SUMMIT

BUILT-IN COMBINATION OVEN WITH HOT AIR AND MICROWAVE
OPERATION MANUAL

MODEL: CMV115



READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

Write Serial Number here:

_____

Felix Storch, Inc.
An ISO 9001:2015 registered company
Summit Appliance Division
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
www.summitappliance.com

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

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

(c) WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until a competent person has repaired it.

Technical Data

Rated Voltage	120 V~ 60 Hz
Maximum Power	3400W
Rated Output Power (Microwave)	1000W
Oven Capacity	44L
Turntable Diameter	∅ 363mm
External Dimensions (without handle)	23.4” (W) x 22.3” (D) x 17.8” (H)
Net Weight	Approx. 81.7 lbs. (37.1 kg)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons, or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

NOTE: If the apparatus is not kept clean, its surface could degrade and affect the lifespan of the apparatus and could lead to a dangerous situation.

1. Read and follow instructions in the section titled: “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”

2. Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years old.

3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. (For appliances with type Y attachment)

4. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

5. WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they can explode.

6. This appliance can only be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged 8 years and above and are unsupervised.

7. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

8. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

10. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling; therefore, care must be taken when handling the container.

11. The contents in feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

12. Eggs in their shell and hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

13. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

14. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

15. Only use the temperature probe recommended for this oven.(For ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

16. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (For ovens with a decorative door.)

17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
-by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
-farmhouses.
-bed and breakfast type environments.

18. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged doors.)

20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

21. WARNING: Make sure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

22. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

23. Steam cleaner is not to be used.

24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition, or fire.

25. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

NOTE:
Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

26. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

27. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

28. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

29. The appliance is intended to be used built-in.

30. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating (This is not applicable for appliances with decorative doors.)

31. WARNING: When the appliance is operated while it is in Combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated

Causes of damage

Caution!

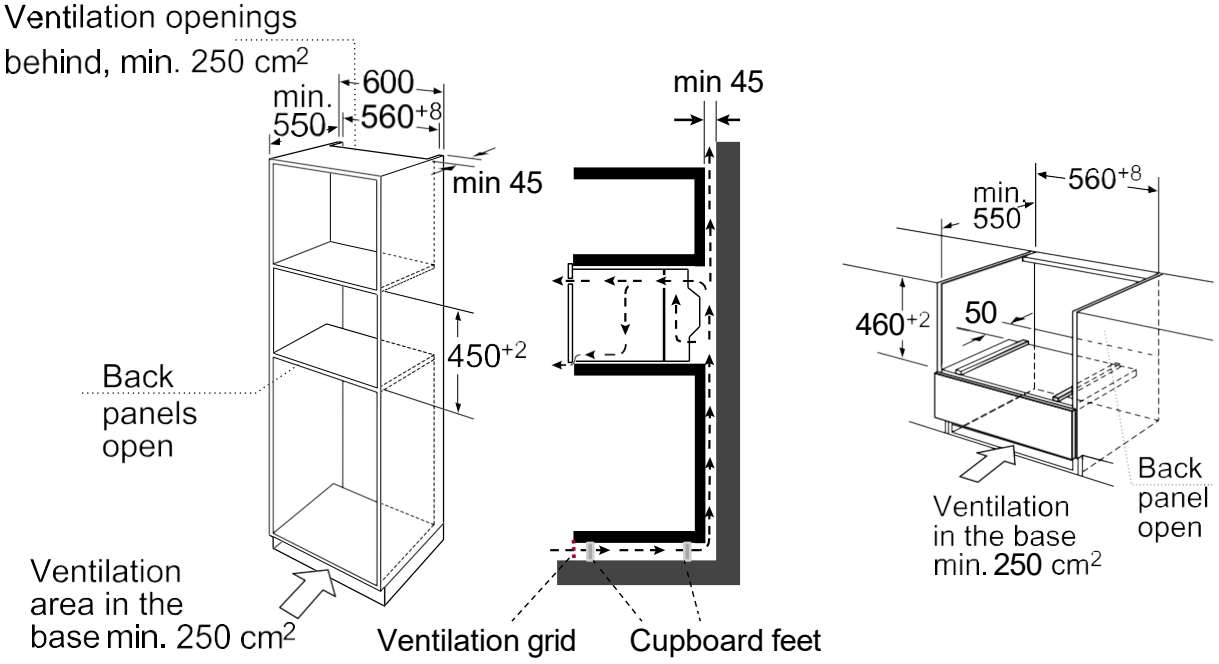
- Creation of sparks: Metal - e.g., a spoon in a glass - cannot be placed inside the unit while it is functioning as a microwave. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
  Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Dirty Seals: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly, and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Installation

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm^2 on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 194 °F (90 °C).

NOTE: For a complete and detailed set of installation instructions, refer to the "**Installation Manual"** that was also packaged with this manual.

Installation dimensions

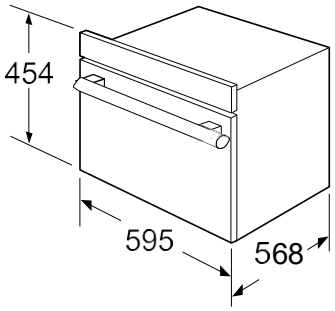


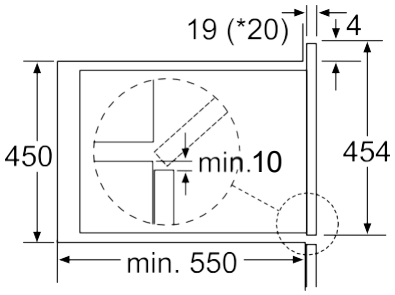
Note: There should be gap above the oven.

Built-In Installation

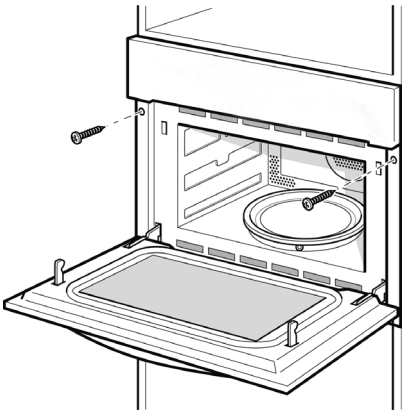
- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the center.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.





* 20 mm for metal fascias



- Fully insert the appliance and center it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the countertop and the appliance must not be closed by additional battens.

IMPORTANT INFORMATION

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

CONNECT THE WIRES OF THE MAINS POWER CORD IN ACCORDANCE WITH THE FOLLOWING COLOR CODING:

Green and yellow	Grounding wire ⏚(E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

Your new appliance

Use this section to familiarize yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control Panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
AUTO DEFROST	Select Auto Defrost programs
FROZEN FOODS	Start cooking programs for frozen foods
SENSOR COOK	Select Sensor Cook program
SENSOR REHEAT	Select Sensor Reheat Program
POPCORN	Cook popcorn
BEVERAGE	Heat beverages
PIZZA	Select pizza programs
AUTO MENU	Select auto menu programs
BROIL HIGH-LOW	Set Broil modes (Hi/Lo)
POWER LEVEL	Set power level for microwave operation
CONVECTION	Select Bake Cook program Select Roast Cook program
PREHEAT	Select preheat programs
TEMP. WEIGHT	Set Temp. or weight of cooking
TIME	Set cooking time
PANEL LOCK	Activate/deactivate child lock
CLOCK	Set time of day
0 - 9	Use the number keys to enter customized values
START / ENTER +30 seconds	Confirm entered values/Start cooking mode Add 30 seconds
CLEAR / OFF	Clear entered value / Turn the appliance off

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

Parameter	Function
Auto Menu	Select 8 automatic programs.
Weight	Set the weight of item.
Time	Set the length of cooking time.

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

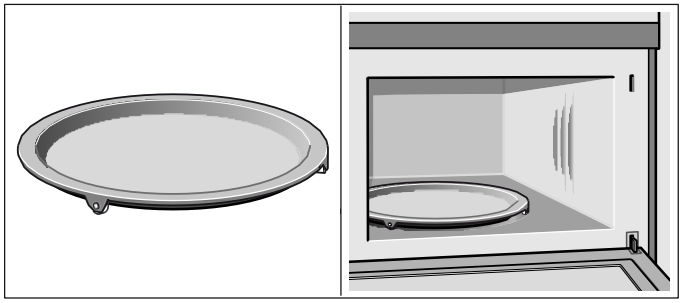
CAUTION!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run even when the microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls, and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking and the unit is cool to the touch.

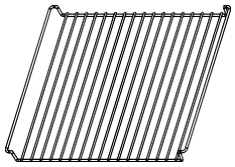
Accessories



Turntable
As a surface for the wire rack.
Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.
Place the turntable on the drive in the center of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.



NOTE:
Accessory details and specifications are subject to change without notice.

Setting up

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Clock Settings

Once the appliance is connected, "12:00" will be displayed as the time of day. To set the correct time, proceed as follows:

1. Touch **Clock**.
2. Enter the correct time using the number keys.
   Example: To set the clock to 12:41 type in 1 2 4 1.
3. Touch **Start/Enter** to confirm.
   +30 seconds

Heating up the oven

To get rid of that new oven smell, heat up the appliance when it is empty and closed. One hour on Convection at 350° F (180 °C) is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the oven cavity.

1. Press **Convection** once to enter bake mode.
2. Enter the numbers 3-5-0 with the number keys.
3. Press **TIME** to adjust cooking time.
4. Enter the numbers 6-0 with the number keys.
5. Press **Start/Enter** to start cooking.
   +30 seconds

The oven light will turn on and the appliance will start heating up.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dishcloth.

Oven Settings

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Clock and Timer Settings*

Convection Mode Setting

Example: Roast at 350°F (177°C) for 20 minutes

1. Press **Convection** twice to enter **Roast** mode.
2. Enter the numbers 3-5-0 with the number keys.
3. Press **TIME** to adjust the cooking time.
4. Enter the numbers 2-0-0-0 with the number keys.
5. Press **Start/Enter** to start cooking.
   +30 seconds

Opening the oven door during operation
Operation is suspended. After closing the door, press the **Start/Enter** key. Operation continues.
+30 seconds

Cancelling operation

Press **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for a while and then switch off automatically.

Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Press the **PREHEAT** key.
2. Enter the temperature setting with the number keys.
   The input temperature should be within 100 to 450°F.
3. Press the **Start/Enter** key.
   +30 seconds

The oven will begin to warm up.

Cancelling rapid preheating

While setting up rapid heating, Pressing **Clear/Off** will cancel the function. This will also happen while the unit is rapid preheating.

Also, opening the door will cancel rapid preheating.

Once the preheating process is complete, the unit will emit a sound. Put your dish in the oven and set the cooking mode you need.

NOTE: Only once the alarm rings and the preheating icon starts blinking can you open the oven and place your food inside.

The Microwave

The microwave can be used solo, i.e., on its own, or in combination with a different type of heating. In this section, you will find information about ovenware and how to set the microwave.

NOTE:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating, and cooking with the microwave oven.

Notes regarding ovenware

SUITABLE OVENWARE

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic, or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you from having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with a decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

UNSUITABLE OVENWARE

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

CAUTION!

Creation of sparks: Metal - e.g., a spoon in a glass - cannot be placed inside the unit while it is functioning as a microwave. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

OVENWARE TEST

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

If it becomes hot or creates sparks, the ovenware is unsuitable.

Microwave power settings

You can select from 10 different microwave power levels. If you do not set a power level, the microwave will automatically operate at the highest power level 10.

The table below provides suggested power levels for various types of food that can be prepared in the microwave.

