

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your microwave oven at [www.jennair.com](http://www.jennair.com). In Canada, register your microwave oven at [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be found on the label located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

Model Number \_\_\_\_\_ Serial Number \_\_\_\_\_

Para una versión de estas instrucciones en español, visite [www.jennair.com](http://www.jennair.com).

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

## Table of Contents

|                                              |           |                                                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BUILT-IN MICROWAVE OVEN SAFETY</b> .....  | <b>2</b>  | <b>SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ</b> .....                         | <b>24</b> |
| Electrical Requirements .....                | 3         | Spécifications électriques .....                                             | 25        |
| <b>PARTS AND FEATURES</b> .....              | <b>4</b>  | <b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....                                      | <b>26</b> |
| Turntable .....                              | 4         | Plateau rotatif .....                                                        | 26        |
| Convection Grid .....                        | 5         | Grille de convection .....                                                   | 27        |
| TEFLON®† Coated Crisper Pan and Handle ..... | 5         | Plat à croustiller et poignée avec revêtement TEFLON®† ..                    | 27        |
| <b>MICROWAVE OVEN CONTROL</b> .....          | <b>5</b>  | <b>COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....                                  | <b>27</b> |
| Touch Panel .....                            | 6         | Tableau de commande tactile .....                                            | 28        |
| Main Menu .....                              | 6         | Menu principal .....                                                         | 28        |
| Menu Demonstration .....                     | 6         | Démonstration de menu .....                                                  | 28        |
| Tools Menu .....                             | 6         | Menu de réglage .....                                                        | 29        |
| <b>BUILT-IN MICROWAVE OVEN USE</b> .....     | <b>8</b>  | <b>UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ</b> ...                        | <b>31</b> |
| Food Characteristics .....                   | 8         | Caractéristiques des aliments .....                                          | 31        |
| Cooking Guidelines .....                     | 8         | Guide de cuisson .....                                                       | 31        |
| Cookware and Dinnerware .....                | 9         | Ustensiles de cuisson et vaisselle .....                                     | 32        |
| Aluminum Foil and Metal .....                | 9         | Papier d'aluminium et métal .....                                            | 32        |
| Microwave Cooking Power .....                | 9         | Puissance de cuisson des micro-ondes .....                                   | 32        |
| Cook Sensor .....                            | 10        | Cuisson par détection .....                                                  | 33        |
| My Creations .....                           | 10        | Mes créations .....                                                          | 33        |
| Cooking Functions .....                      | 10        | Fonctions de cuisson .....                                                   | 34        |
| Auto Convection Conversion .....             | 12        | Auto Convection Conversion (Conversion automatique<br>pour convection) ..... | 35        |
| Convect Bake .....                           | 12        | Convect Bake (Cuisson au four par convection) .....                          | 35        |
| Convect Roast .....                          | 13        | Convect Roast (Rôtissage par convection) .....                               | 36        |
| Defrost .....                                | 13        | Defrost (Décongélation) .....                                                | 37        |
| SpeedCook Foods .....                        | 13        | SpeedCook Foods (Aliments à cuisson rapide) .....                            | 37        |
| Cook .....                                   | 14        | Cook (Cuisson) .....                                                         | 38        |
| Popcorn .....                                | 14        | Popcorn (Maïs soufflé) .....                                                 | 39        |
| Beverage .....                               | 15        | Beverage (Boisson) .....                                                     | 39        |
| Broil & Grill .....                          | 15        | Broil & Grill (Cuisson au gril et grillades) .....                           | 39        |
| Steam .....                                  | 15        | Steam (Cuisson à la vapeur) .....                                            | 40        |
| Melt .....                                   | 16        | Melt (Faire fondre) .....                                                    | 40        |
| Reheat .....                                 | 16        | Reheat (Réchauffage) .....                                                   | 40        |
| Soften .....                                 | 16        | Soften (Ramollir) .....                                                      | 41        |
| Boil & Simmer .....                          | 17        | Boil & Simmer (Faire bouillir et mijoter) .....                              | 41        |
| Keep Warm .....                              | 17        | Keep Warm (Maintien au chaud) .....                                          | 42        |
| Browning Pan .....                           | 18        | Browning Pan (Plat à brunir) .....                                           | 43        |
| <b>BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE</b> .....    | <b>19</b> | <b>ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ</b> .....                        | <b>44</b> |
| General Cleaning .....                       | 19        | Nettoyage général .....                                                      | 44        |
| <b>PROBLEM SOLVER</b> .....                  | <b>20</b> | <b>DÉPANNAGE</b> .....                                                       | <b>46</b> |
| <b>ACCESSORIES</b> .....                     | <b>21</b> | <b>ACCESSOIRES</b> .....                                                     | <b>47</b> |
| <b>WARRANTY</b> .....                        | <b>22</b> | <b>GARANTIE</b> .....                                                        | <b>48</b> |

# Built-In Microwave Oven Safety

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

**⚠ DANGER**

**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**⚠ WARNING**

**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found in this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the "PAN BROWN" mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the “Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - (1) Door (bent),
  - (2) Hinges and latches (broken or loosened),
  - (3) Door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

## Electrical Requirements

Observe all governing codes and ordinances. The microwave oven is connected to both 120-volt sides of the 208/240-volt circuit required for electrical connections. If the incoming voltage to the microwave oven is less than 120 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.  
This device complies with Industry Canada ICES-001.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

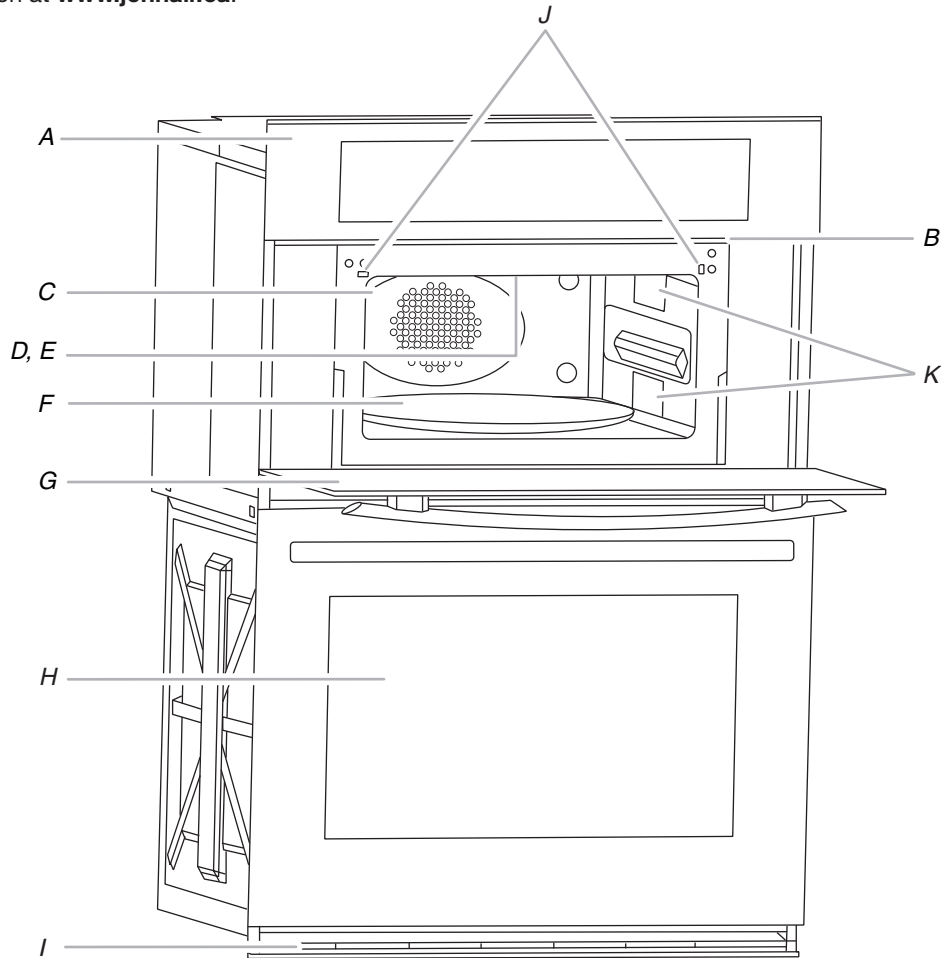
**For a permanently connected microwave oven:**

The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Parts and Features

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.jennair.com](http://www.jennair.com) for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

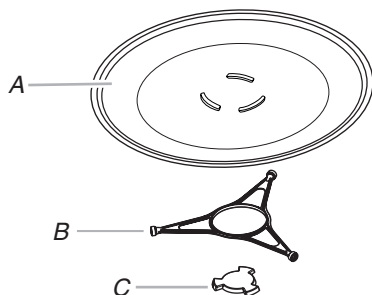


- A. Electronic oven control
- B. Model and serial number plate  
(on center vent under control panel.  
**NOTE:** On single microwave oven models, on the right side trim.)
- C. Convection element and fan  
(hidden behind back panel)
- D. Light

- E. Broil element
- F. Turntable
- G. Metal shielded window
- H. Lower oven (on combination models.  
See separate Use and Care Guide.)
- I. Bottom vent
- J. Door switch
- K. Dual microwave emission

- Parts and Features not shown**
- Convection grid
  - Grilling grid
  - Crisper pan and handle

## Turntable



- A. Turntable
- B. Support and rollers
- C. Hub

The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place. See "Assistance or Service" to reorder any of the parts.

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

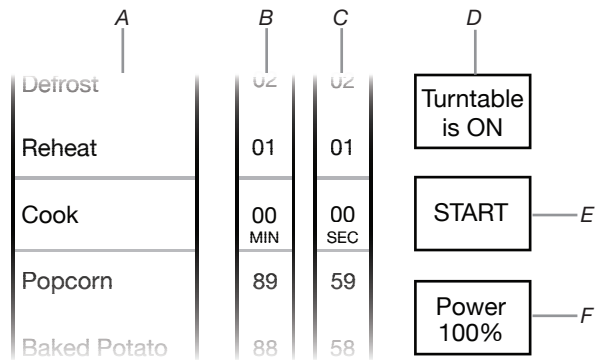
**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

### To Turn On/Off:

For best microwave performance, it is recommended to always leave the turntable on. If necessary, the turntable can be turned Off (except during an auto function).

This is helpful when cooking with a dish that is larger than the turntable.

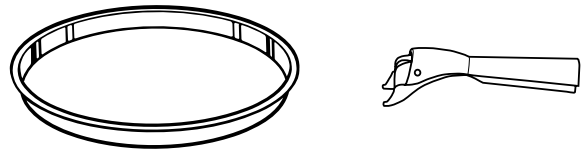
- From the Microwave Cooking Mode menu, touch TURNTABLE to turn the rotation On or Off.



