parois du four.

Pour nettoyer la surface de la porte et la surface du four qui se rejoignent à la fermeture, utiliser seulement des savons ou des détergents doux et non abrasifs à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. Rincer avec un chiffon humide et sécher.

Ne jamais utiliser un nettoyant pour four commercial sur aucune partie de votre micro-ondes.

COMMENT NETTOYER L'EXTÉRIEUR

Ne pas utiliser de nettoyants contenant de l'ammoniac ou de l'alcool sur le four à micro-ondes. L'ammoniac ou l'alcool peuvent endommager l'apparence du micro-ondes.

Panneau de commande et porte

Essuyer avec un chiffon humide. Sécher soigneusement. Ne pas utiliser de vaporisateurs de nettoyage, de grandes quantités de savon et d'eau, d'abrasifs ou d'objets tranchants sur le panneau—ils peuvent l'endommager. Certains essuie-tout peuvent également rayer le panneau de commande.

Surface de la porte

Il est important de garder la zone propre où la porte est scellée contre le micro-ondes. Utiliser seulement des détergents doux et non abrasifs appliqués avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincer bien.

Acier inoxydable (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de tampon en bois d'acier ; il rayera la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utiliser un chiffon humide avec un détergent doux adapté aux surfaces en acier inoxydable. Utiliser un chiffon propre, chaud et humide pour enlever le savon. Sécher avec un chiffon sec et propre. Toujours frotter légèrement dans le sens du grain.

Dépannage

Économiser du temps et de l'argent ! Examiner les tableaux aux pages qui suivent pourrait vous éviter de faire appel à un maintenancier.

Problème	Causes probables
Le four ne s'allume pas	Un fusible dans votre maison peut être grillé ou le disjoncteur a sauté. Remplacez le fusible ou réarmez le disjoncteur.
	Débrancher et rebrancher votre four à micro-ondes.
	S'assurer que la fiche à 3 broches du four est complètement insérée dans la prise murale.
Panneau de commande allumé, mais le four ne démarre pas	La porte est entre-ouverte.
	Il faut appuyer sur **Start/Pause** après avoir saisi la sélection de cuisson.
	Une autre sélection déjà saisie dans le four et **Cancel/Off** n'est pas pressée pour l'annuler.
	S'assurer d'avoir saisi le temps de cuisson après avoir appuyé sur **Cook Time**.
	Cancel/Off a été pressée accidentellement. Réinitialiser le programme de cuisson et appuyer sur **Start/Pause**.
	S'assurer d'avoir saisi le poids des aliments après avoir appuyé sur **Defrost Weight**.
	Le four a été mis en pause accidentellement. Appuyer sur **Start/Pause** pour redémarrer le programme de cuisson.
« ERR » apparaît à l'écran	Au cours d'un programme de cuisson contrôlé par capteur, la porte a été ouverte avant que la vapeur ne puisse être détectée. « ERR » s'affichera jusqu'à ce que **Cancel/Off** soit enfoncée.
	La vapeur n'a pas été détectée dans le temps maximum. Utiliser **Cook Time** pour chauffer plus longtemps.
« VERR » apparaît à l'écran	Le panneau de commande a été verrouillé. (Lorsque le panneau de commande est verrouillé, « VERR » s'affiche.) Appuyer sur **Cancel/Off** pendant environ 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
Quantité d'aliments trop importante pour être réchauffée par le capteur	Sensor Reheat est destiné à des portions uniques d'aliments recommandés. Utiliser **Cook Time** pour de grandes quantités d'aliments.
« ALIMENTS » apparaît à l'écran	La commande a détecté que la porte n'a pas été ouverte (aliments/boisson n'a pas été placée à l'intérieur).
« PF » apparaît à l'écran	Une panne de courant s'est produite. Appuyer sur **Cancel/Off** pour effacer l'écran.
« F3 » apparaît à l'écran	Une touche a été activée pendant plus de 60 secondes. Appuyer sur Cancel/Off pour effacer l'écran. Cela peut se produire si du liquide se trouve sur le panneau de commande. Sécher soigneusement le panneau de commande après le nettoyage.