Power level	Microwave output	Use for
10 High	100%	Boiling water Cooking ground meat Making candy Cooking fresh fruit & vegetables Cooking fish & poultry Preheating browning dish Reheating beverages Cooking bacon slices
9	90%	Reheating meat slices quickly Sauté onions, celery & green peppers
8	80%	All reheating Cooking scrambled eggs
7	70%	Cooking breads & cereal products Cooking cheese dishes Cooking muffins, brownies & cupcakes Cooking whole poultry
6	60%	Cooking pasta
5	50%	Cooking meat Cooking custard Cooking spareribs, rib roast & sirloin roast

Power	Microwave	Use for level output
4	40%	Cooking fewer tender cuts of meat
3	30%	Reheating frozen packaged foods Thawing meat, poultry & seafood Cooking small quantities of food Finish cooking casseroles, stew & some sauces Melting chocolate
2	20%	Softening butter & cream cheese
1	10%	Softening ice cream Raise yeast dough

Setting the microwave

1. Enter the desired cook time with the number keys. The timer display will fill in from right to left.
   Example: To set a microwave time of 20 minutes and 30 seconds, enter the numbers 2 0 3 0.
2. You can start microwave operation with the default power level of 10 by pressing **Start/Enter** (+30 seconds),
   -or -
   you can set a different power level. By pressing **Power Level.**
3. Enter the desired power level using the number keys.
4. Touch **Start/Enter** (+30 seconds) to start the microwave operation. The microwave timer will start to count down.

Change power level

You can change the power level at any time during microwave operation.

1. Press **Power Level**.
2. Enter the desired power level with the number keys.
3. Press **Start/Enter** (+30 seconds).

Microwave operation will continue at the new power level.

Opening the oven door during operation

If the door is opened, the operation will be suspended. After closing the door, press the **Start/Enter** (+30 seconds) key and the operation will continue.

Cancelling operation

Press **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance will turn off and the clock will be displayed.

The cooling fans may continue to run for a while and then switch off automatically.

Speedy microwave cooking

Use the **Start/Enter** key to quick start your microwave at the highest power level. You can press the key repeatedly to increase the microwave time in increments of 30 seconds.

Pressing this key during microwave operation will add 30 seconds to the remaining microwave time.

The cooking time has elapsed.

Once microwave operations has finished, the unit will make a sound.

Express cooking

1. While the unit is on standby, press number keys 1 to 9 to start 100% microwave cooking in 1 to 9 minutes.
2. If the door is closed, the oven will start to cook automatically after 2 seconds.

Multi-stage cooking

1. Enter the desired cook time with the number keys. The timer display will fill in from right to left.
2. Press **Power Level**.
3. Enter the desired power level using the number keys.
4. Press **Power Level.**
5. Enter the desired power level using the number keys.
6. Press **Start/Enter** (+30 seconds).
7. Enter the desired cook time with the number keys.
8. Press **Start/Enter** (+30 seconds) to start the microwave operation.

The buzzer will sound 3 times when the first stage of cooking is finished and enters the second stage.

Automatic Programs

The automatic programs enable you to prepare food very easily. You select the program and enter the weight of your food. The automatic program chooses the optimum setting. You can choose from 9 programs.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a program

When you have selected a program, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

1. Press **Auto menu**.
2. Press **Auto menu** repeatedly to scroll through all Auto menus.
3. Press **TEMP. WEIGHT** to adjust the weight of food.
4. Press **Start/Enter** to start cooking.
   +30 seconds

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then press **Start/Enter** to resume operation.
+30 seconds

Cancel operation

Press **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance will turn off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for a while and then switch off automatically.

Auto Menu

Program	Weight range	Food placement
1 - Chicken Breasts	0.5 - 3.0 lbs.	Wire rack, facing down
2 - Chicken Thigh	0.5 - 3.0 lbs.	Wire rack, facing down
3 - Whole Poultry	1.5 - 4.5 lbs.	Turntable
4 - Beef Roast	0.5 - 3.25 lbs.	Turntable
5 - Pork Tenderloin	1.0 - 3.0 lbs.	Wire rack, facing down
6 - Pork Chops	0.5 - 3.0 lbs.	Wire rack, facing down
7 - Meatloaf	1.0 - 3.25 lbs.	Turntable
8 - Fish Fillets	0.5 - 2.0 lbs.	Wire rack, facing down

Defrosting programs

You can use the 2 defrosting programs to defrost ground meat and meat pieces.

1. Touch **Auto Defrost** once or twice to choose "GROUND MEAT" or "MEAT PIECES".
2. Enter the weight of the food you want to defrost using the number keys.
3. Touch **Start/Enter** to start defrosting.
   +30 seconds

NOTES:

- Preparing food
  Use food that has been frozen at -0.4°F (-18 °C) and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.
  Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the program.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **Ovenware**
  Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g., a china or glass plate, but do not cover it.
- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.
- **Resting time**
  The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.
  After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Program no.	Defrost	Weight range in kg
1	Ground meat	0.50 - 2.00
2	Meat pieces	0.50 - 3.00

Popcorn

CAUTION

Do not leave the oven unattended while popping corn. Popcorn may ignite and cause fire.

The popcorn feature lets you pop 3 different bag sizes of commercially packaged microwave popcorn. Use the following table to determine the setting to use:

Bag size	Press Popcorn key
1.2 oz.	once
2.5 oz.	twice
3.5 oz.	3 times

Setting Popcorn mode

The appliance must be turned off.

1. Press **Popcorn**. The cook time is displayed.
2. Press **Popcorn** repeatedly or press number keys 1 to 3 to choose the desired weight.
3. Press **Start/Enter**. +30 seconds

The microwave timer will start to count down.

When the microwave timer has elapsed, a beep will sound. The appliance will turn off and the clock will be displayed.

Beverage

The beverage feature heats 0.5 to 2 cups of a beverage. Use the table below to determine the setting to use.

Amount	Touch Beverage key
0.5 cups (about 4 oz.)	once
1 cup (about 8 oz.)	twice
1.5 cups (about 12 oz.)	3 times
2 cups (about 16 oz.)	4 times

Setting Beverage mode

1. Press **Beverage**. The cook time is displayed.
2. Press **Beverage** repeatedly or press number key 1 to 4 to choose the desired amount.
3. Press **Start/Enter**. +30 seconds

The microwave timer will start to count down.

When the microwave timer has elapsed, a beep will sound. The appliance will turn off and the clock will be displayed.

Frozen Foods

Use the Frozen Foods feature to prepare frozen convenience foods, like chicken nuggets, french fries, fish sticks, using bottom heat and Convection.

Place the food you want to cook directly on the metal tray turntable.

You can set a temperature range from 200 to 450° F (93 to 230°C).

Frozen Foods Setting

The appliance must be inactive.

1. Press **Frozen Foods**.
2. You can change the temperature by using the number keys. You can enter a temperature between 200 and 450° F (93- 232°C).
3. Press **TIME** to adjust the cooking time.
4. Press **Start/Enter** +30 seconds to start cooking.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. When you close the appliance door, the operation will be resumed.

Cancel operation

Press **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for a while and then switch off automatically.

Pizza

You can use the Pizza mode to bake three different types of pizza:

Mode no.	Pizza type	Bake on
1	Frozen pizza	Metal tray
2	Fresh pizza	Metal tray
3	Microwave pizza	Ceramic tray

Pizza tips

- Check pizza before the minimum time is up, pizza may cook faster compared to a traditional oven.
- For fresh pizza use a pizza paddle for sliding the pizza on and from the metal turntable.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the metal turntable.
- Maximum size is 12 inches for fresh and frozen pizzas.
- Avoid using a pizza stone as it can damage the oven.
- The metal turntable can be used for cutting pizza into slices. Remove the turntable from the oven after the pizza is baked.

Setting Pizza mode for fresh or frozen pizza

The appliance must be turned off.

You can set a temperature range from 375 to 450° F (191 to 232°C) for fresh and frozen pizza modes.

You can bake fresh or frozen pizza directly on the metal tray turntable.

1. Press **Pizza**.
2. Press **Pizza** repeatedly to scroll through all pizza modes.
3. Press **Start/Enter** +30 seconds
4. . You can change the temperature by using the number keys. Press **Start/Enter** +30 seconds to confirm.

The unit will stary preheating. The set temperature is reached once the preheat bar has filled up completely and the unit beeps.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. When you close the appliance door, operation will be resumed.

Setting Pizza mode for microwave pizza

Place the microwave pizza on the ceramic tray and put it in the oven following package directions.

1. Press **Pizza**.
2. Press the number key 3 or press **Pizza** repeatedly until MICROWAVE PIZZA is displayed.
3. Press **Start/Enter**. +30 seconds
4. Press **Start/Enter** again. **sensing** and the microwave symbol light up on the display.
   The appliance will start sensing.

When the sensing is complete, a beep will sound, and the calculated cook time will start to count down.

After the cook time has run out a beep will sound. The appliance turns off and the clock is displayed.

NOTE: Do not open the door during the sensing process, or the program will be canceled.

Once the calculated cooking time is displayed, you can open the door to stir, turn, or rearrange the food. Press **Start/Enter** to resume operation.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and press **Start/Enter** to resume operation. +30 seconds

Sensor cooking

You can select two sensor cooking modes. Sensor cooking allows you to cook many of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The microwave oven automatically determines the required cooking time for each food item.

For best results for cooking by sensor, follow these recommendations:

- Food cooked with the sensor system should start from normal storage temperature.
- Turntable tray, ceramic tray, and outside of the container should be dry.
- Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, wax paper, or lid.
- Do not open the door or press the **Clear/Off** key during sensing time. When sensing time is over, the oven beeps once and the remaining cooking time will appear in the display. **At this time, you can open the door to stir, turn or rearrange the food**.

Sensor Reheat

The Sensor Reheat feature lets you reheat dinner plates or casseroles (8-16 oz.) for your cooking convenience.

Setting Sensor Reheat

1. Press **Sensor Reheat**.
2. Press **Start/Enter**. +30 seconds
3. **Sensing** will be displayed. The microwave will turn on during sensing.
4. When the sensing is complete, a beep will sound, and the calculated cook time will start to count down.

NOTE: Do not open the door during the sensing process, or the program will be canceled.

Once the calculated cooking time is displayed, you can open the door to stir, turn, or rearrange the food. Press **Start/Enter** to resume operation.

When sensor reheat is finished, a beep will sound, and the appliance turns off.

NOTES:

- Cover with vented plastic wrap or wax paper.
- Reheat food on a microwaveable dinner plate.

Reheating suggestions

Food	Directions	Quantity
Dinner plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not hot enough after heating with the Reheat feature, continue heating using manual time and power level setting. Contents: - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup of vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole, Pasta	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not hot enough after heating with the Reheat feature, continue heating using manual time and power level setting. Stir foods once before serving. Contents: - Casserole: refrigerated foods (such as beef stew or lasagna) - Pasta: Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods	1 to 4 servings

Sensor Cook

Sensor Cook allows you to cook many of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The microwave oven automatically determines the required cooking time for each food item.

Setting Sensor Cook

The appliance must be off.

Example: Setting the Sensor Cook for Ground Meat.

1. Press **Sensor Cook**.
2. Press **Sensor Cook** repeatedly to scroll through all Sensor Cook modes.
3. Press **Start/Enter**.
   +30 seconds

The program will start sensing with the microwave operating.

Sensor Cook Programs

Sensor Cook Program	Quantity	Cooking tips
1 - Baked Potato	1 - 4 potatoes (8 - 32 oz.)	Pierce skin with a fork. Do not cover. After cooking, allow to stand wrapped in foil for 5 minutes.
2 - Ground Meat	8 - 24 oz. (0.5 - 1.5 lbs.)	After cooking, allow to stand, covered, for 3 - 4 minutes.
3 - Fresh Vegetables	4 - 16 oz. (0.25 - 1 lbs.)	No water is needed if vegetables have just been washed. Add 2 tablespoons water per 8 ounces of fresh vegetables.
4 - Fish/ Seafood	8 - 20 oz. (0.5 - 1.25 lbs.)	Roll thin edges underneath. Arrange in a ring around microwaveable dish.
5 - Frozen Entrees	10 - 20 oz.	Follow package instructions for venting, cutting plastic film, etc.