- A. Cooking mode  
 B. Time – minute selection  
 C. Time – second selection  
 D. Turntable on/off menu  
 E. Start cooking cycle  
 F. Power level selection

- For best results, do not place popcorn bags on the grid.
- The grid is designed specifically for this oven. For best cooking results, do not attempt to use any other grid in this oven.

## TEFLON<sup>®</sup> Coated Crisper Pan and Handle

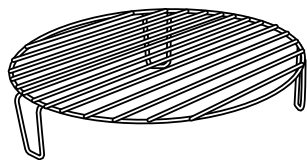


The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

- The crisper pan will become hot. Always use the handle and oven mitts or pot holders when handling. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle, and lift pan.
- Do not allow the crisper pan or handle to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Use the turntable as a support for the crisper pan.
- Do not place hot crisper pan on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use another metal object with the crisper pan.
- The crisper pan is designed specifically for this oven. Do not use it in any other oven.
- Use only wooden or plastic cooking utensils to help avoid scratches.

†TEFLON is a registered trademark of E.I. Du Pont De Nemours and Company.

## Convection Grid



The convection grid provides optimal heat circulation for convection cooking (on some models). It is recommended for convection cooking and for grilling thick pieces of meat such as bone-in chicken.

- The grid will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the grid to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the grid in the oven.
- Two-level cooking is not recommended.

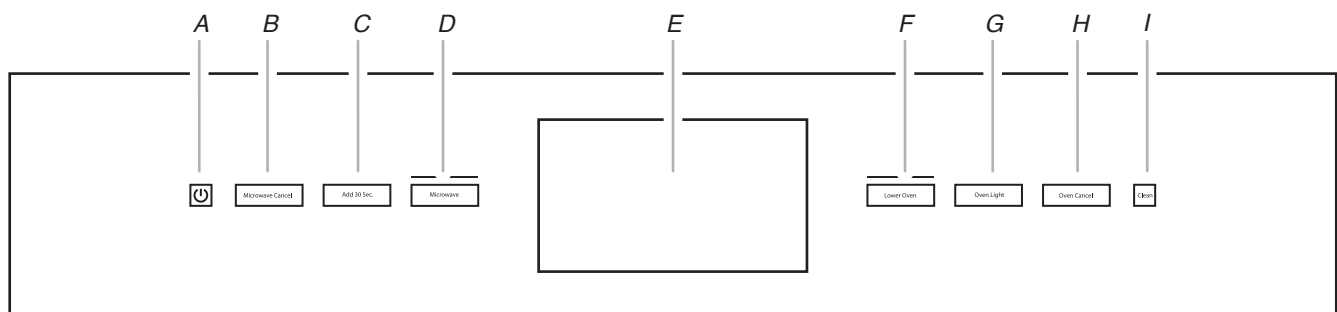
## Microwave Oven Control

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.jennair.com](http://www.jennair.com) for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

The microwave oven's controls are accessed through its control panel and interactive touch display.

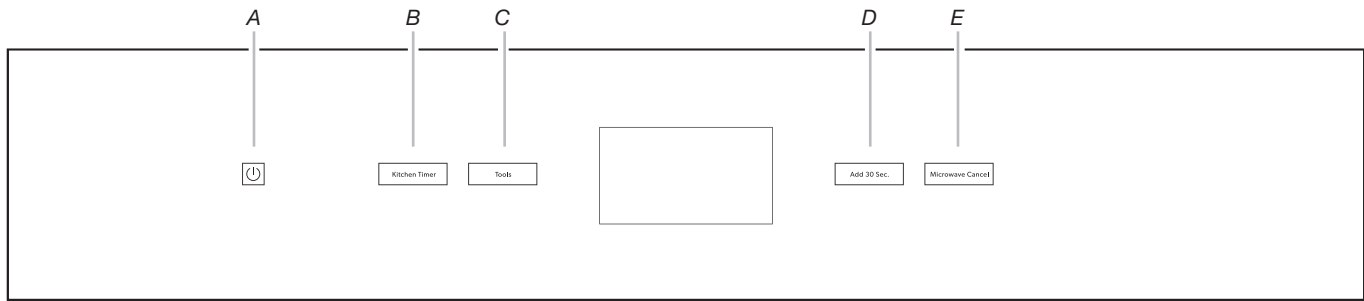
**NOTE:** Due to the sensitivity of the control panel, we have provided special instructions for cleaning the panel as well as the touch panel. See "General Cleaning" section for cleaning instructions.

### Combination Oven Models



- A. Power  
 B. Microwave cancel  
 C. Add 30 Sec.  
 D. Microwave  
 E. Display  
 F. Lower oven  
 G. Oven light  
 H. Oven cancel  
 I. Clean

## Dedicated Microwave Oven Models



A. Power  
B. Kitchen Timer  
C. Tools

D. Add 30 Sec.  
E. Microwave Cancel

## Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch pads are very sensitive and require only a light touch to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

### Welcome Guide

This appears on your display the first time the microwave is powered up. The Welcome Guide allows you to set up your new microwave oven.

After every selection, a tone will sound.

1. A new welcome screen will appear, please read it and touch NEXT.
  2. Select your language.
  3. Select the clock by scrolling to the correct time in the hours and minutes column. You can then select AM/PM or 24-hour clock (military time). Touch NEXT.
  4. Choose to have daylight savings time AUTO SYNC (turn on), or DO NOT ADJUST (turn off). Touch NEXT.
  5. Enter current date (MM/DD/YYYY) by scrolling to the column to set the MONTH, DAY, and YEAR. Touch NEXT.
  6. Select the units of temperature. You can choose Fahrenheit or Celsius. Touch NEXT.
  7. Select the Clock Theme by scrolling to the desired setting. Touch NEXT.
- NOTE:** This is the background for the center touch display.
8. If you selected CLOCK ONLY, touch SAVE to complete the setup.

### OR

If you selected a picture for the Clock Theme, select the desired image and touch SAVE.

### Display

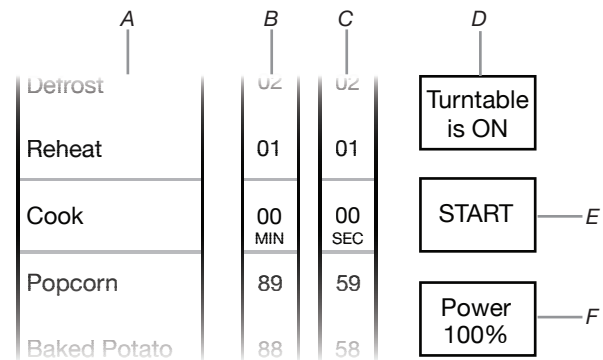
When the oven(s) is in use (active mode), the display shows the oven temperature, heat source(s) and timer if set.

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into standby (sleep) mode, and the backlight of the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain active.

During programming, the display shows menus and the appropriate selections for the respective cooking function.

## Display Screen

1. The touch display screen is used to make menu selections, adjust settings and input commands.



A. Cooking mode  
B. Time - minute selection  
C. Time - second selection  
D. Turntable on/off menu  
E. Start cooking cycle  
F. Power level selection

Menu selections and input adjustments are made in the center portion of the screen, and the command inputs (Back, More, Start, etc.) are made using the bottom buttons. Screen titles and descriptions are displayed in the top portion of the screen. A light to medium pressure touch of the fingertip will activate the menu selection.

## Main Menu

From the Main Menu, all automatic cooking programs can be activated; all manual cooking can be programmed; settings can be adjusted; and instructions, preparation, and tips can be accessed.

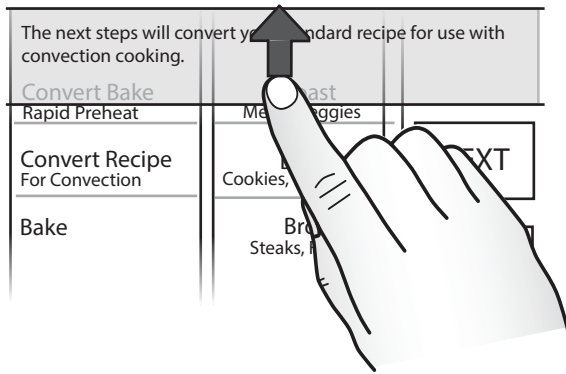
This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

## Menu Demonstration

The following demonstrates a sequence showing how to bake a potato from the "Built-in Foods" menu.

1. Touch START or MICROWAVE (on combination oven models).
2. From the Cooking Mode Menu, scroll to select Baked Potato.
3. Use the tumbler to select one of the preset quantities (4 max.).
4. **(Optional)** To adjust doneness, touch DONENESS, read the onscreen information, and then touch DONENESS again. Select More Done, suggested, or Less Done, and then Touch SET.
5. Touch START.

## Drop-down Message Demonstration



There are some menus that prompt a drop-down message to appear. Once the message is read, you can dismiss the menu by touching the directional arrow and swiping up.

## Tools Menu

Your microwave provides you with the ability to control several of the default settings and access information through the onscreen display. These include: Clock, Sound, Appearance, Language, Temperature Units, Service, and Restore Defaults.

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

### To Access Tools Menu:

1. Touch TOOLS.
2. From the Tools Menu, scroll to the desired Tools choice.
3. Touch the quickset pad that corresponds to the desired choice.

| MODE                  | AVAILABLE SELECTIONS                                         |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------|
| <b>Sabbath</b>        | ■ Sets Sabbath Mode                                          |
| <b>Demo Mode</b>      | ■ On<br>■ Off (Default)                                      |
| <b>Temp Units</b>     | ■ Celsius<br>■ Fahrenheit (Default)                          |
| <b>Language</b>       | ■ Français<br>■ English (Default)                            |
| <b>Display On/Off</b> | ■ Display Off<br>■ Display Dimmed (Default)                  |
| <b>Clock On/Off</b>   | ■ Clock Off<br>■ Clock On (Default)                          |
| <b>Brightness</b>     | ■ Max<br>■ High<br>■ Med (Default)<br>■ Low<br>■ Dim         |
| <b>Sound</b>          | ■ Key Press<br>■ Timer & Alert (Default)<br>■ Power On & Off |

| MODE                    | AVAILABLE SELECTIONS                                                                                                             |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Clock Theme</b>      | ■ Textures<br>■ Celebration<br>■ Culinary<br>■ Clock Only<br>■ Animation (Default)<br>■ Spring<br>■ Summer<br>■ Fall<br>■ Winter |
| <b>Time &amp; Date</b>  | ■ Daylight Saving<br>■ Clock Style<br>■ Set Clock (Default)<br>■ Set Date                                                        |
| <b>Button Lock</b>      | ■ Press Lock to lock controls.                                                                                                   |
| <b>Number Entry</b>     | ■ Number Pad<br>■ Scroll (Default)                                                                                               |
| <b>Touch Calib.</b>     | ■ Use to calibrate touch screen                                                                                                  |
| <b>Service Info.</b>    | ■ Model Number and Serial Number                                                                                                 |
| <b>Legal Info.</b>      | ■ License Information                                                                                                            |
| <b>Restore Defaults</b> | ■ Restores Factory Defaults                                                                                                      |

### Service Information

1. From the Tools Menu, scroll until Service Info appears.
2. Touch TIPS.
3. The service phone number, website, model number, and serial number are displayed on the screen.
4. See "Assistance or Service" section for additional information.