CHOSES QUI SONT NORMALES AVEC VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

- De la vapeur ou de la buée s'échappe autour de la porte.
- Pendant la cuisson, le fonctionnement est interrompu et le cycle est incomplet. Une pression de vapeur élevée peut pousser la porte pour déclencher le commutateur de la porte, ce qui mets le fonctionnement en pause. Vérifier que la porte est fermée et appuyer sur le bouton Start/pause pour continuer le cycle de cuisson.
- Réflexion de la lumière autour de la porte ou du boîtier extérieur.
- Gradation de la lumière du four et modification du son du souffleur à des niveaux de puissance autres que élevés.
- Bruits assourdissants pendant le fonctionnement du four.
- Des interférences TV/radio peuvent être remarquées lors de l'utilisation du micro-ondes. Semblable aux interférences causées par d'autres petits appareils, cela n'indique pas de problème avec le micro-ondes. Brancher le micro-ondes dans un circuit électrique différent, éloigner autant que possible la radio ou le téléviseur du micro-ondes ou vérifier la position et le signal de l'antenne TV/radio.

Remarques

Garantie limitée du four à micro-ondes Café

Tous les services de garantie sont fournis par nos centres de service d'usine ou par un technicien de service agréé. Pour planifier le service, nous visiter sur **cafeappliances.com/service**. Au Canada,visite **cafeappliances.ca/service** Veuillez avoir votre numéro de série et votre numéro de modèle disponibles lors de la planification du service.

Pour la période de	Café remplacera
Un an à compter de la date de l'achat initial	Café **choisira de remplacer ou d'entretenir** l'unité défectueuse. *En cas d'entretien,* Café **fournira** toute pièces du four à micro-ondes qui ne fonctionneront pas en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication. Pendant cette **garantie limitée d'un an,** GE Appliances fournira également, gratuitement, toute la main-d' œuvre et les coûts de service connexes pour remplacer la pièce défectueuse lorsque l'appareil est entretenu.
Cinq ans à compter de la date de l'achat initial	**Pendant la période de cinq ans à compter de la date d'achat initiale, Café choisira de remplacer l'unité ou de remplacer le tube magnétron, si celui-ci** tombe en panne en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication. Au cours de cette **garantie limitée de cinq ans**, vous serez responsable de tout coût de main-d' œuvre ou d'entretien à domicile.

Ce que le Café ne couvrira pas :

- Des déplacements pour professionnel à votre domicile pour vous apprendre à utiliser le produit.
- Mauvaise installation, livraison ou entretien. Si vous avez un problème d'installation, communiquer avec votre concessionnaire ou votre installateur. Vous êtes responsable de fournir des installations électriques, d'évacuation et autres installations de connexion adéquates.
- Défaillance du produit ou endommagement du produit s'il est abusé, mal utilisé (par exemple, arc de cavité à partir d'une grille métallique ou d'un métal/d'une feuille), ou utilisé à des fins autres que celles prévues ou utilisé commercialement.
- Remplacement des fusibles domestiques ou réarmement desdisjoncteurs.
- Dommages au produit causés par un accident, un incendie, des inondations ou des catastrophes naturelles.
- Dommages à la finition, tels que rouille de surface, ternissement ou petites imperfections non signalées dans les 48 heures suivant la livraison.
- Dommages accidentels ou consécutifs causés par d'éventuels défauts de cet appareil.
- Dommages causés après la livraison.
- Incapacité du produit à fournir le service requis.
- Service de réparation ou de remplacement des ampoules, à l'exception des lampes LED.

EXCLUSIONS DES GARANTIES IMPLICITES

Votre seul et unique recours est la réparation du produit telle que prévue dans cette garantie limitée. Toute garantie implicite, y compris les garanties implicites de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie limitée est étendue à l'acheteur d'origine et à tout propriétaire successeur pour les produits achetés pour un usage domestique aux États-Unis. Si le produit est situé dans une zone où l'entretien par un réparateur agréé Café n'est pas disponible, vous pouvez être responsable des frais de voyage ou vous devrez peut-être apporter le produit à un point d'entretien Café agréé pour le faire. En Alaska, la garantie limitée exclut les frais d'expédition ou les appels pour entretien à votre domicile.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Pour connaître vos droits légaux, communiquer avec votre bureau local ou d'État chargé des questions de consommation ou le procureur général de votre État.