When sensing is complete, a beep will sound, and the calculated cook time will start to count down.

Note: Do not open the door during the sensing process, or the program will be cancelled.

Once the calculated cook time is displayed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Press **Start/Enter** to resume operation.

When sensor cook is finished a beep will sound and the appliance turns off.

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. Close the appliance door and then press **Start/Enter** to resume operation.
+30 seconds

Cancel operation

Press **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for a while and then switch off automatically.

Broil

The Broil feature uses intense heat radiated from the upper element.

You can set two intensity levels:

- Broil high
- Broil low

Setting Broil mode

The appliance must be turned off.

1. Press **Broil HIGH-LOW**.
2. Press **Broil** again, to change to Broil low mode.
3. Enter the desired cooking time with the number keys.
4. Press **Start/Enter** to start the operation.
+30 seconds

NOTE: Always use a broil pan when cooking in Broil mode (see optional accessories).

Opening appliance door during operation

Opening the appliance door during operation will interrupt the current mode. When you close the appliance door, the operation will be resumed.

Cancel operation

Press **Clear/Off** to cancel the active oven mode. The appliance turns off and the clock is displayed.

The cooling fans may continue to run for a while and then switch off automatically.

Clock and Timer Settings

Your oven has various time-setting options. You can use the **Clock** key to call up the menu and switch between the individual functions.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the control panel. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven will start, and the cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed.

The unit will beep, and the oven will stop heating.

Setting the clock

1. Press **Clock**.
2. Enter the correct time using the number keys.
Example: To set the clock to 12:41 type in 1 2 4 1.
3. Press **Start/Enter** to confirm.
+30 seconds

Changing the clock

1. Press **Clock** while the unit is on stand-by mode.
The actual time will disappear and then the time will blink in the display.
2. Enter the correct time using the number keys.
3. Press **Start/Enter** to confirm.
+30 seconds

Childproof Lock

The oven has a childproof lock to prevent children from accidentally switching it on.

The oven will not react to any settings input. The timer and clock can be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

NOTE: No cooking time should be set.

Press and hold the **Panel lock** key for approx. 3 seconds.

The lock symbol appears on the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Press and hold the **Panel lock** key for approx. 3 seconds.

The lock symbol on the display will turn off and childproof lock will be deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programs have been set, the childproof lock will not be operational.

Care and cleaning

With great care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain in good working order. This section will explain here how you should care for and clean your appliance.

⚠ Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

⚠ Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

⚠ Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact customer service immediately.

NOTES:

- Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic, and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odors, e.g., after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, read the information in the table. Do not use:

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel part of appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g., egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dishcloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dishcloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Troubleshooting

Please refer to the troubleshooting. table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

⚠ Risk of electric shock!

Faulty repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Problem	Possible cause	Solution/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug is not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. 🔒 appears in the display panel.		Childproof lock is active. Deactivate the childproof lock (see section: **Childproof lock**).
0:00 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E 1 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service·
E2 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E4 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E 17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

If you have checked the table above and find that you still need help with your appliance, call our Customer Service facility at **800-932-4267** between 9:00AM and 5:00PM ET or visit **summitappliance.com/support**. We will do our best to answer your questions.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 392°F (200 °C) in Top/bottom heating or max. 356°F (180 °C) in 3D hot air or hot air mode. Max. 374°F (190° C) in Top/bottom heating or max. 338°F (170 °C) in 3D hot air or hot air mode. Egg whites and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Tips on Saving Energy

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Energy Saving

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered, or enameled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking, or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off for 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Expert Cooking Guide

These charts can be used as a guide. For the best results, follow the directions on your package or recipe.

Broil

Place pan of food on the wire rack with the recess facing up.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Internal temperature	Cooking Tip / Procedure
Hamburgers, ¾" to 1", medium	High	Side 1: 9 - 11 Side 2:10 - 12	160°F (71°C)	Use a pan that allows fat to drain away from the food. High fat meat causes more spattering.
Lamb chops, 1", medium	High	Side 1: 9 - 11 Side 2:10 - 12	160°F (71°C)	Use a pan that allows fat to drain away from the food. Slit fat to prevent curling.
Sausage, fresh	High	Side 1: 9 - 11 Side 2: 8 - 10	160°F (71°C)	Use a pan that allows fat to drain away from the food.
Steaks, ¾" to 1", medium rare	High	Side 1: 9 - 11 Side 2:10 - 12	145°F (63°C)	Use a pan that allows fat to drain away from the food. Slit fat to prevent curling.
Steaks, ¾" to 1", medium	High	Side 1: 9 - 11 Side 2:10 - 12	160°F (71°C)	Use a pan that allows fat to drain away from the food. Slit fat to prevent curling.
Toasting bread	Low	3 - 5	-	Check at minimum time.
Top browning casseroles	Low	3 - 5	-	Use only metal or glass ceramic dishes such as Corning Ware®

Convection Broil

Place pans of food on the wire rack with the recess facing up.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Internal temperature	Cooking tip / Procedure
Chicken breasts, bone-in	Low	Side 1: 9 - 11 Side 2: 10 - 12	170°F (76°C)	Start breast side down.
Fish filets, ¾" to 1"	Low	11 - 15	145°F (63°C)	No turning of fish. Turn thin ends under. Brush with olive oil or butter to prevent sticking.

Convection

Preheat the oven before adding food. Once the oven is preheated, place the food in the oven quickly to minimize the loss of heat. Place pans of food on the wire rack with the recess facing down.

Food	Oven temperature	Cooking time (minutes)	Cooking Tip / Procedure
Biscuits	350°F (177°C)	13 - 20	A dark or dull baking sheet will result in a browner, crisper crust.
Cake, 13" x 9"	350°F (177°C)	23 - 28	For a tender, light golden brown crust, use light, shiny metal bakeware.
Cookies	350 - 375°F (177 - 190°C)	8 - 14	A dark or dull baking sheet will result in a browner, crisper crust.
Cornbread	425 - 450°F (218 - 232°C)	25 - 30	Use a square baking pan.
Cupcakes	350°F (175°C)	18 - 21	Ideal for ready-made mixes. Prepare according to package directions.
Dinner rolls	400°F (205°C)	12 - 18	Use with fresh or frozen dinner rolls.
Fresh fruit pie	375°F (191°C)	50 - 60	A dark or dull baking pie pan will result in a browner, crisper crust.
Muffins	400°F (205°C)	10 - 18	Ideal for ready-made mixes. Prepare according to package directions.
Roasted vegetables	425 - 450°F (218 - 232°C)	15 - 20	Use dark or dull metal pan. Stir once.
Shortcakes	450°F (232°C)	10 - 18	Best for individual shortcakes. Use dark coated pan.

Cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce yolk on whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they will become tough if overcooked.
- Cooking scrambled eggs is safe.

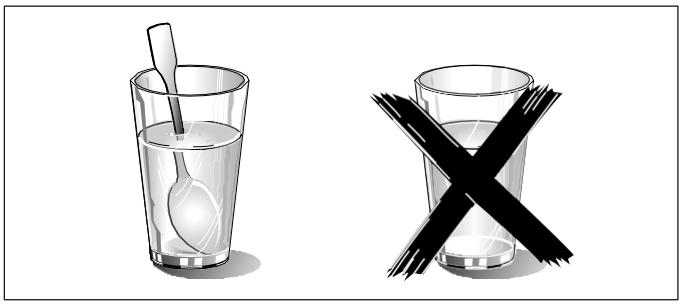
Cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Rarely is extra water needed. If dense vegetables such as potatoes or carrots are being cooked, add about ¼ cup of water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger vegetables.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash, or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over halfway through cooking.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, sweet potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several locations before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cook time.
- Most of the time, the denser the food, the longer the required standing time. For example, a baked potato should stand for 5 minutes before serving, while a dish of peas may be served immediately.

Heating Liquid

⚠ Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a **nonmetallic** spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Cooking seafood in your microwave

Be sure to place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish. Be sure to always cook fish until it flakes easily with a fork. Use a tight cover to steam fish, a lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming. And be sure not to overcook fish; check it for doneness at a minimum cooking time before cooking longer.

Seafood	Power level	Cook time	Directions
Fish steaks up to 1½ lbs.	medium high (7)	7–11 min. /lb.	Arrange fish on roasting rack with meaty portions towards the outside of the rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 3–5 mins.
Fish fillets up to 1½ lbs.	medium high (7)	7–11 min. /lb.	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange halfway through cook time. Cook until fish flakes easily with fork. Let stand 2–3 mins.
Shrimp up to 1½ lbs.	medium high (7)	7–11 min. /lb.	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 mins.

Cleaning and Maintenance

⚠ WARNING

Be sure the entire appliance has cooled, and grease has solidified before attempting to clean any part of the appliance.

Cleaning Guide

- For best performance and for safety reasons, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and oven front frame free of food and grease build–up.
- Never use abrasive scouring powder or pads on the microwave. Wipe the microwave oven inside and out with a soft cloth and warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe completely dry.
- Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking greasy foods like chicken or bacon.
- Clean your microwave oven weekly or more often, if needed.
- Never operate the microwave oven without food in the oven cavity, unless pre-heating with Convection, Pizza, Frozen Foods, and Keep Warm mode; this can damage the magnetron tube or ceramic tray. You may wish to leave a cup of water standing inside the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Part	Recommendations
Oven cavity	Keep the inside (cavity) of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently. Wipe up spills immediately. Use a damp, clean cloth, and mild soap. **DO NOT** use harsh detergents or abrasive cleaners. To help loosen baked–on food particles or liquids, heat 2 cups of water (squeeze one lemon into it if you wish to keep the oven smelling fresh) in a 4 cup measuring glass at High power for 5 minutes or until boiling. Let stand in oven cavity for 1 or 2 minutes. For baked-on grease spatters, wash with hot, soapy water, rinse and dry.
Wire rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. The wire rack can also be washed in the dishwasher.
Metal turntable tray	Remove the metal turntable tray from the oven when cleaning the oven cavity and tray. Wash the metal turntable tray in warm sudsy water or in the dishwasher.
Ceramic tray	Clean with warm, soapy water or in the dishwasher.
Door seal	Wipe with damp cloth.

Part	Recommendations
Door glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads, and oven cleaners. If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
Painted surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads, and oven cleaners.
Stainless steel surfaces/exterior surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® spray on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse, and dry.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum-based solvents.

LIMITED WARRANTY

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Within the 48 contiguous United States, for one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, warrantor will pay for factory-specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a designated service company. Outside the 48 states, all parts are warranted for one year from manufacturing defects. Plastic parts, shelves and cabinets are warranted to be manufactured to commercially acceptable standards and are not covered from damage during handling or breakage.

ITEMS WARRANTOR WILL NOT PAY FOR:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace or repair fuses or to correct wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs or broken shelves. Consumable parts (such as filters) are excluded from warranty coverage.
3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by warrantor.
4. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR. WARRANTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

WARNING: This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic) which is known to the State of California to cause cancer.

For more information go to www.P65Warnings.ca.gov

Note: Nickel is a component in all stainless steel and some other metallic compositions.