### Restore Factory Settings

1. From the Tools Menu, scroll until Restore Factory Defaults appears.
2. Touch TIPS, read the drop-down message, and then swipe the message arrow up.
3. Touch RESET to Restore Factory Defaults.
4. The following settings will be lost: Language, Temperature Units, Clock Settings, Date and Screen Appearance. The Welcome Guide will appear to help you reset these settings. See the "Welcome Guide" section for additional information.

## Kitchen Timer

This is an independent timer not associated with the cook timers.

**NOTE:** The Kitchen Timer appears as a drop-down display. To dismiss the timer message, swipe the message arrow up. The timer will continue to count down even though it is not visible.

1. Touch **TIMER** (**KITCHEN TIMER** for dedicated microwave ovens) anytime needed.
2. Enter the desired time (00:00:00) using the tumbler.
3. Touch **Back** next to **Cancel Timer** or touch **START**.
4. To adjust **TIMER / KITCHEN TIMER**, touch the countdown timer, use the tumbler to set the new desired hour, minute, and seconds, and then touch **SET**.

### OR

5. To cancel timer, touch the countdown timer, and then touch **OFF**. This will cancel the **TIMER / KITCHEN TIMER** and return you to the **Cooking mode** menu.
6. When the Kitchen Timer is complete, a tone will sound, and then reminder tones will sound every minute.

## Button Lock

The Button Lock allows all the buttons to be locked.

### To Activate the Button Lock:

1. From the **Tools** menu, touch **BUTTON LOCK**.
2. Touch **BUTTON LOCK** to activate the Button Lock mode.

**NOTE:** The touch screen will return to idle mode, and a control locked message will be displayed.

### To Deactivate the Button Lock:

1. Touch the **Power pad**, and then follow the on-screen directions.  
**NOTE:** The oven will generate a random sequence of shapes that must be touched in the order prompted on the screen.
2. The controller will unlock and return to the cooking modes menu once the shapes are touched in the needed sequence.

**NOTE:** The Button Lock tool must set every time you wish to use this feature.

## Wi-Fi Connectivity (on some models)

Your oven may have built-in Wi-Fi connectivity, but for it to work, you will have to connect it to your home wireless network. For information about setting up the connectivity, turning it on and off, receiving important notifications and taking advantage of available features, refer to the **Oven Wi-Fi Connected Quick Start Guide** that came with your oven.

Once the setup process has been completed for the Wi-Fi, you will have access to features that will give you new freedom in cooking. Your available features may vary depending on firmware updates.

**NOTE:** Wi-Fi connectivity may be interrupted or lost during a microwave cooking function. The Wi-Fi will reconnect once the microwave cooking function has ended.



# Built-In Microwave Oven Use

A magnetron in the oven produces microwaves that reflect off the metal floor, walls, and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar, and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- The turntable must be in place and correct side up when microwave oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See "Assistance or Service" section to reorder.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst. Cover poached eggs and allow a standing time.

## Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition, and density of the food affect cooking results.

### Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time needed. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

### Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces, and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

### Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods, and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

### Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature, and will heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

## Cooking Guidelines

### Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time, and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at one corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

### Stirring and Turning

Stirring and turning redistribute heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

### Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, arrange the thinner parts and smaller sized items toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

### Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs, and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

### Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to cover the thin pieces of irregularly shaped foods, bones, and foods such as chicken wings, leg tips, and fish tail. See "Aluminum Foil and Metal" first.

### Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cooking cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

### Turntable On/Off

For best performance, the turntable should be on during microwave cooking.

If using oversized cookware that does not turn freely on the turntable, turn the turntable off. See the "Turntable" section for additional information.

When microwave cooking with the turntable off, food should be turned halfway through the cooking process.

## Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, and then test before using.

| MATERIAL                                                    | RECOMMENDATIONS                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aluminum Foil, Metal</b>                                 | See "Aluminum Foil and Metal" section.                                                                      |
| <b>Browning Dish</b>                                        | Bottom must be at least $\frac{3}{16}$ " (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer's recommendations. |
| <b>Ceramic Glass, Glass</b>                                 | Acceptable for use.                                                                                         |
| <b>China, Earthenware</b>                                   | Follow manufacturer's recommendations.                                                                      |
| <b>Melamine</b>                                             | Follow manufacturer's recommendations.                                                                      |
| <b>Paper: Towels, Dinnerware, Napkins</b>                   | Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.                              |
| <b>Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers</b> | Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.                                              |
| <b>Pottery, Clay</b>                                        | Follow manufacturer's recommendations.                                                                      |
| <b>Silicone Bakeware</b>                                    | Follow manufacturer's recommendations.                                                                      |
| <b>Straw, Wicker, Wooden Containers</b>                     | Do not use in microwave oven.                                                                               |
| <b>Styrofoam<sup>†</sup></b>                                | Do not use in microwave oven.                                                                               |
| <b>Wax Paper</b>                                            | Acceptable for use.                                                                                         |

### To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

- Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
- Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

## Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

### OK for Use

Grids and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

<sup>†</sup>@STYROFOAM is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

## Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, nonapproved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples, and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

## Microwave Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number. For example, 70%=7=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

### Microwave Cooking Power Chart

| PERCENT/NAME                        | NUMBER | USE                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>100%, High (default setting)</b> | 10     | Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.                              |
| <b>90%</b>                          | 9      | Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets.<br>Heating cream soups.                                   |
| <b>80%</b>                          | 8      | Heating rice, pasta or casseroles.<br>Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf. |
| <b>70%, Medium-High</b>             | 7      | Reheating a single serving of food.                                                                                                            |
| <b>60%</b>                          | 6      | Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards.<br>Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.             |
| <b>50%, Medium</b>                  | 5      | Cooking ham, whole poultry and pot roasts.<br>Simmering stews.                                                                                 |
| <b>40%</b>                          | 4      | Melting chocolate.<br>Heating bread, rolls, and pastries.                                                                                      |
| <b>30%, Medium-Low, Defrost</b>     | 3      | Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.                                                                                   |
| <b>20%</b>                          | 2      | Softening butter, cheese, and ice cream.                                                                                                       |
| <b>10%, Low</b>                     | 1      | Taking chill out of fruit.                                                                                                                     |

**NOTE:** A percentage of 0% is also acceptable. This will not heat up.

## Cook Sensor

---

During the Sensor Cook function, a sensor automatically adjusts for the cook time and power level.

The microwave oven display will show the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

If the microwave oven door is opened during a sensor function, the microwave oven will turn off and any additional operations will be canceled.

### For Best Cooking Performance:

Before using a sensor cook function, make sure power has been supplied to the microwave oven for at least 2 minutes, the room temperature is not above 95°F (35°C), and the outside of the cooking container and the microwave oven cavity are dry.

## My Creations

---

My Creations allows the customization of cooking processes. When My Creations is selected from the main menu a list of existing creations is presented along with the ability to create more.

1. From the Cooking Mode menu, scroll until “My Creations” is shown.
2. Select between Create New, Use Saved, or Delete/Edit.  
**NOTE:** The first time MY CREATIONS is used, only “Create New” will be displayed.
3. Touch the Create New pad, and then touch NEXT.
4. Select the desired Cook mode. Choose between Convect Roast, Convect Bake, Steam Cook, Defrost, Reheat, Cook, Keep Warm, Soften, Melt, Boil & Simmer, Broil & Grill, and Browning Pan.
5. Enter a Cook Time (--:--:--).  
**NOTE:** The maximum total length of time of all three available stages is 12:00:00.
6. Touch POWER to adjust cooking power, touch the desired cooking power, and then touch SET.  
**OR**
7. If the “Convect Bake” or “Convect Roast” mode is chosen, choose a cook temperature between 170° and 450°F (77°C and 232°C), touch NEXT, enter a Cook Time (--:--:--), and then touch SET and go to step 9.  
**NOTE:** In the “Convect Bake” mode, the Power Level selection is unavailable.
8. Touch NEXT.
9. Review your settings. If any extra stage is needed, touch the Stage you wish to set, and then touch ADD.  
**NOTE:** Each stage set shows the following information: Mode, Power/Temperature, and Cook Time. It is possible to have 3 stages.
10. Enter the information into each stage, and then touch SAVE.
11. Use the tumbler to select the shortcut menu where the creation will be stored.
12. Touch SAVE or OVERWRITE. Overwrite will appear if there is a creation previously stored in the chosen shortcut menu.

### To Use Saved

1. Use the tumbler to select Use Saved from the menu selection, and then touch NEXT.
2. Select the cooking creation you desire to use, and then touch START.  
**NOTE:** You may be prompted to open and close the door before the creation can begin cooking.

### To Delete

1. Use the tumbler to select Delete / Edit from the menu selection, and then touch NEXT.
2. Using the tumbler, select the creation you wish to delete.
3. Touch DELETE.

### To Edit

1. Use the tumbler to select Delete / Edit from the menu selection and then touch NEXT.
2. Using the tumbler, select the creation you wish to edit and then touch EDIT.
3. Use the tumbler to select the stage to be modified and then touch EDIT.  
**NOTE:** If a stage is empty, you can touch ADD to add an action to that stage.
4. Select the desired Cook mode. Choose between Convect Roast, Convect Bake, Steam Cook, Defrost, Reheat, Cook, Keep Warm, Soften, Melt, Boil & Simmer, Broil & Grill, and Browning Pan.
5. Enter a Cook Time (--:--:--).  
**NOTE:** The maximum total length of all three available stages is 12:00:00.
6. Touch POWER to adjust cooking power, select the desired cooking power, and then touch SET  
**OR**  
If the “Convect Bake” or “Convect Roast” mode is chosen, choose a cook temperature between 170° and 450°F (77°C and 232°C), touch NEXT, enter a Cook Time (--:--:--), and then touch SET and go to step 8.
7. Touch NEXT.
8. Review your settings. If any extra stage is needed, touch the Stage you wish to set, and then touch ADD.  
**NOTE:** Each stage set shows the following information: Mode, Power/Temperature, and Cook Time. It is possible to have 3 stages.
9. Enter the information into each stage and then touch SAVE.
10. Use the tumbler to select the shortcut menu where the creation will be stored.
11. Touch SAVE or OVERWRITE. Overwrite will appear if there is a creation previously stored in the chosen shortcut menu.