Garant : GE Appliances, *une société* **Haier** Louisville, KY 40225

Canada: MC Commercial Inc., Burligton, ON L7R 5B6

Garanties étendues : Acheter une garantie prolongée Café et découvrir les remises spéciales disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment sur

cafeappliances.com/extended-warranty **cafeappliances.ca/extended-warranty**

L'entretien fourni par Café sera toujours là après l'expiration de votre garantie.

Agrafer votre reçu ici. Une preuve de la date d'achat originale est requise pour obtenir un entretien sous cette garantie limitée.

Pour les consommateurs du Québec seulement – Avis concernant la garantie de disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation (art. 39 de la *Loi sur la protection du consommateur*)

Soyez avisés que MC Commercial Inc., faisant notamment affaire sous GE Appliances Canada, ainsi que ses sociétés affiliées, filiales, sociétés mères, assureurs, successeurs et ayant cause, ne garantissent pas, au sens de l'article 39 de la *Loi sur la protection du consommateur,* RLRQ, c. P-40.1 et des articles 79.18 à 79.20 du *Règlement d'application de la Loi sur la protection des consommateurs*, RLRQ, c. P-40.1, r. 3, la disponibilité des pièces de rechange, services de réparation ou des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation des biens fabriqués, importés, annoncés ou vendus par MC Commercial.

Assistance aux consommateurs

Site Web du Café

Vous avez une question ou besoin d'aide avec votre appareil ? Essayer le site Web de Café 24 heures sur 24, n'importe quel jour de l'année ! Vous pouvez également acheter d'autres excellents produits Café et profiter de tous nos services d'assistance en ligne conçus pour votre commodité. Aux États-Unis : **cafeappliances.com** Au Canada: **cafeappliances.ca**

Enregistrer votre appareil

Enregistrer votre nouvel appareil en ligne à votre convenance ! L'enregistrement du produit en temps opportun permettra une communication améliorée et un service rapide en vertu des modalités de votre garantie, si le besoin se fait sentir. Vous pouvez également envoyer par la poste la carte d'enregistrement pré-imprimée incluse dans le matériel d'emballage. Aux États-Unis : **cafeappliances.com/register**
Au Canada : **cafeappliances.ca/registration**

Planifier le service

Le service de réparation Expert Café n'est qu'à un pas de votre porte. Vous mettre en ligne et planifier votre entretien à votre convenance n'importe quel jour de l'année. Aux États-Unis : **cafeappliances.com/service** Au Canada: **cafeappliances.ca/service**

Garanties étendues

Acheter une garantie prolongée Café et découvrir les remises spéciales disponibles pendant que votre garantie est toujours en vigueur. Vous pouvez l'acheter en ligne à tout moment. L'entretien fourni par Café sera toujours là après l'expiration de votre garantie.
Aux États-Unis : **cafeappliances.com/extended-warranty** Au Canada: **cafeappliances.ca/extended-warranty**

Connectivité à distance

Pour obtenir de l'aide sur la connectivité réseau sans fil (pour les modèles avec activation à distance), visiter notre site Web à l'adresse **cafeappliances.com/connect** Au Canada: **cafeappliances.ca/connect**

Pièces et accessoires

Les personnes qualifiées pour entretenir leurs propres appareils peuvent faire envoyer des pièces ou des accessoires directement à leur domicile (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commander en ligne aujourd'hui 24 heures sur 24.
Aux États-Unis : **cafeappliances.com/parts** Au Canada: **cafeappliances.ca/parts**

Les instructions contenues dans ce manuel couvrent les procédures à effectuer par n'importe quel utilisateur. Tout autre entretien doit être confiée à un personnel d'entretien qualifié. Faire preuve de prudence, car un entretien inadéquat peut entraîner un fonctionnement dangereux.

Les consommateurs au Canada devraient consulter les pages jaunes pour trouver le centre de service Mabe le plus proche, visiter notre site Web à **cafeappliances.com/parts ou cafeappliances.ca/parts.x**

Nous contacter

Si vous n'êtes pas satisfait du service que vous recevez de Café, nous contacter sur notre site Web avec tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, ou écrire à :

Aux États-Unis : Directeur général, Relations avec la clientèle | Café Appliances, Appliance Park | Louisville, KY 40225
cafeappliances.com/contact

Au Canada : Directeur. Relations avec les consommateurs, MC Commercial Inc. | Suite 300, 5420 North Service Road | Burlington, Ontario, L7L 6C7. **cafeappliances.ca/contact**

49-7000168 Rév. 0