Summit Appliance
Division of Felix Storch, Inc.
An ISO 9001:2015 registered company
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
www.summitappliance.com

For parts and accessory ordering, troubleshooting and helpful hints, visit:
www.summitappliance.com/support

SUMMIT

FOUR COMBINÉ ENCASTRÉ AVEC AIR CHAUD ET MICRO-ONDES
GUIDE D'UTILISATION

MODELE : CMV115



Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le four à microonde, et les garder soigneusement.
Si vous suivez ces instructions, votre four vous donnera de nombreuses années de bons services.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICROONDE EXCESSIVE

(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 casser ou modifier les interverrouillages 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 du joint.
(c) ATTENTION : Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne compétente.

ADDITIF

Si l'appareil n'est maintenu en bon état de propreté, ses surfaces peuvent se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et entrainer une situation dangereuse.

Caractéristiques techniques

Tension nominale	120 VAC, 60 Hz
Puissance maximale	3 400 W
Puissance nominale de sortie (micro-ondes)	1 000 W
Capacité du four	44L
Diamètre du plateau tournant	Ø 363mm
Dimensions externes sans poignée	595(L)x568(P)x454(H)mm
Poids net	Environ 37.1kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION

Pour réduire le risque d'incendie, électrocution, blessures ou exposition à une énergie excessive du four à micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de sécurité de base, notamment les suivantes

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissance si Elles sont supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil en sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de routine ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

2. Lisez et suivez les spécificités : « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICROONDE EXCESSIVE »

3. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

4. Pour éviter tout danger, faites remplacer tout cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée. (Pour appareils avec accessoire de type Y)

5. ATTENTION : Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des travaux de révision ou de réparation qui impliquent la dépose d'un capot qui protège de l'exposition aux micro-ondes.

6. ATTENTION : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils sont susceptibles d'exploser.

7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, s'ils ont été formés sur son utilisation d'une manière sure, et sont conscients des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et supervisés.

8. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil, il y a risque d'inflammation.

9. N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.

10. Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

11. Le chauffage par micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, c'est pourquoi des précautions doivent être prises lors de la manipulation du récipient.

12. Le contenu des biberons et des pots pour bébé doit être agité ou secoué et la température contrôlée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.

13. Ne faites pas chauffer des œufs dans leur coquille et des œufs durs entiers dans un four à micro-ondes, le risque de leur éclatement existe même après la cuisson.

14. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être enlevé.

15. Ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait mener à la détérioration de sa surface qui pourrait compromettre la durée de vie de l'appareil et probablement engendrer des risques.

16. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (Pour les fours pourvus d'une possibilité d'utiliser une sonde de détection de température.)

17. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (Pour les fours avec une porte décorative.)

18. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
- Espaces cuisine dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences
- exploitations agricoles
- chambres d'hôtes.

19. Des précautions doivent être prises pour éviter de déplacer le plateau tournant lors du retrait de récipients. (Pour les appareils fixes et les appareils encastrables utilisés à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm au-dessus du sol et dotés de plateaux tournants amovibles. Mais cela ne s'applique pas aux appareils avec porte à charnière inférieure horizontale.)

20. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

21. ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.

22. ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

23. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

24. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou vêtements et le chauffage des coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et autres peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

25. La surface du tiroir de rangement peut devenir chaude.

26. ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation ; veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés de façon continue.

27. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

28. Les récipients métalliques pour la nourriture et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au four à micro-ondes.

29. N’utilisez pas e nettoyants abrasifs ou de grattoir métallique pour nettoyer la vitre du four, car cela peut rayer la surface ce qui peut fendre le verre.

30. L’appareil est destiné à être encastré.

31. L’appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d’éviter une surchauffe. (Ceci ne s’applique pas aux appareils doté d’une porte décorative.)

32. ATTENTION : Lorsque l’appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d’un adulte en raison des températures générées.

LISEZ-LE ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LE POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE

Causes des dommages

Attention !

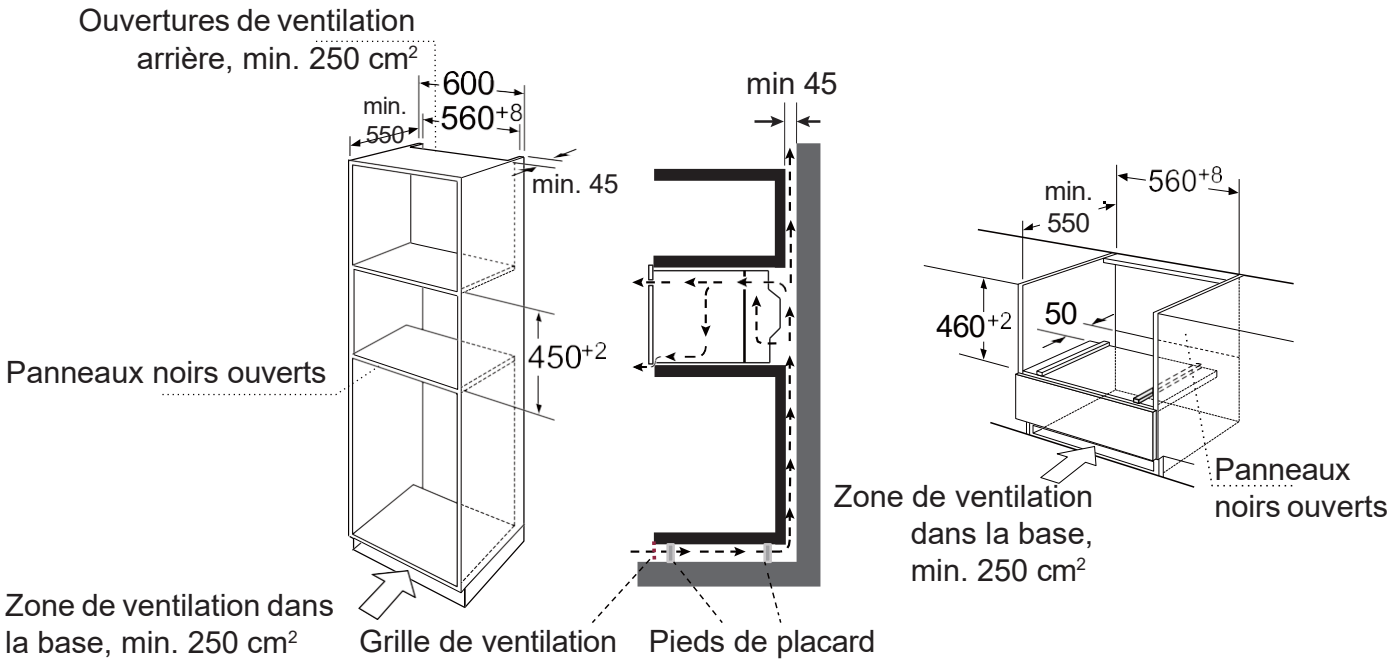
- Création d'étincelles : Le métal, par exemple une cuillère dans un verre, ne peut pas être placé à l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne comme un micro-ondes. Des étincelles pourraient endommager irrémédiablement la vitre intérieure de la porte.
- Eau dans l'espace de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans l'espace de cuisson chaud. Cela génère de la vapeur. Tout changement de température peut provoquer des dommages.
- Aliments humides : Ne stockez pas d'aliments humides dans l'espace de cuisson fermé pendant de longues périodes. N'utilisez pas l'appareil pour stocker des aliments. Cela peut entraîner de la corrosion.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Ne laissez refroidir l'espace de cuisson que porte fermée. Ne coincez aucun objet dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, les façades des unités à proximité peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint très sale : Si le joint de la porte du four est très sale, la porte ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les faces des unités adjacentes pourraient être endommagées. Le joint doit être maintenu propre.
- Utilisation du micro-onde sans aliments : L'utilisation de l'appareil sans aliments dans l'espace de cuisson peut entraîner une surcharge. N'allumez jamais l'appareil s'il n'y a pas d'aliments dans l'espace de cuisson. Une exception à cette règle est un test d'ustensile court (voir la section « Ustensiles adaptés au micro-onde »).
- Utilisation de la porte de l'appareil pour placer des objets dessus : Ne posez pas aucun objet sur la porte ouverte du four. Ne placez aucun ustensile ou accessoire destiné au four sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : Ne transportez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.
- Pop-corn au micro-onde : Ne réglez jamais le micro-onde sur une puissance très élevée. Utilisez une puissance ne dépassant pas 600 watts. Placez toujours le sac de pop-corn sur une assiette en verre. Le disque risque de sauter s'il est surchargé.
- Le liquide bouilli ne doit pas passer à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil. Surveillez le processus de cuisson. Choisissez un temps de cuisson plus court au départ et l'augmentez au besoin.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être éliminé car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage par micro-ondes.
- Ne pas maintenir le four dans un état propre pourrait mener à la détérioration de sa surface qui pourrait compromettre la durée de vie de l'appareil et probablement engendrer des risques.

Installation

Installation des unités

- Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement installé dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé au-dessus d'une table ou à l'intérieur d'une armoire.
- L'armoire installée ne doit pas avoir de paroi derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 45 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité placée au-dessus.
- L'armoire installée doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm^2 à l'avant. Pour cela, coupez le panneau de base ou installez une grille de ventilation.
- Les fentes et les prises d'aération ne doivent pas être couvertes.
- Une utilisation sans risque de cet appareil ne peut être garantie que si ce dernier a été installé conformément au guide d'utilisation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est installé doivent être résistantes à la chaleur jusqu'à 90°C (194°F).

Dimensions d'installation

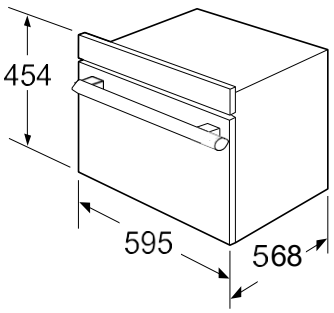


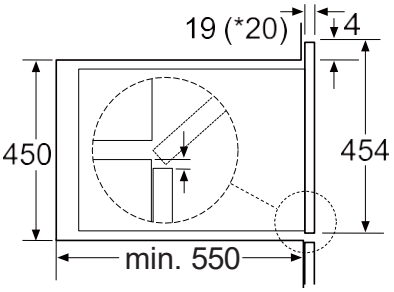
Remarque : Il devrait y avoir un espace au-dessus du four.

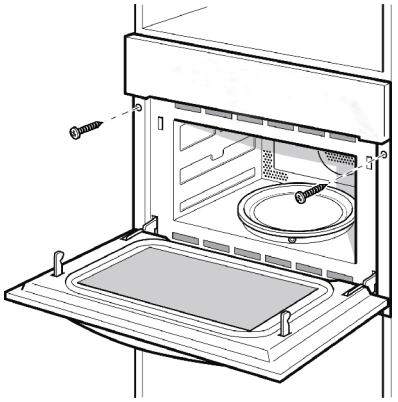
Encastré

- Ne tenez pas et ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait se casser.

1. Poussez délicatement le micro-onde dans la boîte, en vous s'assurant qu'il est bien centré.
2. Ouvrez la porte et fixez le micro-onde avec les vis fournies.







* 20 mm pour le fascia métallique

- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Ne pliez pas le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé par des tasseaux supplémentaires.

Informations importantes

L'appareil est conçu pour être installé en permanence avec un cordon d'alimentation à trois broches et ne peut être connecté que par un expert agréé conformément au schéma de connexion.
Seul un électricien qualifié qui respecte les réglementations en vigueur peut remplacer le cordon d'alimentation.
N'utilisez pas plusieurs prises, multiprises ou rallonges. Toute surcharge entraîne un risque d'incendie.
Si la connexion n'est plus accessible après l'installation, un sectionneur toutes broches avec un écart de contact d'au moins 3 mm doit être fourni.

Connectez les fils du cordon d'alimentation conformément aux codes couleurs suivants :

Vert et jaune	Fil de terre ⏚ (E)
Bleu	Fil neutre (N)
Brun	Phase (L)

Votre nouvel appareil

Cette section vous permet de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Le panneau de commande et les commandes d'utilisation individuelles sont expliqués. Vous trouverez des informations sur l'espace de cuisson et les accessoires.