## Cooking Functions

---

1. Touch the POWER button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. Select the desired Cook mode. Choose between Convect Roast, Convect Bake, Convert Recipe for Convection, Steam Cook, SpeedCook, My Creation, Auto Cook, Defrost, Reheat, Cook, Popcorn, Baked Potato, Beverage, Keep Warm, Soften, Melt, Boil & Simmer, Broil & Grill, and Browning Pan.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:29:59.  
**NOTE:** The Cook Time selection is not available for sensor cooking modes.
4. To adjust the cooking power level, touch POWER, select your desired power, and then touch SET. The available ranges are shown in the following table.

| MODE                                 | RANGE                           |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Convect Roast</b>                 | 170–450°F (77–232°C)            |
|                                      | Default 325° (163°C) @ 0% Power |
|                                      | Power: 0–30% (Default 0%)       |
| <b>Convect Bake</b>                  | 170–450°F (77–232°C)            |
|                                      | Default 325°F (163°C)           |
| <b>Convert Recipe For Convection</b> | Roast                           |
|                                      | Bake (Default)                  |
|                                      | 170–450°F (77–232°C)            |
|                                      | Default 325°F (163°C)           |
| <b>Steam Cook</b>                    | Manual (Default @ 100% Power)   |
|                                      | Asparagus                       |
|                                      | Broccoli                        |
|                                      | Carrots                         |
|                                      | Cauliflower                     |
|                                      | Corn on the Cob                 |
|                                      | Fish Fillets                    |
|                                      | Frzn. Vegetables                |
|                                      | Green Beans                     |
|                                      | Potatoes                        |
|                                      | Shrimp                          |
|                                      | Spinach                         |
|                                      | Summer Squash                   |
|                                      | <b>SpeedCook Foods</b>          |
| Casserole                            |                                 |
| Convenience Foods (Default)          |                                 |
| Desserts                             |                                 |
| Fish                                 |                                 |
| Meats                                |                                 |
| Poultry                              |                                 |
| Vegetables                           |                                 |
| <b>My Creation</b>                   | Create New (Default)            |
| <b>Auto Cook</b>                     | Beef Roast                      |
|                                      | Bread                           |
|                                      | Cookies                         |
|                                      | Frozen Entrée                   |
|                                      | Hot Cereal (Default)            |
|                                      | Scrambled Eggs                  |
| <b>Defrost</b>                       | Bread                           |
|                                      | Fish                            |
|                                      | Juice                           |
|                                      | Meats                           |
|                                      | Manual (Default @ 20% Power)    |
|                                      | Poultry                         |
|                                      | Seafood                         |

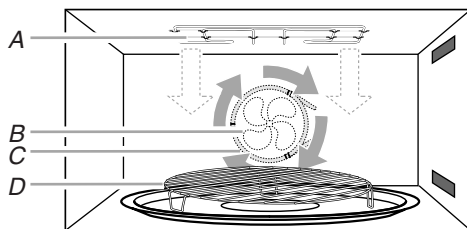
| MODE                     | RANGE                                   |
|--------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Reheat</b>            | Manual (Default @ 100% Power)           |
|                          | Casserole                               |
|                          | Dinner Plate                            |
|                          | Pizza Slice                             |
|                          | Sauce                                   |
|                          | Soup                                    |
| <b>Cook</b>              | 00:01–89:59                             |
|                          | 10–100% (Default 100%)                  |
| <b>Popcorn</b>           | 1.75 ~ 3.5oz Bag                        |
| <b>Baked Potato</b>      | 4 Potatoes                              |
|                          | 3 Potatoes                              |
|                          | 2 Potatoes                              |
|                          | 1 Potato (Default)                      |
| <b>Beverage</b>          | 2 Cups (16 oz)                          |
|                          | 1 Cup (8 oz) (Default)                  |
| <b>Keep Warm</b>         | 00:01–89:59 (Default 60:00 @ 10% Power) |
| <b>Soften</b>            | Manual (Default @ 20% Power)            |
|                          | Butter                                  |
|                          | Cream Cheese                            |
|                          | Ice Cream                               |
|                          | Margarine                               |
| <b>Melt</b>              | Manual (Default @ 30% Power)            |
|                          | Butter                                  |
|                          | Cheese                                  |
|                          | Chocolate                               |
|                          | Margarine                               |
|                          | Marshmallow                             |
| <b>Boil &amp; Simmer</b> | Manual (Default @ 100% Power)           |
|                          | Dry Fettuccini                          |
|                          | Dry Macaroni                            |
|                          | Dry Penne                               |
|                          | Dry Rotini                              |
|                          | Dry Spaghetti                           |
|                          | Linguine                                |
|                          | Long Rice                               |
|                          | Ravioli                                 |
|                          | Tortellini                              |
| Short Rice               |                                         |

| MODE             | RANGE                         |
|------------------|-------------------------------|
| Broil & Grill    | Manual (Default @ 0% Power)   |
|                  | Chicken Pieces                |
| Browning Pan     | Manual (Default @ 100% Power) |
|                  | Bacon                         |
|                  | Boneless Breasts              |
|                  | French Fries                  |
|                  | Hamburger Patty               |
|                  | Pizza Roll                    |
|                  | Potato Nuggets                |
|                  | Rising Crust Pizza            |
| Thin Crust Pizza |                               |

4. Touch START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound.
5. Touch MICROWAVE CANCEL (CANCEL MICROWAVE on combination oven models), or open the door to clear the display.

**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

## Auto Convection Conversion



A. Broil element  
B. Convection fan  
C. Convection element  
D. Grilling grid or convection grid

Convection cooking uses the convection element, the broil element and the fan. Hot air is circulated throughout the oven cavity by the fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly.

- The convection function may be used to cook small amounts of food on a single grid.
- Always use the grilling grid or convection grid placed on turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not cover turntable, grilling grid or convection grid, or baking tray with aluminum foil.
- Do not use light plastic containers, plastic wrap, or paper products. All heatproof cookware or metal utensils can be used in convection cooking. Round pizza pans are excellent for convection cooking.
- When the broil element is in use, the cooling fan turns on and stays on for up to 10 minutes after the cycle is over.
- Use convection cooking for items such as soufflés, breads, cookies, angel food cakes, pizza, and most meats and fish.

Auto Convection Conversion is a function that converts a standard thermal bake cook time and temperature into an ideal cook time and temperature for convection cooking.

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The oven will automatically reduce standard recipe temperatures and times for convection cooking.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories.

Use the following chart as a guide.

## Convection Chart

| SETTING | FOODS                      |
|---------|----------------------------|
| Bake    | Casseroles and baked goods |
| Roast   | Meats and vegetables       |

## To Use Recipe Conversion:

1. If preheat is not required, place food in oven or on convection grid on the turntable, and close the door.
2. Touch POWER or MICROWAVE (on combination oven models).
3. From the Cooking mode menu, select the Convert Recipe (for convection).
4. Select between Roast or Bake to convert a traditional recipe to a convection method of cooking. Touch NEXT.
5. Enter the standard cooking temperature between 170°F and 450°F (77°C and 232°C).
6. Touch NEXT.
7. Select the original recipe Bake/Roast time and touch SET.  
**OR**
8. Touch SKIP TIMER to move to the next step.
9. Touch START. If preheat is required, place food in oven or on convection grid on turntable after preheat tone sounds. The display will count down the cook time.  
When the stop time is reached, the oven will display "Cooking Ended" and transition to hold temperature, which maintains the oven temperature.  
If enabled, end-of-cycles tones will sound.
10. **(Optional)** After the cooking cycle ends, touch the ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time.
11. Touch MICROWAVE CANCEL to turn off the microwave oven.

## Convect Bake

Convection Bake uses convection element and fan.

- Use the convection grid. Place on turntable.
- Use oven mitts as the door and grids will become hot.

## To Use Convect Bake:

1. Touch POWER or MICROWAVE (on combination oven models).
2. From the Cooking mode menu, select Convect Bake.
3. Using the turntable, select the microwave oven temperature, and then touch START.

- (Optional)** When a Microwave Timer is set, the WHEN DONE option will appear. This option allows you to select the microwave oven behavior at the end of the current cooking cycle. You can select between Keep Warm, Hold Temp, and MW Off. Keep Warm will run the microwave oven at 10% power for 60 minutes, Hold Temp maintains the selected cooking cycle after the timer expires, and MW Off deactivates the microwave cooking cycle when the timer expires.

**NOTE:** The default temperature is 325°F (163°C).

If enabled, end-of-cycle tones will sound.

- (Optional)** After the cooking cycle ends, touch ADD 30 SEC. This will automatically add 30 seconds to the cook time.
- Touch MICROWAVE CANCEL to turn off the oven.

## Convect Roast

The Roast function uses the convection element with or without microwave power. The Roast function requires that a time and temperature (and microwaves if desired) be entered. The highest microwave power level that can be used is 30%.

- Use the convection grid. Place on turntable.
- Use oven mitts as the door and grids will become hot.

### To Use Convect Roast:

- Touch POWER or MICROWAVE (on combination oven models).
- From the Cooking mode menu, select Convect Roast.
- Using the tumbler, select the oven temperature.

**NOTE:** The default temperature is 325°F (163°C), and the default microwave power level is 0%.

- Touch START.

### OR

- To adjust the power level, touch POWER, select a new power level, touch SET (the set range is between 0% and 30%), and then touch START.
- To enter a cook time, touch MW TIMER after the cooking cycle has started, use the tumbler to select a cook time (00:00:00), and then touch START. The maximum length is 11:59:00.

If enabled, end-of-cycle tones will sound.

- When a Microwave Timer is set, the WHEN DONE option will appear. This option allows you to select the microwave oven behavior at the end of the current cooking cycle. You can select between Keep Warm, Hold Temp, and MW Off. Keep Warm will run the microwave oven at 10% power for 60 minutes, Hold Temp maintains the selected cooking cycle after the timer expires, and MW Off deactivates the microwave cooking cycle when the timer expires.

When the stop time is reached, the oven will Hold Temp by default or behave as set in the When Done menu.

- (Optional)** After the cooking cycle ends, touch ADD 30 SEC. This will automatically add 30 seconds to the cook time.
- Touch MICROWAVE CANCEL to turn off the oven.

## Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 20% cook power.

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.

- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Custom Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See “Aluminum Foil and Metal” first.
- Times and cooking powers have been preprogrammed for defrosting a number of food types. For each food category, a precise amount of food can be entered or preprogrammed quantities can be selected.

## SpeedCook Foods

The SpeedCook function uses the broil element, convection element and fan, and microwaves. All cycle on and off in intervals.

- Bakeware and the interior oven surfaces, including the door, will become hot.
- Always use an instant read thermometer to determine doneness of meat and poultry.
- Use microwave-safe and ovenproof bakeware.
- Do not use covers or containers made of foil, paper, waxed paper, or plastic not recommended for use in a conventional oven.
- When roasting, meats and poultry may spatter. Plastic oven bags designed for conventional oven use can be used for easier cleanup. Follow manufacturer's recommendations.
- When using the grilling grid or convection grid, place it directly on the turntable.
- Arrange pieces of food in a single layer on the crisper pan or baking dish.

Before SpeedCooking, put food in the oven and close the door. Preheating is not necessary.

### To Use SpeedCook Foods:

**NOTE:** For combination units, touch the MICROWAVE to access the microwave menu.

- From the Mode menu, select SPEEDCOOK FOODS.
- Scroll to the desired food category and touch NEXT.
- Scroll to the desired food and touch NEXT.

**NOTE:** Some cooking selections may ask for additional information, such as food weight or pan size. If this occurs, make the proper selection and touch NEXT.

- Read and follow the on-screen cooking instructions.
- Touch START to begin cooking cycle.

### OR

Touch DONENESS and scroll to select between More Done, Suggested, or Less Done and touch SET to return to the previous screen, and then touch START to begin the cooking cycle.

- Touch MICROWAVE CANCEL to turn off the oven.

| SETTING             | QUANTITY                |
|---------------------|-------------------------|
| <b>Meats</b>        |                         |
| Bone-in pork chops  | 0.4-1.5 lb (0.2-0.7 kg) |
| Boneless beef roast | 1.5-5.0 lb (0.7-2.3 kg) |
| Boneless ham        | 1.0-4.5 lb (0.5-2.0 kg) |
| Boneless pork chops | 0.3-1.6 lb (0.1-0.7 kg) |
| Boneless pork roast | 1.0-5.0 lb (0.5-2.3 kg) |
| Meatloaf            | 1.5-2.0 lb (0.7-0.9 kg) |
| Meatballs           | 20 pieces               |
| Swiss steak         | 1.0-2.0 lb (0.5-0.9 kg) |

| SETTING                                                                            | QUANTITY                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Poultry</b>                                                                     |                            |
| Frozen Chicken Tenders                                                             | 5-20 pieces                |
| Chicken breast                                                                     | 0.2-2.0 lb (0.1-0.9 kg)    |
| Chicken nuggets                                                                    | 6-24 pieces                |
| Chicken pieces - with skin                                                         | 0.5-2.0 lb (0.2-0.9 kg)    |
| Frozen fried chicken                                                               | 4-8 pieces                 |
| Turkey breast                                                                      | 3.0 lb (1.4 kg)            |
| Whole chicken                                                                      | 3.0-5.5 lb (1.4-2.5 kg)    |
| Bone-in chicken pieces                                                             | 0.5-2.0 lb (0.2-0.9 kg)    |
| Frozen chicken wings                                                               | 0.5-1.5 lb (0.2-0.7 kg)    |
| <b>Fish</b>                                                                        |                            |
| Fish fillets                                                                       | 0.4-1.2 lb (0.2-0.5 kg)    |
| Frozen fish sticks                                                                 | 4-16 pieces                |
| Frozen fish, battered                                                              | 2-8 pieces                 |
| <b>Breads</b>                                                                      |                            |
| Refrigerated biscuits - large, 1 pan                                               | 8 pieces                   |
| Refrigerated biscuits - small, 1 pan                                               | 10 pieces                  |
| Cinnamon rolls - large, 1 pan                                                      | 5 pieces                   |
| Cinnamon rolls - small, 1 pan                                                      | 8 pieces                   |
| Crescent rolls - 1 pan                                                             | 8 pieces                   |
| Frozen bread sticks - 1 pan                                                        | 6 pieces                   |
| Garlic/cheese bread - 1 loaf                                                       | 8 oz (226.8 g)             |
| <b>Vegetables</b>                                                                  |                            |
| Baked potatoes                                                                     | 1-8 potatoes               |
| French fries                                                                       | 3-12 oz (85.0-340.2 g)     |
| Frozen onion rings                                                                 | 4-16 oz (113.4-453.6 g)    |
| Frozen potato nuggets                                                              | 3-12 oz (85.0-340.2 g)     |
| Frozen potato skins                                                                | 1-4 servings               |
| Frozen potato wedges                                                               | 1-4 servings               |
| Roasted vegetables                                                                 | 2-8 cups (500-2,000 mL)    |
| Sweet potatoes                                                                     | 1-6 potatoes               |
| <b>Desserts</b>                                                                    |                            |
| Brownies - (8" x 8" [20.3 x 20.3 cm] or 9 x 13" [22.9 x 33 cm] pan)                | -----                      |
| Cake, bundt cake                                                                   | -----                      |
| Cookie dough - 1 pan                                                               | 8 cookies                  |
| <b>Casserole</b>                                                                   |                            |
| Freshly made casserole - (8" x 8" [20.3 x 20.3 cm] or 9" x 13" [22.9 x 33 cm] pan) | -----                      |
| Freshly made lasagna - (8" x 8" [20.3 x 20.3 cm] pan)                              | -----                      |
| Frozen lasagna                                                                     | 10.0-60.0 oz (284 g-1.7 g) |

| SETTING                 | QUANTITY    |
|-------------------------|-------------|
| <b>Convenience Food</b> |             |
| Bagel bites             | 9 pieces    |
| Cheese sticks           | 4-16 pieces |
| Frozen egg rolls        | 1-8 pieces  |
| Frozen french toast     | 1-4 pieces  |
| Frozen sausage links    | 2-10 pieces |
| Frozen sausage patties  | 2-8 pieces  |
| Frozen waffles          | 1-4 pieces  |
| Hot dogs                | 2-10 pieces |
| Jalapeno poppers        | 5-20 pieces |
| Nachos - 1 pan          | -----       |
| Pizza - reheat          | 1-4 slices  |

## Cook

### To Use Manual Cook:

**NOTE:** For combination units, touch the MICROWAVE to access the microwave menu.

1. From the Mode menu, select Cook (Default Mode).

**NOTE:** The default power setting is 100%.

2. Scroll to enter a Cook Time (--:--). The maximum length is 89:59.

3. **(Optional)** To adjust the power level, touch "Power 100%", scroll to select the desired power level, and then touch SET. The range is between 10% and 100%.

4. Touch START.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

5. **(Optional)** After the cooking cycle ends, touch the ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time.

6. Touch Microwave Cancel to turn off the oven.

## Popcorn

Pop only 1 package at a time.

Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle.

### To Use Popcorn Mode:

1. From the Mode menu, select Popcorn.

2. **(Optional)** To adjust the doneness, touch DONENESS, read the onscreen information, and then touch DONENESS. Select More Done, Suggested, or Less Done, and then touch SET.

3. Touch START.

4. Touch Microwave Cancel to turn off the oven.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

## Beverage

Use a microwave safe container.

Do not cover.

### To Use Beverage Mode:

**NOTE:** For combination units, touch the MICROWAVE to access the microwave menu.

1. From the Mode menu, select BEVERAGE.
2. Select quantity.
3. **(Optional)** To adjust the doneness, touch DONENESS, read the onscreen information, and then touch DONENESS. Select More Done, Suggested, or Less Done, and then touch SET.
4. Touch START.
5. Touch Microwave Cancel to turn off the oven.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

## Broil & Grill

The Grill function uses the broil element and microwaves to grill your food.

- Microwave oven cavity and door will become very hot during the Grill cycle. Use oven mitts.
- The grilling grid and convection grid will become very hot. Use oven mitts to grasp and remove the grid from the microwave oven.
- For large pieces like chicken, use the crisper pan beneath the convection grid or grilling grid to catch drippings.
- For best results, apply light amount of cooking oil to grilling grid or convection grid.
- When the broil element is in use, the cooling fan turns on and stays on for up to 10 minutes after the cycle is over.

Use the following chart as a guide.

### Grill Chart

| FOOD                            | QUANTITY   |
|---------------------------------|------------|
| <b>Manual*</b>                  |            |
| <b>Chicken pieces - bone-in</b> | 1-2 pieces |

\*Manual Grill requires that a cook time be entered.

### To Use Programmed Broil & Grill:

**NOTE:** For combination units, touch the MICROWAVE to access the microwave menu.

1. From the Mode menu, select Broil & Grill.
2. Select Chicken Pieces and then touch NEXT.
3. Scroll to select the serving size and then touch NEXT.
4. **(Optional)** To adjust the doneness, touch DONENESS, read the onscreen information, and then touch Doneness. Select More Done, Suggested, or Less Done, and then touch SET.
5. Read the onscreen recommendations and then touch START.
6. Touch Microwave Cancel to turn off the oven.
7. **(Optional)** After the cooking cycle ends, touch the ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time.

**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

### To Use Manual Broil & Grill:

1. From the Mode menu, select Broil & Grill.
2. Select Manual and then touch NEXT.  
**NOTE:** The default power level is 0%.
3. Enter a Cook Time (--:--). The maximum length is 89:59.
4. **(Optional)** To adjust the power level, touch Power 0% and scroll to select a range between 0-40%, then touch SET.
5. Touch START.
6. **(Optional)** After the cooking cycle ends, touch the ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time.
7. Touch Microwave Cancel to turn off the oven.

**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

## Steam

Steam is a sensor cooking function that uses microwaves to steam food. Use Steam for foods such as vegetables, fish, and potatoes.

- Times and cooking powers have been preprogrammed for steaming a number of food types.
- Use a microwave-safe steamer.

Use the following chart as a guide.

### Steam Cooking Chart

| FOOD                    | QUANTITY    |
|-------------------------|-------------|
| <b>Manual</b>           | -----       |
| <b>Asparagus</b>        | 8-16 oz     |
| <b>Broccoli</b>         | 2-6 cups    |
| <b>Carrots</b>          | 2-6 cups    |
| <b>Cauliflower</b>      | 2-6 cups    |
| <b>Corn on the Cob</b>  | 2-4 ears    |
| <b>Fish Fillets</b>     | 0.5-1.5 lbs |
| <b>Frzn. Vegetables</b> | 2-6 cups    |
| <b>Green Beans</b>      | 2-6 cups    |
| <b>Potatoes</b>         | 2-6 cups    |
| <b>Shrimp</b>           | 5-8 oz      |
| <b>Spinach</b>          | 4-8 cups    |
| <b>Summer Squash</b>    | 2-6 cups    |

\*Manual Steam requires that a cook time be entered.