Panneau de commande



Touches tactiles et écran

Les touches tactiles permettent de configurer les différentes fonctions supplémentaires. Sur l'écran, vous pouvez lire les valeurs que vous avez définies.

Symbole	Fonction
AUTO DEFROST	Sélection de programmes de décongélation automatique
FROZEN FOODS	Démarrer les programmes de cuisson pour les plats cuisinés surgelés
SENSOR COOK	Sélection des programmes de cuisson par capteur
SENSOR REHEAT	Sélection des programmes de réchauffe par capteur
POPCORN	Cuire du pop-corn
BEVERAGE	Réchauffer des boissons
PIZZA	Sélection de programmes de pizza
AUTO MENU	Sélection de programmes du menu automatique
BROIL HIGH-LOW	Configuration des modes gril (Hi/Lo)
POWER LEVEL	Régler le niveau de puissance du micro-onde
CONVECTION	Sélection des programmes de cuisson Sélection des programmes de rôtissage
PREHEAT	Sélection de programmes de préchauffage
TEMP. WEIGHT	Régler la température/poids de cuisson
TIME	Régler le temps de cuisson
PANEL LOCK	Activer/désactiver la sécurité enfants
CLOCK	Réglez l'heure de la journée
0 - 9	Utilisez les touches numériques pour entrer des valeurs personnalisées
START / ENTER +30 seconds	Confirmer les valeurs entrées/Démarrer le mode de cuisson Ajouter 30 secondes
CLEAR / OFF	Effacer la valeur entrée/éteindre l'appareil

Réglage des paramètres

Utilisez les touches de réglage pour ajuster les paramètres.

Paramètre	Fonction
Auto menu	Sélection de 8 programmes automatiques.
Poids	Régler le poids de cuisson.
Temps	Régler le temps de cuisson.

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps une fois l'appareil arrêté.

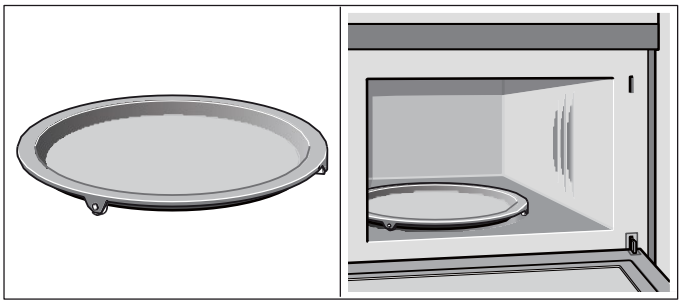
Attention !

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Autrement, l'appareil va surchauffer.

Remarques

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-onde. Mais le ventilateur de refroidissement reste toujours en marche. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque le micro-onde est arrêté.
- De la condensation peut apparaître sur la fenêtre de la porte, les parois intérieurs et le fond. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-onde. Essuyez la condensation après la cuisson.

Accessoires



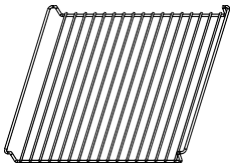
Plateau tournant

Comme surface pour la grille.

Les aliments qui nécessitent particulièrement beaucoup de chaleur par le haut peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

Le plateau peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire. Placez le plateau tournant sur l'axe d'entraînement au centre de l'espace de cuisson. Assurez-vous qu'il est correctement installé.

- N'utilisez jamais le micro-onde sans le plateau tournant.
- Le plateau tournant peut supporter 5 kg max.
- Le plateau tournant doit tourner lors de l'utilisation de tous les types de chauffage.



Remarque :

Le type et le nombre d'accessoires dépendent de la demande réelle.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Vous trouverez ici tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des aliments. Lisez d'abord la section *Informations de sécurité*.

Réglage de l'heure

Une fois l'appareil connecté, «12 :00 » s'affiche comme heure de la journée. Pour régler l'heure correcte suivez les étapes ci-dessus :

1. Touchez **Clock**.
2. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques. Exemple : Pour régler l'horloge à 12 :41, tapez 1 2 4 1.
3. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds) pour confirmer.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du nouveau four, faites chauffer l'appareil à vide et fermé. Une heure de convection à 350°F (177°C) est idéale. Assurez-vous qu'aucun résidu d'emballage n'a été oublié dans la cavité du four.

1. Touchez une fois **Convection** pour accéder au mode cuisson.
2. Entrez les chiffres 3 5 0 à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **TIME** pour régler le temps de cuisson.
4. Entrez les chiffres 6 0 à l'aide des touches numériques.
5. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds) pour lancer la cuisson.

La lumière du four s'allume et l'appareil commence à chauffer.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, il faut les nettoyer soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle doux.

Réglage du four

Vous pouvez régler votre four de différentes manières. Nous vous expliquerons ici comment sélectionner le type de chauffage et la température ou le réglage du gril souhaités. Vous pouvez également sélectionner le temps de cuisson au four de votre plat. Référez-vous à la section *Options de réglage de l'heure*.

Réglage du mode Convection

Exemple : rôtissage à 350°F (177°C) pendant 20 minutes

1. Touchez une fois **Convection** pour accéder au mode cuisson.
2. Entrez les chiffres 3 5 0 à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **TIME** pour régler le temps de cuisson.
4. Entrez les chiffres 2 0 0 0 à l'aide des touches numériques.
5. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds) pour lancer la cuisson.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez **Start/Enter** (+30 seconds). L'opération continue.

Annulation d'une opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler le mode actif du four. L'appareil s'éteint et l'horloge s'affiche.

Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Préchauffage rapide

Grâce au préchauffage rapide, votre four atteint la température définie rapidement.

Pour garantir une bonne cuisson au four, ne mettez vos aliments dans l'espace de cuisson que lorsque la phase de préchauffage est terminée.

1. Touchez **PREHEAT**.
2. Entrez la température à l'aide des touches numériques. La température d'entrée doit être comprise entre 100 et 450°F (38°-232°C).
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds.

Le four commence à chauffer.

Le processus de préchauffage est terminé
Un bip est émis. Mettez votre plat au four. Réglez le mode de cuisson nécessaire.

Annulation du préchauffage rapide
Pendant le réglage du préchauffage rapide, touchez **Clear/Off** pour annuler la fonction.

Pendant le préchauffage rapide, touchez **Clear/Off** peut annuler la fonction. Vous pouvez également ouvrir la porte pour annuler la fonction.

Remarque : Ce n'est que lorsque vous entendez l'alarme et le clignotement de l'icône de préchauffage que vous pouvez ouvrir la porte et mettre les aliments.

Le micro-onde

Les micro-ondes peuvent être utilisés seuls ou en combinaison avec un autre type de chauffage. Vous trouverez des informations sur les ustensiles du four et sur la façon de régler le micro-onde.

Remarque :
Dans le Guide de cuisson expert, vous trouverez des exemples de décongélation, chauffage et cuisson avec le four à micro-ondes.

Remarques concernant les ustensiles pour four

Ustensiles adaptés au four
Les plats appropriés sont des plats de cuisson résistants à la chaleur en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique. Ces matériaux laissent passer les micro-ondes.
Vous pouvez également utiliser des plats de service. Cela vous évite d'avoir à transférer des aliments d'un plat à l'autre. Vous ne devez utiliser des ustensiles à four avec des garnitures décoratives en or ou en argent que si le fabricant garantit qu'ils sont adaptés aux micro-ondes.

Ustensiles non adaptés au four
Tout ustensile en métal n'est pas adapté. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Les aliments dans des récipients métalliques couverts restent froids.

Attention !
Création d'étincelles : un métal, par ex. une cuillère dans un verre doit être maintenue à au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient endommager la vitre encastrée dans la porte.

Test d'ustensiles pour four
N'allumez pas le micro-onde à vide. Le test d'ustensiles de four suivant est la seule exception à cette règle.
Effectuez le test suivant si vous ne savez pas si votre ustensile est adapté au micro-onde :

1. Chauffez les plats vides à puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
2. Vérifiez la température de temps en temps pendant cette période.

Le plat doit être encore froid ou tiède au toucher.
L'ustensile ne convient pas s'il devient chaud ou si des étincelles sont générées.

Réglage de puissance micro-onde

Vous pouvez choisir parmi 10 niveaux de puissance micro-onde différents. Si vous ne définissez pas de niveau de puissance, le micro-onde fonctionne automatiquement au niveau de puissance le plus élevé 10. Le tableau ci-dessous fournit des niveaux de puissance suggérés pour différents types d'aliments pouvant être préparés au micro-onde.

Niveau de puissance	Sortie micro-onde	Utiliser pour
10 Haut	100 %	Bouillir de l'eau Cuisson de la viande hachée Faire des bonbons Cuisson de fruits et légumes frais Cuisson de poissons et volaille Préchauffer des plats à brunir Réchauffer les boissons Cuisson de tranches de bacon
9	90%	Réchauffer rapidement de tranches de viande Oignons sautés Céleri et poivrons verts
8	80%	Tout réchauffer Cuisson d'œufs brouillés
7	70%	Cuisson du pain et des produits céréaliers Cuisson de plats de fromage Cuisson de muffins, brownies et cupcakes Cuisson de volaille entière
6	60%	Cuisson des pâtes
5	50%	Cuisson de viande Cuisson de crème anglaise Cuisson de travers de porc, rôti de côtes et rôti de surlonge
4	40%	Cuisson de morceaux de viande moins tendres Réchauffer les aliments emballés surgelés

Niveau de puissance	Sortie micro-onde	Utiliser pour
3	30%	Décongélation viande, volaille et fruits de mer Cuisson de petites quantités d'aliments Terminer la cuisson de casseroles, ragoût et quelques sauces Faire fondre du chocolat
2	20%	Ramollir du beurre et fromage à la crème
1	10%	Ramollir la crème glacée Faire lever la pâte à levure

Réglage du micro-onde

1. Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches numériques. L'affichage du minuteur se remplit de droite à gauche.

   Exemple : Pour régler un temps de micro-ondes de 20 minutes et 30 secondes, entrez les chiffres 2 0 3 0.
2. Vous pouvez démarrer le fonctionnement du micro-onde avec le niveau de puissance par défaut 10 en touchant **Start/Enter** (+30 seconds),

   -ou-

   Vous pouvez définir un niveau de puissance différent. Touchez **Power Level.**
3. Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
4. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds) pour lancer l'opération micro-onde. Le minuteur du micro-onde commence un compte à rebours.

Cuisson Rapide

1. En état d'attente, appuyez sur les touches numériques 1 à 9 pour démarrer la cuisson 100% micro-onde en 1 à 9 minutes.
2. Si la porte est fermée, le four commence la cuisson automatiquement après 2 secondes.

Changer le niveau de puissance

Vous pouvez changer le niveau de puissance à tout moment pendant le fonctionnement du micro-onde.

1. Touchez **Power Level.**
2. Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds).
   Le micro-onde se poursuit avec le nouveau niveau de puissance.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, touchez **Start/Enter** (+30 seconds). L'opération continue.

Annulation d'une opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler le mode actif du four. L'appareil s'éteint et l'horloge s'affiche.
Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Cuisson rapide au micro-onde

Utilisez la touche **Start/Enter** (+30 seconds) pour démarrer rapidement votre micro-onde au niveau de puissance le plus élevé. Vous pouvez toucher plusieurs fois la touche pour augmenter le temps micro-onde par incréments de 30 secondes.
Toucher cette touche pendant le fonctionnement du micro-onde fait ajouter 30 secondes au temps restant du micro-onde.

Le temps de cuisson est écoulé

Un bip est émis. Le fonctionnement du micro-onde est terminé.

Cuisson en plusieurs étapes

1. Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches numériques. L'affichage du minuteur se remplit de droite à gauche.
2. Touchez **Power Level.**
3. Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
4. Touchez **Power Level.**
5. Entrez la puissance de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
6. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds).
7. Entrez le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches numériques.
8. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds) pour lancer l'opération micro-onde.

Le buzzer retentit 3 fois lorsque la cuisson de la première étape est terminée et passe à la deuxième étape.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de vos aliments. Le programme automatique effectue le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi les programmes.

Placez toujours les aliments dans l'espace de cuisson froid.

Choix d'un programme

Lorsque vous aurez sélectionné un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être en position d'arrêt.

1. Touchez **Auto menu**.
2. Touchez plusieurs fois **Auto menu** pour faire défiler tous les menus automatiques.
3. Appuyez sur **TEMP./WEIGHT** pour régler le poids des aliments.
4. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la cuisson.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler le mode actif du four. L'appareil s'éteint et l'horloge s'affiche.
Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Menu Auto

Programme	Plage de Poids	Placement des aliments
1. Poitrine de poulet	0,5 - 3,0 livres	Grille métallique face vers le bas
1- Cuisse de poulet	0,5 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
2 - Volaille entière	1,5 - 4,5 livres	Plateau tournant
3 - Rôti de bœuf	0,5 - 3,25 livres	Plateau tournant
4- Filet de porc	1,0 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
5- Côtelettes de porc	0,5 - 3,0 livres	Grille métallique, face vers le bas
6 - Pain de viande	1,0 - 3,25 livres	Plateau tournant
7 - Filet de poisson	0,5 - 2,0 livres	Grille métallique, face vers le bas

Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les programmes de décongélation pour décongeler de la viande hachée et des morceaux de viande.

1. Touchez une ou deux fois **Auto Defrost** pour choisir « VIANDE HACHÉE » ou « MORCEAUX DE VIANDE ».
2. Entrez le poids des aliments que vous souhaitez décongeler à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer la décongélation.

Remarques

- **Préparation des aliments**
  Utilisez des aliments congelés à -18°C (-0.4°F) et conservés en portions aussi minces que possible.
  Sortez les aliments à décongeler de leur emballage et pesez-les. Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
- Du liquide sera produit lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Égouttez ce liquide lorsque vous retournez la viande et la volaille et ne l'utilisez en aucun cas à d'autres fins et ne le laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.
- **Ustensiles pour four**
  Placez les aliments dans un ustensile peu profond pour micro-onde, par ex. une assiette en porcelaine ou en verre, mais ne la couvrez pas.
- Lors de la décongélation de poulet et de portions de poulet (d 01), un signal sonore est émis à deux reprises pour indiquer que les aliments doivent être retournés.
- **Temps de repos**
  Les aliments décongelés doivent être laissés au repos pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Les morceaux de viande plats et les aliments à base de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant de laisser reposer.
  À ce stade, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais risquent encore d'être congelés au milieu. À ce stade, les abats peuvent être retirés de la volaille.

Programme n°	Décongélation	Plage de poids en kg
1	Viande hachée	0,50 - 2,00
2	Morceaux de viande	0,50 - 3,00

Pop-corn

⚠ ATTENTION
Ne laissez pas le four sans surveillance pendant que vous faites du pop-corn qui risque de s'enflammer et provoquer un incendie.

La fonction Popcorn vous permet de faire 3 sacs de tailles différentes de pop-corn pour micro-onde. Utilisez le tableau suivant pour déterminer le réglage à utiliser :

Taille du sac	Touchez Popcorn
1,2 once	une fois
2,5 onces	deux fois
3,5 onces	trois fois

Réglage du mode Pop-corn

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Popcorn**. Le temps de cuisson s'affiche.
2. Touchez plusieurs fois **Popcorn** ou utilisez les touches numériques 1 à 3 pour choisir le poids souhaité.
3. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds).

Le minuteur du micro-onde commence un compte à rebours.

Une fois le temps micro-onde écoulé, un bip est émis. L'appareil s'éteint et l'horloge s'affiche.

Boisson

La fonction boisson permet de chauffer 0,5 à 2 tasses de boisson. Utilisez le tableau ci-dessous pour déterminer le réglage à utiliser :

Volume	Touchez Beverage
0,5 tasse (environ 4 onces)	une fois
1 tasse (environ 8 onces)	deux fois
1,5 tasse (environ 12 onces)	3 fois
2 tasses (environ 16 onces)	4 fois

Réglage du mode Boisson

1. Touchez **Beverage**.
   Le temps de cuisson s'affiche.
2. Touchez plusieurs fois **Beverage** ou utilisez les touches numériques 1 à 4 pour choisir le volume souhaité.
3. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds).
   Le minuteur du micro-onde commence un compte à rebours.

Une fois le temps micro-onde écoulé, un bip est émis. L'appareil s'éteint et l'horloge s'affiche.

Aliments congelés

La fonction Frozen Foods vous permet de préparer des plats cuisinés congelés, tels que nuggets de poulet, frites, poisson pané, en utilisant la chaleur inférieure et la convection. Placez les aliments à cuire directement sur le plateau tournant en métal.
Vous pouvez régler une plage de température de 200 à 450°F (93 à 232°C).

Préparation d'aliments congelés

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Frozen Foods**.
2. Vous pouvez changer la température à l'aide des touches numériques. Vous pouvez entrer une température entre 200 et 450°F (93 - 232°C).
3. Touchez **TIME** pour régler le temps de cuisson.
4. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds) pour lancer la cuisson.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement

L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, le fonctionnement reprend.

Annuler l'opération

Touchez **Clear/Off** pour annuler le mode actif du four. L'appareil s'éteint et l'horloge s'affiche. Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Pizza

Vous pouvez utiliser le mode Pizza pour cuire trois types de pizza différents :

Mode n°	Type de pizza	Récipient
1	Pizza congelée	Plateau en métal
2	Pizza fraîche	Plateau en métal
3	Pizza au micro-onde	Plateau en céramique

Conseils pour pizza

- Vérifiez la pizza avant le temps minimum, la pizza peut cuire plus rapidement qu'avec un four traditionnel.
- Pour une pizza fraîche, utilisez une palette à pizza pour mettre et retirer la pizza du plateau tournant en métal.
- Si vous utilisez une palette à pizza, la saupoudrer généreusement de semoule de maïs pour faciliter le transfert de la pâte sur le plateau tournant en métal.
- La taille maximale est de 12 pouces pour les pizzas fraîches et congelées.
- Évitez d'utiliser une pierre à pizza car elle peut endommager le four.
- Le plateau tournant en métal peut être utilisé pour couper la pizza en tranches. Retirez le plateau tournant du four une fois la pizza cuite.

Réglage du mode Pizza pour une pizza fraîche ou congelée

L'appareil doit être éteint.
Vous pouvez régler une plage de température de 375 à 450°F (191 à 232°C) pour les modes pizza fraîche et congelée.
Vous pouvez cuire des pizzas fraîches ou congelées directement sur le plateau tournant en métal.

1. Touchez **Pizza**.

2. Touchez plusieurs fois **Pizza** pour faire défiler tous les modes pizza.
3. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds).
4. Vous pouvez changer la température à l'aide des touches numériques. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds) pour confirmer.
   L'appareil commence le préchauffage.

La température réglée est atteinte une fois que la barre de préchauffage est complètement remplie et un bip est émis.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement
L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, le fonctionnement reprend.

Réglage du mode Pizza pour une pizza au micro-onde
Placez la pizza au micro-onde sur le plateau en céramique et mettez-la dans le four en suivant les instructions sur l'emballage.

1. Touchez **Pizza**.
2. Touchez 3 ou touchez plusieurs fois **Pizza** jusqu'à ce que MICROWAVE PIZZA s'affiche.
3. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds).
4. Touchez de nouveau **Start/Enter** pour **Sensing** et le symbole du micro-onde s'allume à l'écran.
   L'appareil commence la détection.

Lorsque la détection est terminée, un bip est émis et un compte à rebours du temps de cuisson calculé commence. Une fois le temps de cuisson écoulé, un bip est émis. L'appareil s'éteint et l'horloge s'affiche.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, autrement le programme sera annulé.
Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Touchez **Start/Enter** pour reprendre l'opération.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement
L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** (+30 seconds) pour reprendre le fonctionnement.

Cuisson par capteur

Vous pouvez sélectionner deux modes de cuisson par capteur. La cuisson par capteur vous permet de cuire plusieurs aliments sans sélection du temps de cuisson et de niveaux de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque aliment.
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson par capteur, suivez ces recommandations :

- Les aliments cuits avec le système de détection commencent à partir de la température de stockage normale.
- Le plateau tournant, le plateau en céramique et l'extérieur du récipient doivent être secs.
- Les aliments doivent toujours être recouverts sans serrage d'un film en plastique, papier ciré ou couvercle pour micro-onde.
- N'ouvrez pas la porte et ne touchez pas **Clear/Off** pendant le temps de détection. Lorsque le temps de détection est écoulé, le four émet un bip et le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran. **À ce stade, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments.**

Réchauffe par capteur

La fonction de réchauffage par capteur vous permet de réchauffer des assiettes à dîner ou des casseroles (8 à 16 onces) pour votre commodité de cuisson.

Réglage de la réchauffe par capteur
1. Touchez **Sensor Reheat**.
2. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds).
   sensing s'affiche. Le micro-onde fonctionne pendant la détection.
3. Lorsque la détection est terminée, un bip est émis et un compte à rebours du temps de cuisson calculé commence.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, autrement le programme sera annulé.
Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Touchez **Start/Enter** pour reprendre l'opération. Lorsque la réchauffe par capteur est terminée, un bip est émis et l'appareil s'éteint.

Remarques
- Couvrez d'un film en plastique ventilé ou du papier ciré.
- Réchauffez les aliments dans une assiette pour micro-onde.

Suggestions de réchauffe de cuisson

Aliment	Consignes	Quantité
Assiette de diner	N'utilisez que des aliments précuits et réfrigérés. Couvrez d'un film en plastique ventilé ou du papier ciré, replié sous le plateau. Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir été chauffés avec la fonction **Reheat**, continuez à chauffer en utilisant le réglage manuel du temps et du niveau de puissance. Contenus : ● 3-4 onces de viande, volaille ou poisson (jusqu'à 6 onces avec os) ● 1/2 tasse de fécule (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) ● 1/2 tasse de légumes (environ 3-4 onces)	1 portion (1 assiette)
Casserole, Pâtes	Couvrez le plateau d'un couvercle ou d'un film en plastique ventilé. Si les aliments ne sont pas assez chauds après avoir été chauffés avec la fonction **Reheat**, continuez à chauffer en utilisant le réglage manuel du temps et du niveau de puissance. Remuez les aliments une fois avant de servir. Contenus : ● Casserole : aliments réfrigérés (tels que ragoût de bœuf et lasagnes) ● Pâtes : Spaghetti et raviolis en conserve, aliments réfrigérés	1 à 4 portions

Cuisson par capteur

La cuisson par capteur vous permet de cuire plusieurs aliments sans sélection du temps de cuisson et de niveaux de puissance. Le four à micro-ondes détermine automatiquement le temps de cuisson nécessaire pour chaque aliment.

Réglage de la cuisson par capteur

L'appareil doit être éteint.

Exemple : Régler la cuisson par capteur pour la viande hachée.

1. Touchez **Sensor Cook**.
2. Appuyez plusieurs fois sur **Sensor Cook** pour faire défiler tous les modes de cuisson par capteur.
3. Touchez **Start/Enter** (+30 seconds).
   Le programme commence la détection avec le micro-onde en fonctionnement.