**(Optional)** Modify the food doneness by touching the Doneness pad. Select More Done, Suggested, or Less Done, then touch SET, review the cook settings, and then touch START.



## Melt

The Melt function may be used to melt your food. Times and cooking powers have been preprogrammed for a number of food types. Use the following chart as a guide.

### Melt Chart

| FOOD                | QUANTITY     |
|---------------------|--------------|
| <b>Manual</b>       | -----        |
| <b>Butter</b>       | 1/2 Stick    |
|                     | 1 Stick      |
|                     | 1 1/2 Sticks |
|                     | 2 Sticks     |
| <b>Cheese</b>       | 8 oz         |
|                     | 16 oz        |
| <b>Chocolate</b>    | 1-12 oz      |
| <b>Margarine</b>    | 1/2 Stick    |
|                     | 1 Stick      |
|                     | 1 1/2 Sticks |
|                     | 2 Sticks     |
| <b>Marshmallows</b> | 5 oz         |
|                     | 10 oz        |

\*Manual Melt requires that a cook time be entered.

(Optional) Modify the food doneness by touching the Doneness pad. Select More Done, Suggested, or Less Done, then touch SET, review the cook settings, and then touch START.

## Reheat

Times and cooking powers have been preprogrammed for reheating a number of food types.

Use the following chart as a guide.

### Custom Reheat Chart

| FOOD                                                                                                                                     | QUANTITY                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Manual*</b>                                                                                                                           | Default power level 100%.     |
| <b>Casserole</b><br>Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating. | 1-4 cups (250 mL-1 L)         |
| <b>Dinner Plate</b><br>Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.                     | 8-16 oz (227-454 g)           |
| <b>Pizza Slices</b><br>Place on a paper towel.                                                                                           | 1-3 slices (3 oz [85 g] each) |
| <b>Sauce</b><br>Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.     | 1-4 cups (250 mL-1 L)         |
| <b>Soup</b><br>Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.      | 1-4 cups (250 mL-1 L)         |

\*Manual Reheat requires that a cook time be entered.

## To Use Programmed Reheat:

For Combination Ovens, begin by touching the MICROWAVE button.

1. Scroll to REHEAT in the cooking mode menu.
2. Scroll to the desired food category and touch NEXT. If you choose DINNER PLATE, skip to step 4.
3. Scroll to select one of the preset quantities, and then touch NEXT.
4. Touch START.

### OR

Touch DONENESS and scroll to select between More Done, Suggested, or Less Done and touch SET to return to the previous screen, and then touch START to begin the cooking cycle.

5. Touch MICROWAVE CANCEL to turn off the oven.

## To Use Manual Reheat:

For Combination Ovens, begin by touching the MICROWAVE button.

1. Scroll to REHEAT in the cooking mode menu.
2. Scroll to MANUAL food category and then touch NEXT.
3. Scroll the MIN and SEC tumbler to set the desired amount of cook time.

**NOTE:** The default power setting is 100%.

4. **(Optional)** The default Turntable is ON. To change the Turntable setting, touch TURNTABLE IS ON. The button will display TURNTABLE IS OFF. Repeat the process to turn the turntable back on.

**NOTE:** Once the cooking cycle has completed, the turntable will return to the default of ON.

5. **(Optional)** To adjust the power level, touch Power 100%, then scroll to the desired power level and touch SET. The range is between 10-100%.
6. Touch START to begin cooking cycle.
7. Touch MICROWAVE CANCEL to turn off the oven.

## Soften

The Soften function may be used to soften your food. Times and cooking powers have been preprogrammed for a number of food types.

Use the following chart as a guide.

### Soften Chart

| FOOD                | QUANTITY     |
|---------------------|--------------|
| <b>Manual</b>       | -----        |
| <b>Butter</b>       | 1/2 Stick    |
|                     | 1 Stick      |
|                     | 1 1/2 Sticks |
|                     | 2 Sticks     |
| <b>Cream Cheese</b> | 3 oz         |
|                     | 8 oz         |
| <b>Ice Cream</b>    | 16 oz        |
|                     | 32 oz        |
|                     | 64 oz        |

| FOOD      | QUANTITY     |
|-----------|--------------|
| Margarine | 1/2 Stick    |
|           | 1 Stick      |
|           | 1 1/2 Sticks |
|           | 2 Sticks     |

\*Manual Soften requires that a cook time be entered.

(Optional) Modify the food doneness by touching the Doneness pad. Select More Done, Suggested, or Less Done, then touch SET, review the cook settings, and then touch START.

## Boil & Simmer

Boil & Simmer is a sensor function, and uses only microwaves to simmer your food.

- Follow recommended water and food amounts that appear on the display.
- For best cooking results, do not use plastic wrap as a cover during the Boil & Simmer cycle.
- Do not remove the lid while the dish is still in the oven, as the rush of steam will disrupt the sensor readings.
- Use a microwave-safe dish with a loose-fitting lid.

Use the following chart as a guide.

### Boil & Simmer Chart

| FOOD                                | QUANTITY                  |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Dry fettuccine, dry spaghetti       | 2–8 oz (57–227 g)         |
| Dry macaroni, dry penne, dry rotini | 1/2–2 cups (118–473 mL)   |
| Linguine, ravioli, tortellini       | 9 or 18 oz (255 or 510 g) |
| Long or short grain white rice      | 1/2–2 cups (118–473 mL)   |

- Use the Manual Simmer function for foods such as soups, casseroles, stews, and other liquid food.
- Manual Boil & Simmer requires that a cook time be entered.

### To Use Programmed Boil & Simmer:

To begin the function on combination ovens, touch MICROWAVE.

1. Scroll to Boil & Simmer in the cooking mode menu.
2. Scroll to select the desired food type and touch NEXT.
3. Scroll to select one of the preset quantities and then touch NEXT.
4. **(Optional)** To adjust the doneness, touch DONENESS, read the onscreen information, and then touch DONENESS. Select More Done, Suggested, or Less Done, and then touch SET.
5. Touch START.
 

**NOTE:** When cooking pasta, the oven will pause for adding pasta to the water. Then the oven will restart.

If enabled, end-of-cycle tones will sound.
6. **(Optional)** After the cooking cycle ends, touch the ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time.
7. Touch Microwave Cancel to turn off the oven.

### To Use Manual Boil & Simmer:

To begin the function on combination ovens, touch MICROWAVE.

1. Scroll to Boil & Simmer in the cooking mode menu.
2. Scroll to Manual and touch NEXT.
3. Enter a Cook Time (--:--). The maximum length is 89:59.
 

**NOTE:** In the Boil & Simmer mode, the microwave controls power. After water is brought to a boil, the food will simmer for the length of the Cook Time.
4. Touch START. Once the boiling point is reached, the display will count down the cook time.
 

If enabled, end-of-cycle tones will sound.
5. **(Optional)** After the cooking cycle ends, touch the ADD 30 SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time.
6. Touch Microwave Cancel to turn off the oven.

### Manual Simmer Chart

| FOOD                  | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pasta*                | Add 1 tbs (15 mL) oil to water. Place the dish containing water in oven. Enter 1 second of simmer time. The water will heat to a boil and then the oven will turn off. Place the pasta in the water and cover the dish. Repeat steps 1–4 under “To Use Manual Simmer,” then enter the actual simmer time desired. |
| Rice and Vegetables   | Place water and food in dish. Place dish in oven. Set simmer time.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Soup and liquid foods | Place food in dish and place dish in oven. Set simmer time.                                                                                                                                                                                                                                                       |

\*Use a dish large enough to completely cover food with water. (Optional) Modify the food doneness by touching the Doneness pad. Select More Done, Suggested, or Less Done, then touch SET, review the cook settings, and then touch START.

## Keep Warm

### WARNING

#### Food Poisoning Hazard

**Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven. Keep Warm™ setting can be used by itself or can be preprogrammed to follow a cooking cycle.

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- For best results, do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.

### To Use Keep Warm:

1. Touch POWER or MICROWAVE (on combination oven models).
2. From the Cooking mode menu, touch KEEP WARM.
 

**NOTE:** The default power level is 10%.
3. Select a Keep Warm time (--:--:--). The maximum length is 01:29:59.

4. Touch **START**. The oven display will count down the cook time.  
When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound.

5. Touch **MICROWAVE CANCEL** to turn off the oven.

**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.

## Browning Pan

The Browning Pan feature uses the crisper pan, the broil element and microwaves to crisp and brown foods. While microwaves heat food from above, they also heat the pan from below to brown and crisp the food.

Browning Pan can be used to saute meats and vegetables, pan fry bacon and eggs, and to crisp and brown pizza and french fries.

Some Browning Pan cycles are programmed to preheat the empty pan for 3 minutes before cooking begins. When the preheating cycle is complete, the microwave oven will stop and prompt you to add the food to the crisper pan. The microwave oven may prompt you to turn over the food during the cycle.

- Always use the crisper pan.
- See the “TEFLON® Coated Crisper Pan and Handle” section before using.
- Microwave oven cavity and door will become very hot during broil element use. The use of oven mitts is recommended.
- The crisper pan will become very hot. Use the handle to grasp and remove the pan from the oven. Do not place hot crisper pan directly on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- To avoid damage to plastic utensils, do not use them with the crisper pan as it becomes very hot and could melt the utensils.
- Do not use metal utensils, as they can scratch the pan.
- For best cooking results, do not use the pan in any other microwave oven or in a thermal oven.
- For best cooking results, do not place the crisper pan on the grilling grid or convection grid. Always use the turntable as a support for the pan.
- For best results, coat pan lightly with cooking oil to make removing food and cleaning easier.

Use the following chart as a guide when using the browning function.

### Preprogrammed Browning Pan

Times and cooking powers have been preprogrammed for browning several food types.

### Browning Pan Cooking Chart

| FOOD                            | QUANTITY     |
|---------------------------------|--------------|
| <b>Manual*</b>                  |              |
| <b>Bacon</b>                    | 2–4 slices   |
| <b>Poultry breast, boneless</b> | 1–3 pieces   |
| <b>French fries</b>             | 1–3 servings |
| <b>Hamburger patties</b>        | 1–4 patties  |
| <b>Pizza roll</b>               | 1–4 servings |

| FOOD                               | QUANTITY              |
|------------------------------------|-----------------------|
| <b>Potato nuggets</b>              | 1–4 servings          |
| <b>Pizza, frozen, rising crust</b> | 6 to 12" (15–30.5 cm) |
| <b>Pizza, frozen, thin crust</b>   | 6 to 12" (15–30.5 cm) |

\*Manual Browning requires that a cook time be entered.