Programmes de cuisson par capteur

Programmes de cuisson par capteur	Quantité	Astuces de cuisson
1 - Pomme de terre au four	1 - 4 Pommes de terre (8 - 32 onces)	Percez la peau avec une fourchette. Ne pas couvrir. Après la cuisson, laissez reposer envelopper de papier d'aluminium pendant 5 minutes.
2 - Viande hachée	8 - 24 onces (0,5 - 1,5 livre)	Après la cuisson, laissez reposer, couvert, 3-4 minutes.
3 - Légumes frais	4 - 16 onces (0,25 - 1 livre)	N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau pour 8 onces de légumes frais.
4 - Poisson/ Fruits de mer	8 - 20 onces (0,5 - 1,25 livre)	Roulez les bords fins en dessous. Disposez en anneau autour d'un ustensile pour micro-onde.
5 - Entrées congelées	10 - 20 onces	Suivez les instructions de l'emballage pour la ventilation, la découpe du film en plastique, etc.

Lorsque la détection est terminée, un bip est émis et un compte à rebours du temps de cuisson calculé commence.

Remarque : N'ouvrez pas la porte pendant le processus de détection, autrement le programme sera annulé.
Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Touchez **Start/Enter** pour reprendre l'opération.
Lorsque la cuisson par capteur est terminée, un bip est émis et l'appareil s'éteint.

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement
L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Fermez la porte de l'appareil, puis touchez **Start/Enter** +30 seconds pour reprendre le fonctionnement.

Annuler l'opération
Touchez **Clear/Off** pour annuler le mode actif du four. L'appareil s'éteint et l'horloge s'affiche.
Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Grillade

La fonction gril (**Broil)** utilise une chaleur intense rayonnée par l'élément supérieur.
Vous pouvez définir deux niveaux d'intensité :

- Griller le haut
- Griller le bas

Réglage du mode Grillade

L'appareil doit être éteint.

1. Touchez **Broil HIGH - LOW**.
2. Touchez à nouveau **Broil** pour passer en mode Griller le bas.
3. Entrez le temps de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques.
4. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour lancer l'opération.

Remarque : Utilisez toujours une lèchefrite lorsque vous cuisinez en mode Gril (voir accessoires en option).

Ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement
L'ouverture de la porte du four pendant le fonctionnement interrompt le mode actuel. Lorsque vous fermez la porte de l'appareil, le fonctionnement reprend.

Annuler l'opération
Touchez **Clear/Off** pour annuler le mode actif du four. L'appareil s'éteint et l'horloge s'affiche.
Les ventilateurs de refroidissement peuvent continuer à fonctionner pendant un certain temps, puis s'éteindre automatiquement.

Options de réglage de l'heure

Votre four dispose de différentes options de réglage de l'heure. Vous pouvez utiliser la touche **Clock** pour appeler le menu et basculer entre les différentes fonctions.

Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre repas peut être réglé au four. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous n'avez pas à interrompre vos autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement.
Le four démarre. Le compte à rebours du temps de cuisson est affiché sur l'écran.

Le temps de cuisson est écoulé
Un signal sonore sera émis. Le four arrête de chauffer.

Réglage de l'heure

1. Touchez **Clock**.
2. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques.
   Exemple : Pour régler l'horloge à 12 :41, tapez 1 2 4 1.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour confirmer.

Changer l'heure

1. Touchez **Clock** en état d'attente.
   L'heure réelle disparaît, puis l'heure se met à clignoter sur l'écran.
2. Entrez l'heure correcte à l'aide des touches numériques.
3. Touchez **Start/Enter** +30 seconds pour confirmer.

Sécurité enfants

Le four est équipé d'une sécurité enfants pour éviter que les enfants ne l'allument accidentellement.
Le four ne réagit à aucun réglage. Le minuteur et l'horloge peuvent également être réglés lorsque la sécurité enfants est activée.

Activer la sécurité enfants

Exigences : Aucun temps de cuisson ne doit être réglé.
Maintenez appuyée la touche **Panel lock** (verrouillage du panneau) pendant environ 3 secondes.
Le symbole de verrouillage apparaît à l'écran.
Le verrouillage enfants est activé.

Désactiver la sécurité enfants

Maintenez appuyée la touche **Panel lock** (verrouillage du panneau) pendant environ 3 secondes.
Le symbole de verrouillage disparait de l'écran.
Le verrouillage enfants est désactivé.

Sécurité enfants avec d'autres opérations de cuisson

Lorsque d'autres programmes de cuisson ont été définis, la sécurité enfants n'est plus opérationnelle.

Entretien et nettoyage

Avec un entretien et un nettoyage régulier, votre four à micro-ondes conserve son apparence et reste en bon état. Nous allons vous expliquer ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Risque d'électrocution !

Une humidité pénétrante peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

⚠ Risque de brûlures !

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez le four refroidir.

⚠ Risque de graves atteintes à la santé !

L'énergie micro-ondes peut s'échapper si la porte de l'espace de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil si la porte de l'espace de cuisson ou le joint de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.

Remarques

- De légères différences de couleur à l'avant de l'appareil sont causées par l'utilisation de différents matériaux, tels que verre, plastique et métal.
- Les ombres sur le panneau de porte, qui ressemblent à des stries, sont causées par les reflets de la lumière du four.
- Des odeurs désagréables, par ex. une fois le poisson préparé, peuvent être éliminés très facilement. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans un verre d'eau. Placez également une cuillère dans le récipient pour retarder l'ébullition. Faites chauffer l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale de micro-onde.

Produits de nettoyage

Pour avoir les différentes surfaces non endommagées par l'utilisation d'un mauvais produit de nettoyage, respectez les informations du tableau suivant. N'utilisez pas de

- produits de nettoyage tranchants ou abrasifs,
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte,
- tampons et éponges à récurer durs,
- produits de nettoyage à forte concentration d'alcool.

Lavez soigneusement les nouveaux chiffons éponge avant utilisation.

Laisser toutes les surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

Zone	Produits de nettoyage
Avant de l'appareil	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou en métal.
Avant de l'appareil avec inox	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Enlevez sans trop tarder les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (ex. blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous de tels résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour inox peuvent être procurés auprès du service après-vente ou auprès de magasins spécialisés. Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants pour vitres ou de raclette pour vitre ou en métal.
Espace de cuisson	Eau savonneuse chaude ou une solution de vinaigre : À nettoyer avec un torchon et à sécher avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas d'aérosol ou d'autres nettoyants agressifs ou abrasifs pour four. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyants pour casseroles ne sont pas appropriés. Ces produits laissent des rayures sur la surface. Laisser les surfaces intérieures sécher complètement.
Creux dans l'espace de cuisson	Chiffon humide : Veillez à ce qu'il n'y ait aucune infiltration d'eau à travers l'axe d'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil.
Étagère grillagée	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un produit de nettoyage pour inox ou au lave-vaisselle.
Panneaux de la porte	Nettoyants pour vitres : À nettoyer avec un torchon. N'utilisez pas de raclette pour vitre.
Joint	Eau chaude savonneuse : À nettoyer avec un torchon, ne pas récurer. N'utilisez pas de raclette pour vitre ou en métal.

Tableau des pannes

Les pannes ont souvent des explications simples. Reportez-vous au tableau des pannes avant d'appeler le service après-vente.

Si un repas ne se déroule pas exactement comme vous le souhaitiez, reportez-vous à la section Guide de cuisine expert, où vous trouverez de nombreux trucs et astuces.

⚠ **Risque d'électrocution !**

Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations ne doivent être effectuées que par l'un de nos agents après-vente qualifiés.

Problème	Causes possibles	Remèdes/informations
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux	Regardez dans la boîte à fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil est en état de marche.
	Fiche non branchée.	Branchez la fiche.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine marche.
L'appareil ne fonctionne pas. apparaît sur le panneau d'affichage.	Le verrouillage de sécurité enfants est activé.	Désactivez le verrouillage de sécurité enfants (voir section : **Sécurité enfants**).
0:00 apparaît sur le panneau d'affichage.	Coupure de courant	Réinitialisez l'horloge.
Le micro-onde ne s'allume pas.	La porte est entre-ouverte.	Vérifiez si des résidus d'aliments ou des débris sont coincés dans la porte.
Les aliments prennent plus de temps pour se réchauffer au micro-onde	La puissance micro-onde sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus élevée.
	Une plus grande quantité a été placée dans l'appareil.	Quantité double = temps de cuisson presque double.
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Remuez ou retournez les aliments pendant la cuisson.
Le plateau tournant grince ou tourne difficilement.	De la saleté ou des débris autour de l'axe d'entraînement du plateau tournant.	Nettoyez soigneusement les roues du plateau tournant et le creux au fond du four.
Nettoyez soigneusement les roues sous le plateau tournant et le creux en bas du four.	La température, le niveau de puissance ou le réglage combiné n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Choisissez des réglages autorisés.
E 1 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
E2 apparaît sur le panneau d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
E4 apparaît sur le panneau d'affichage.	Humidité dans le panneau de commande.	Laissez sécher le panneau de commande.
E 17 apparaît sur le panneau d'affichage.	Le chauffage rapide n'a pas marché.	Appelez le service après-vente.

Si vous avez consulté le tableau ci-dessus et constatez que vous avez encore besoin d'aide avec votre appareil, appelez notre service client au **800-932-4267** entre 9h00 et 17h00 HE ou visitez summitappliance.com/support. Nous ferons de notre mieux pour répondre à vos questions.

Acrylamide dans les aliments

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide est principalement générée dans les produits céréaliers et à base de pommes de terre qui sont chauffés à des températures élevées, tels que chips de pomme de terre, chips, toasts, petits pains, pain, produits de boulangerie fine (biscuits, pain d'épices, biscuits).

	Conseils pour garder l'acrylamide au minimum lors de préparation d'aliments
Général	Réglez les temps de cuisson au minimum. Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés, mais pas trop. Les gros morceaux épais d'aliments contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits au four Frites au four	Max. 200°C en chauffage haut/bas ou max. 180°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Max. 190°C en chauffage haut/bas ou max. 170°C en mode air chaud 3D ou air chaud. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. À répartir finement et uniformément sur le plateau de cuisson. Faites cuire au moins 400 g à la fois sur un plateau de cuisson afin que les frites ne sèchent pas

Conseils énergétiques et environnementaux

Vous trouverez ici des conseils pour économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôti et pour mettre votre appareil au rebut de façon appropriée.

Économie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cela est spécifié dans la recette ou dans les tableaux d'instructions d'utilisation.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent la chaleur de façon optimale.
- Ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pendant la cuisson, la préparation du pain ou le rôtissage.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Tant que le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson pour le second gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à pain l'un à côté de l'autre.
- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Guide expert de cuisson

Les graphiques peuvent être utilisés comme guide. Suivez les instructions sur l'emballage ou la recette.

Grillade

Placez le plat d'aliments sur la grille avec le creux vers le haut.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson (minutes)	Température interne	Astuces/procédés de cuisson
Hamburgers, ¾" à 1", moyens	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. La viande riche en matières grasses provoque plus de projections.
Côtelettes d'agneau, 1 pouce, moyennes	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. Fente de graisse pour éviter la stagnation.
Saucisses, fraîches	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 8 - 10	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments.
Steaks, ¾" à 1", mi-saignants	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	145°F (63°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. Fente de graisse pour éviter la stagnation.
Steaks, ¾" à 1", moyens	Haut	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	160°F (71°C)	Utilisez un plateau qui permet à la graisse de s'écouler des aliments. Fente de graisse pour éviter la stagnation.
Pain grillé	Bas	3 - 5	-	Vérifiez à temps minimum.
Top des casseroles à brunir	Bas	3 - 5	-	Utilisez uniquement des plats en métal ou en vitrocéramique comme le Corning Ware®

Grillade à convection

Placez le plat de nourriture sur la grille avec le creux vers le haut.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson (minutes)	Température interne	Astuces/procédés de cuisson
Poitrine de poulet, avec os	Bas	Côté 1 : 9 - 11 Côté 2 : 10 - 12	170°F (76°C)	Commencez par la poitrine orientée vers le bas.
Filets de poisson, ¾" à 1"	Bas	11 - 15	145°F (63°C)	Il ne faut pas retourner les poissons. Retournez les extrémités minces. Badigeonner d'huile d'olive ou de beurre pour éviter qu'il ne colle.

Convection

Préchauffez le four avant d'ajouter des aliments. Une fois le four préchauffé, placez les aliments dans le four rapidement pour minimiser la perte de chaleur. Placez le plat de nourriture sur la grille avec le creux vers le bas.

Aliment	Température du four	Temps de cuisson (minutes)	Astuces/procédés de cuisson
Biscuits	350°F (177°C)	13 - 20	Un moule à pâtisserie foncé ou terne donne une croûte plus brune et plus croustillante.
Gâteau, 13"x9"	350°F (177°C)	23 - 28	Pour une croûte tendre et légèrement dorée, utilisez des ustensiles de cuisson en métal léger et brillant.
Petits gâteaux	350 - 375°F (177 - 190°C)	8 - 14	Un moule à pâtisserie foncé ou terne donne une croûte plus brune et plus croustillante.
Pain au maïs	425 - 450°F (218 - 232°C)	25 - 30	Utilisez un moule carré.
Petits gâteaux	350°F (175°C)	18 - 21	Idéal pour les mélanges prêts à l'emploi. Préparez selon les instructions sur l'emballage.
Petit pains	400°F (205°C)	12 - 18	Utilisez avec des petits pains frais ou surgelés.
Tarte aux fruits frais	375°F (191°C)	50 - 60	Un moule à tarte foncé ou terne donne une croûte plus brune et plus croustillante.
Muffins	400°F (205°C)	10 - 18	Idéal pour les mélanges prêts à l'emploi. Préparez selon les instructions sur l'emballage.
Légumes grillés	425 - 450°F (218 - 232°C)	15 - 20	Utilisez une casserole en métal sombre ou terne. Remuez une fois.
Sablés	450°F (232°C)	10 - 18	Idéal pour différents sablés. Utilisez une poêle à revêtement sombre.

Cuisson d'œufs au micro-onde

- Ne faites jamais cuire ou réchauffez les œufs avec la coquille ; ils peuvent exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour les empêcher d'éclater.
- Ne dépassez jamais le temps de cuisson indiqué, car vos œufs durcissent lorsqu'ils sont trop cuits.
- La cuisson des œufs brouillés est sans danger.

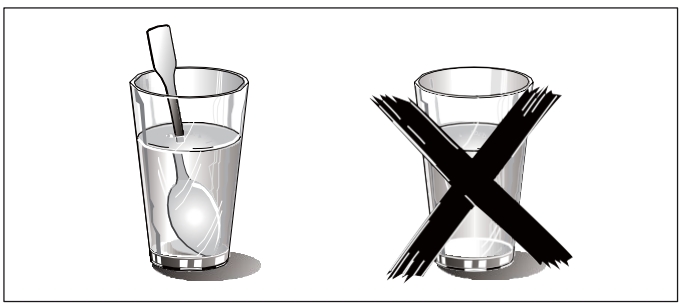
Cuisson de légumes au micro-onde

- Les légumes doivent être lavés juste avant la cuisson. L'ajout d'eau est rarement nécessaire. Ajoutez environ ¼ de verre d'eau pour les légumes denses tels que pommes de terre ou carottes.
- Les petits légumes (carottes, pois, haricots de Lima, etc.) cuisent plus vite que les gros légumes.
- Les légumes entiers, tels que pommes de terre, courge poivrée ou maïs en épi, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuisent plus uniformément s'ils sont retournés à mi-cuisson.
- Placez toujours les légumes tels qu'asperges et brocoli, avec les extrémités de la tige dirigées vers le bord du plat et les pointes vers le centre.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique ventilé pour micro-onde.
- Les légumes entiers non pelés tels que pommes de terre, patates douces, courges, aubergines, etc., doivent avoir la peau piquée à plusieurs endroits avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez ou réarrangez les légumes entiers à mi-cuisson.
- La plupart du temps, plus les aliments sont denses, plus le temps de repos requis est long. Par exemple, une pomme de terre au four doit reposer pendant 5 minutes avant de servir, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Réchauffe d'aliments

⚠ Risque de brûlure !

Il y a toujours une possibilité d'ébullition retardée quand un liquide est chauffé. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur habituelles ne remontent à la surface. Même si le récipient ne bouge qu'un tout petit peu, le liquide chaud peut soudainement déborder et éclabousser. Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère dans le récipient. Cela empêche l'ébullition retardée.



Cuisson de fruits de mer au micro-onde

Veillez à placer le poisson sur une grille à rôtir pour micro-onde dans un plat pour micro-onde. Assurez-vous de toujours cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Utilisez une couverture étanche pour cuire le poisson à la vapeur ; une couverture plus légère de papier ciré ou de serviette en papier fournit moins de vapeur. Et assurez-vous de ne pas trop cuire le poisson ; vérifiez sa cuisson à un temps de cuisson minimum avant continuer plus longtemps.

Fruits de mer	Niveau de puissance	Temps de cuisson	Consignes
Steaks de poisson jusqu'à 1 ½ livre	Moyen-élevé (7)	7–11 min. /livre	Disposez les poissons sur une grille à rôtir avec les portions de viande vers l'extérieur de la grille. Couvriez de papier ciré. Retournez et réorganisez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
Filets de poisson jusqu'à 1 ½ livre	Moyen-élevé (7)	7–11 min. /livre	Disposez les filets dans un plat pour four, en retournant les morceaux fins. Couvriez de papier ciré. Si supérieure à ½ pouce d'épaisseur, retournez et réarrangez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le poisson s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Crevettes jusqu'à 1 ½ livre	Moyen-élevé (7)	7–11 min. /livre	Disposez les crevettes dans un plat pour four sans chevauchement ni superposition. Couvriez de papier ciré. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques, en remuant 2 ou 3 fois. Laissez reposer 5 minutes.

Nettoyage et maintenance

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l'appareil a refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant d'essayer de nettoyer toute partie de l'appareil.

Guide de nettoyage

- Pour de meilleures performances et pour des raisons de sécurité, gardez le four propre à l'intérieur et à l'extérieur. Veillez tout particulièrement à ce que le panneau intérieur de la porte et le cadre avant du four soient exempts de nourriture et d'accumulation de graisse.
- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampons abrasifs avec le micro-onde. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et une solution détergente douce tiède (pas chaude). Puis rincez et essuyez complètement.
- Essuyez immédiatement les éclaboussures avec une serviette en papier humide, surtout après la cuisson d'aliments gras comme le poulet ou le bacon.
- Nettoyez votre four à micro-ondes une fois par semaine ou plus souvent, si nécessaire.
- Ne faites jamais fonctionner le four à micro-ondes sans aliments dans la cavité, sauf si le préchauffage avec le mode Convection, Pizza, Aliments congelés et Maintenir au chaud ; cela peut endommager le tube magnétron ou le plateau en céramique. Il vaut mieux laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage s'il est allumé accidentellement.

Partie	Recommandations
Cavité du four	Gardez l'intérieur (cavité) du four propre. Les particules de nourriture et les liquides renversés peuvent coller aux parois du four qui risque de ne pas fonctionner efficacement. Essuyez immédiatement les éclaboussures. Utilisez un chiffon propre et humide et un savon doux. **N'UTILISEZ PAS** de détergents agressifs ou de nettoyants abrasifs. Pour faciliter l'élimination de particules d'aliments ou de liquides cuits au four, faites chauffer 2 verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron si vous souhaitez que le four conserve une odeur fraîche) dans un verre doseur de 4 tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans la cavité du four pendant 1 ou 2 minutes. Pour les éclaboussures de graisse cuite au four, lavez à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

Partie	Recommandations
Étagère grillagée	Lavez à l’eau savonneuse. Rincez abondamment et séchez ou frottez doucement avec de la poudre nettoyante ou des tampons remplis de savon comme indiqué. La grille peut également être lavée au lave-vaisselle.
Plateau tournant en métal	Retirez le plateau tournant en métal du four lors du nettoyage de la cavité et du plateau du four. Nettoyez le plateau tournant en métal à l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle.
Plateau en céramique	Nettoyez à l’eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
Joint de porte	Essuyez avec un chiffon humide.
Vitre de porte	Lavez avec du savon et de l’eau ou un nettoyant pour vitres. Appliquez Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez. Évitez d’utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons en laine d’acier et des nettoyants pour four. Si de la vapeur s’accumule à l’intérieur ou à l’extérieur de la porte du four, l'essuyer avec un chiffon doux. La vapeur peut s’accumuler lors du fonctionnement du four dans une humidité élevée et n’indique en aucun cas une fuite de micro-ondes.
Surfaces peintes	Nettoyez à l’eau chaude savonneuse ou appliquez Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez. Évitez d’utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons en laine d’acier et des nettoyants pour four.
Surfaces en inox/extérieures	Essuyez ou frottez toujours dans le sens des grains. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez, ou essuyez avec Fantastik® ou Formula 409® sur une serviette en papier. Protégez et polissez avec de l’acier inoxydable Magic® et un chiffon doux. Éliminez les taches d’eau avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc.
Plastique et commandes	Une fois refroidi, nettoyez à l’eau savonneuse, rincez et séchez.
Zones imprimées (texte et chiffres)	N’utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

GARANTIE LIMITÉ

GARANTIE LIMITÉE DE UNE ANS

Dans les 48 États américains contigus, pendant une ans à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec celui-ci, le garant paiera pour l'usine. . .pièces spécifiées et main-d'œuvre de réparation pour corriger les défauts dans les matériaux ou la fabrication. Le service doit être fourni par une entreprise de service désignée. En dehors des 48 états, toutes les pièces sont garanties pendant une ans à partir des défauts de fabrication. Il est garanti que les pièces, les étagères et les armoires en plastique sont fabriquées conformément aux normes commerciales acceptables et ne sont pas couvertes contre les dommages pendant la manutention ou la rupture.

LA GARANTIE DES ARTICLES NE PAIERA PAS :

1. Appels de service pour corriger l'installation de votre appareil, pour vous indiquer comment utiliser votre appareil, pour remplacer ou réparer les fusibles ou pour corriger le câblage ou la plomberie.
2. Appels de service pour réparer ou remplacer des ampoules ou des étagères brisées. Les pièces consommables (comme les filtres) ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Dommages résultant d'un accident, d'une altération, d'un mauvais usage, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation, d'une mauvaise installation, d'une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le garant.
4. Pièces de rechange ou coûts de main-d'œuvre de réparation pour les unités exploitées à l'extérieur des États-Unis.
5. Réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
6. Le retrait et la réinstallation de votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation publiées.

EXCLUSION DE GARANTIE IMPLICITE ; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UNE ANS. LE GARANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, OU LES LIMITES DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

⚠AVERTISSEMENT : ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallique) qui est connu dans l'État de Californie pour provoquer le cancer.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.65Warnings.ca.gov

Remarque : le nickel est un composant de tout l'acier inoxydable et de certaines autres compositions métalliques

Summit Appliance
Division of Felix Storch, Inc.
An ISO 9001:2015 registered company
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
www.summitappliance.com

Pour la commande de pièces et d'accessoires, le dépannage et des conseils utiles, visitez :
www.summitappliance.com/support