### To Use Programmed Browning Pan:

1. Touch **POWER** or **MICROWAVE** (on combination oven models).
2. From the Cooking mode menu, touch **BROWNING PAN**.
3. Select the food type, and then touch **NEXT**.
4. Use the tumbler to select one of the preset quantities, and then touch **NEXT** to start cooking to the recommended doneness.

#### OR

5. Modify the food doneness by touching a Doneness pad. Choose **Select More Done**, **Suggested**, or **Less Done**, and then touch **SET**.
6. Touch **START**.  
When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically.  
**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound.
7. **(Optional)** After the cooking cycle ends, select **Keep Warm** from the Cooking mode menu, and then touch **START**. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for a default of 60 minutes, but can be set for up to 01:29:59. See the “Keep Warm” section for additional information.
8. **(Optional)** After the cooking cycle ends, touch **ADD 30 SEC**. This will automatically add 30 seconds to the cook time.
9. Touch **MICROWAVE CANCEL** to turn off the oven.

### To Use Manual Browning Pan:

1. Touch **POWER** or **MICROWAVE** (on combination oven models).
2. From the Cooking mode menu, touch **BROWNING PAN**.
3. Touch **NEXT**.
4. To enter a cook time, use the tumbler to select a cook time (00:00:00), and then touch **START**. The maximum length is 01:29:59.  
**NOTE:** In the Browning Pan mode, the microwave controls power. High Power is needed to heat the pan.
5. Touch **START**. The display will count down the cook time.  
When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.  
**NOTE:** The microwave-cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed. The microwave cooking does not continue beyond the end of cooking cycle.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound.
6. **(Optional)** After the cooking cycle ends, select **Keep Warm** from the Cooking mode menu, and then touch **START**. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for a default of 60 minutes, but can be set for up to 01:29:59. See the “Keep Warm” section for additional information.
7. **(Optional)** After the cooking cycle ends, touch **ADD 30 SEC**. This will automatically add 30 seconds to the cook time.
8. Touch **MICROWAVE CANCEL** to turn off the oven.

# Built-In Microwave Oven Care

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.jennair.com](http://www.jennair.com). In Canada, reference the Customer Service section at [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

Activate the Button Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See “Button Lock” in the “Tools Menu” section.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

### STAINLESS STEEL (on some models)

**NOTE:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Polishing Creme, steel-wool pads, gritty washcloths, or some paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Vinegar for hard water spots.
- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

### MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

### MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or some recycled paper towels.

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging.

The area where the oven door and frame touch when closed should be kept clean.

#### Cleaning Method:

##### Average Soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

##### Heavy Soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:  
Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

##### Odors

- Lemon juice or vinegar:
- Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in oven.

### CONTROL PANEL/DISPLAY

Activate the Button Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See “Button Lock” in the “Tools Menu” section.

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, or gritty washcloths.

Use gentle pressure when wiping the touch screen.

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Mild soap, water, and soft washcloth
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

### MICROWAVE OVEN CEILING

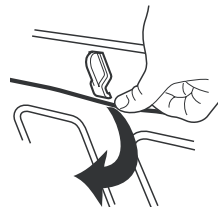
The broil element does not need cleaning since the intense heat will burn off any food spatters. However, the ceiling above the broil element may need regular cleaning. Allow the broil element to cool before cleaning the ceiling.

#### Cleaning Method:

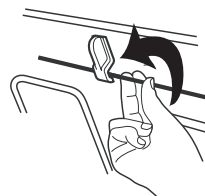
- Warm water, mild detergent, and a sponge.

#### To Clean:

1. Push the fastening thread gently toward the back of the ceiling, and then lower it to release the broil element.



2. Lower the front of the broil element to access the ceiling for cleaning.
3. Raise broil element back up and return the fastening thread back to its original location.



Always return the broil element to the cooking position after cleaning.

### TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

#### Cleaning Method:

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

### GRIDS

- Steel-wool pad
- Dishwasher

# Problem Solver

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit <https://jennair.custhelp.com>. In Canada, visit <http://www.jennair.ca>.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

Jenn-Air Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

Jenn-Air Brand Home Appliances  
Customer eXperience Centre  
200 – 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

| PROBLEM                                                                     | POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nothing will operate                                                        | <b>Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?</b> Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.<br><b>Is the microwave oven wired properly?</b> See Installation Instructions.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Microwave oven will not operate                                             | <b>Is the door completely closed?</b> Firmly close door.<br><b>Is the electronic oven control set correctly?</b> See “Microwave Oven Control” section.<br><b>On some models, is the Button Lock set?</b> See “Button Lock” in the “Tools Menu” section.<br><b>On combination oven models, is the lower oven self-cleaning?</b> The upper oven will not work during the lower oven Self-Cleaning Cycle.<br><b>Is the magnetron working properly?</b> Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service. See “Assistance or Service” section. |
| Oven makes humming noise                                                    | This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Oven door looks wavy                                                        | This is normal and will not affect performance.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Turntable will not operate                                                  | <b>Is the turntable properly in place?</b> Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support.<br><b>Is the turntable support operating properly?</b> Remove turntable. Remove and clean turntable support and rollers. Replace turntable support. Replace turntable. Place 1 cup (250 mL) of water on the turntable, then restart oven. If it still is not working, call for service. See “Assistance or Service” section. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.                                                               |
| Turntable rotates in both directions                                        | This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cooling fan continues to run after cooking cycle is complete                | This is normal and allows for proper cooling of the microwave oven. The microwave cooling fan may continue to run for several minutes after the cooking cycle has been completed.<br>No microwave energy is used after the cycle is completed and the control will display “Cooking Complete” with options for Keep Warm or Add 30 Seconds.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Display shows time countdown, but is not operating                          | <b>Is the Kitchen Timer in use?</b> See “Kitchen Timer” in the “Tools Menu” section.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tones are not sounding                                                      | <b>Are tones disabled?</b> See “Sound” in the “Tools Menu” section.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Smoke is coming from oven vent during broiling or grilling (on some models) | Some smoke is normal and occurs just as in conventional crisping.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sparking during broiling or grilling (on some models)                       | This is normal and occurs as fat burns off from past cooking. Sparking will stop once fat is completely burned off.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cooking times seem too long                                                 | <b>Are large amounts of food being heated?</b> Larger amounts of food need longer cooking times.<br><b>Is the incoming voltage less than that specified in the “Built-In Microwave Oven Safety” section?</b><br><b>OR</b><br><b>Is the incoming voltage less than that specified in the “Electrical Requirements” section?</b><br>Have a qualified electrician check the electrical system of the house.                                                                                                                                                                                                         |
| Radio or TV interference                                                    | <b>Is the radio or TV receiver near the microwave oven?</b> Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.<br><b>Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?</b> Make sure these areas are clean.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Accessories

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at [www.jennair.com](http://www.jennair.com) or call us at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

In Canada, visit our website at [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca) or call us at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

**affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes**  
(stainless steel models)  
Order Part Number W10355049

**affresh® Stainless Steel Cleaner**  
(stainless steel models)  
Order Part Number W10355016

**affresh® Kitchen and Appliance Cleaner**  
Order Part Number W10355010

# JENN-AIR® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

## IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit <https://jennair.custhelp.com>.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Jenn-Air Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

**Jenn-Air Customer eXperience Center**  
**1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**



<https://jennair.custhelp.com>

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Jenn-Air dealer to determine whether another warranty applies.

## TWO YEAR LIMITED WARRANTY

### WHAT IS COVERED

For two years from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Jenn-Air") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Jenn-Air designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

### WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Jenn-Air parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Jenn-Air.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Jenn-Air within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Jenn-Air servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

**The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.**

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

### DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Jenn-Air makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Jenn-Air or your retailer about buying an extended warranty.

### LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. JENN-AIR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

# Sécurité du four à micro-ondes encastré

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠ DANGER**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures aux personnes et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" présentées dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" présentées dans cette section.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans un four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les usages auxquels il est destiné, tels qu'ils sont décrits dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour usage industriel ou de laboratoire.
- Des aliments et des ustensiles de cuisson en métal de taille excessive ne doivent pas être placés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer en métal. Des parties se détachant du tampon peuvent toucher des pièces électriques, causant un risque de choc électrique.
- Ne pas remettre dans le four non utilisé des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé sur le plancher.
- Ne pas frire dans le four. Les ustensiles allant au four à micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures de friture appropriées.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (brunissement).
- Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec du papier métallique. Un surchauffage du four surviendra.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ou obstruer une ouverture quelconque du four à micro-ondes.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.

Pour réduire le risque de blessures corporelles :

- Ne pas trop faire chauffer le liquide.
- Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.
- Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.
- Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.
- Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

- Ne pas remiser le four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau, comme par exemple près d'un évier de cuisine, un sous-sol mouillé ou près d'une piscine ou autres endroits semblables.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
  - Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.
  - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon de courant électrique, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

- (1) Porte (déformation),
- (2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),
- (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

## Spécifications électriques

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Le four à micro-ondes doit être connecté aux deux côtés de 120 volts sur un circuit de 208/240 volts requis pour l'alimentation électrique. Si la tension d'entrée au four à micro-ondes est à moins de 120 volts, les temps de cuisson peuvent être prolongés. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.  
Ce dispositif est conforme à la norme RSS-310 d'Industrie Canada.

## INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

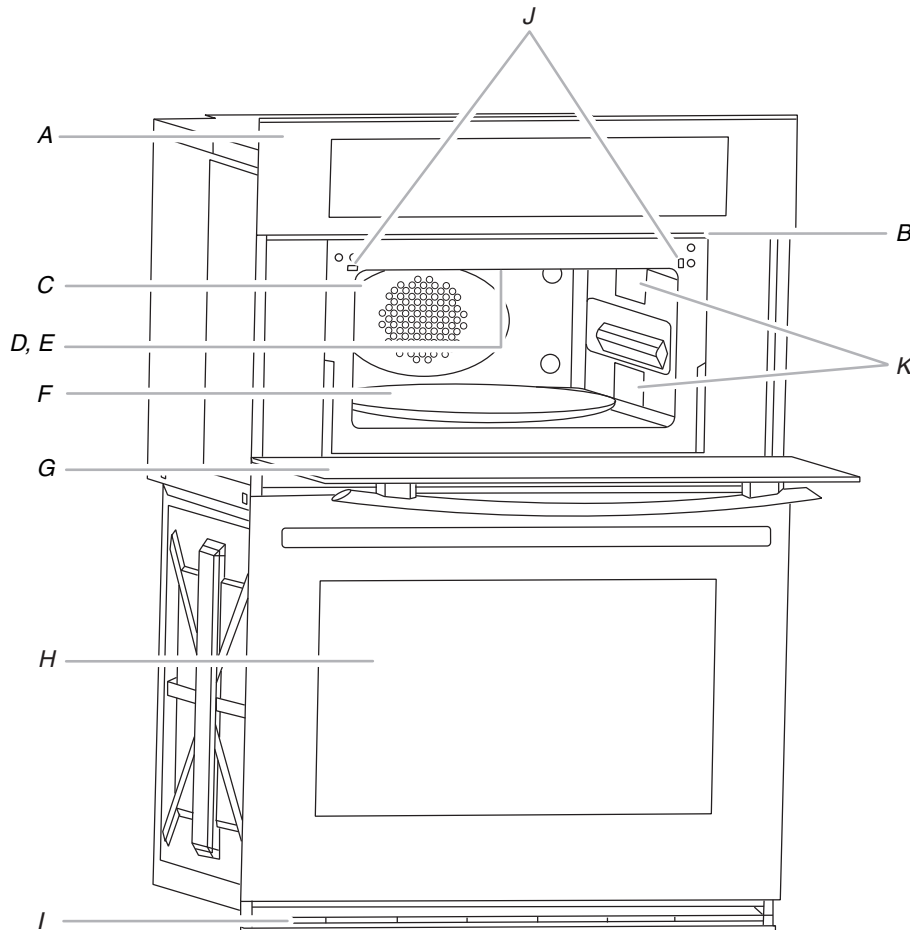
**Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :**

Le four à micro-ondes doit être raccordé à un système de câblage permanent en métal relié à la terre, ou le câblage d'alimentation doit inclure un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou à un fil de liaison à la terre sur le four à micro-ondes.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

## Pièces et caractéristiques

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur [www.jennair.com](http://www.jennair.com) pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle sur [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

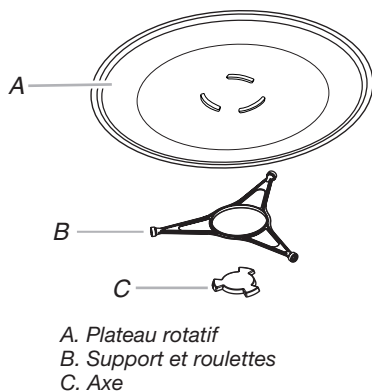


- A. Commande électronique du four
- B. Plaque signalétique (située sur l'évent central sous le tableau de commande. **REMARQUE** : Sur les modèles simples de four à micro-ondes, sur la garniture latérale gauche.)
- C. Élément et ventilateur de convection (dissimulés derrière le panneau arrière)
- D. Lampe
- E. Élément de cuisson au grill

- F. Plateau rotatif
- G. Hublot avec grille métallique
- H. Four inférieur (sur modèles combinés. Voir le Guide d'utilisation et d'entretien séparé.)
- I. Évent inférieur
- J. Contacteur de porte
- K. Émission double de micro-ondes

**Pièces et caractéristiques non illustrées**  
 Grille de convection  
 Grille de cuisson au four  
 Plat à croustiller et poignée

### Plateau rotatif



- A. Plateau rotatif
- B. Support et roulettes
- C. Axe

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé. Voir "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande de pièces.

Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l'axe. L'axe fait tourner le plateau rotatif pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Les roulettes sur le support devraient se loger à l'intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

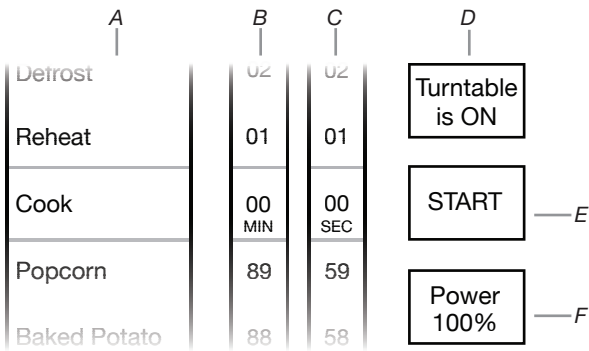
**REMARQUE:** Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après le fin du programme. Aucune énergie de micro-ondes n'est utilisée une fois le programme est terminé.

#### Activation/désactivation :

Pour un rendement optimal du four à micro-ondes, il est recommandé de toujours laisser le plateau rotatif activé. Si nécessaire, le plateau rotatif peut être désactivé (sauf durant une fonction automatique).

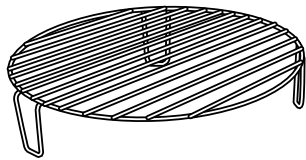
Ceci est utile lorsque le plat utilisé pour la cuisson est plus grand que le plateau rotatif.

1. À partir du menu Mode de cuisson au micro-ondes, appuyer sur TURNTABLE pour faire tourner ou arrêter le plateau.



- A. Mode de cuisson  
 B. Durée – sélection de minutes  
 C. Durée – sélection de secondes  
 D. Mise en marche/arrêt du plateau rotatif  
 E. Mise en marche du programme de cuisson  
 F. Sélection du niveau de puissance

## Grille de convection

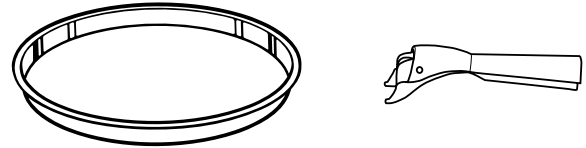


La grille de convection fournit une circulation optimale de la chaleur pour la cuisson par convection (sur certains modèles). Elle est recommandée pour la cuisson par convection ou la cuisson au gril des morceaux de viande épais, tels que le poulet non désossé.

- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaleur lors de l'utilisation.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la grille toucher les parois intérieures de la cavité, le plafond ou le fond.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas ranger la grille dans le four.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.

- Pour obtenir de meilleurs résultats, ne pas placer de sachet de maïs à éclater sur la grille.
- La grille est conçue spécialement pour ce four. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, ne pas tenter d'utiliser une autre grille dans ce four.

## Plat à croustiller et poignée avec revêtement TEFLON®†



Le plat à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçu spécialement pour l'utilisation au four à micro-ondes et est idéal pour faire sauter (dorer) des aliments dans le four à micro-ondes.

- Le plat à croustiller deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaleur lors de l'utilisation du plat. Placer l'extrémité de fixation sur le bord du plat, serrer la poignée et soulever le plat.
- Ne pas laisser le plat à croustiller ou la poignée en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Utiliser le plateau rotatif comme support pour le plat à croustiller.
- Ne pas placer le plat à croustiller chaud directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur. Des dommages pourraient survenir.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser d'autre objet métallique avec le plat à croustiller.
- Le plat à croustiller est conçu spécifiquement pour ce four. Ne pas l'utiliser dans un autre four.
- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour éviter les rayures.

†®TEFLON est une marque déposée de E. I. Du Pont De Nemours et Compagnie.

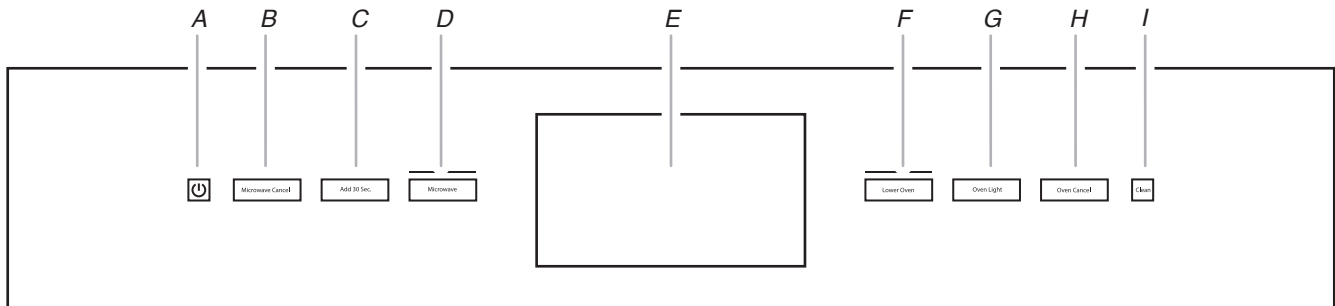
## Commande du four à micro-ondes

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur [www.jennair.com](http://www.jennair.com) pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle sur [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

On peut accéder aux commandes du four à micro-ondes au moyen du tableau de commande et de l'affichage tactile interactif.

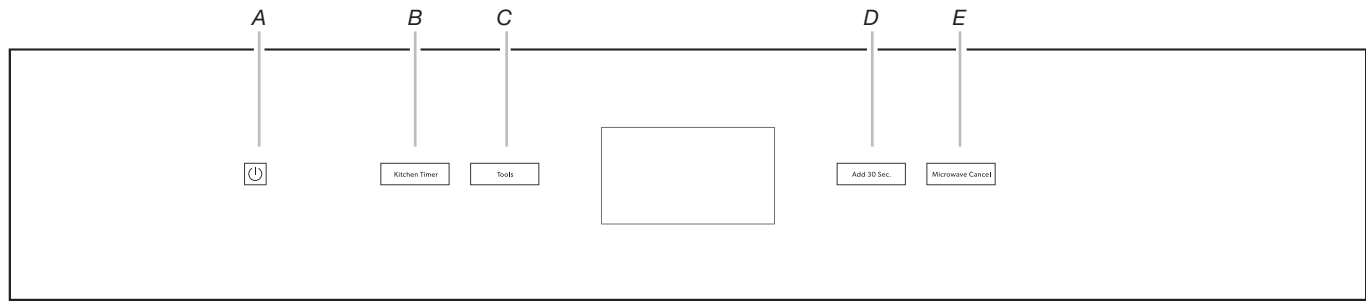
**REMARQUE :** En raison de la sensibilité du tableau de commande, nous avons fourni des instructions spéciales pour le nettoyage du tableau ainsi que pour celui du tableau de commande tactile. Voir la section "Nettoyage général" pour les instructions de nettoyage.

### Modèles de fours combinés



- A. Power (mis sur tension)  
 B. Annulation du four à micro-ondes  
 C. Ajouter 30 Sec.  
 D. Four à micro-ondes  
 E. Affichage  
 F. Four inférieur  
 G. Éclairage  
 H. Annulation du four  
 I. Propre

## Modèles de fours à micro-ondes dédiés



A. Power (mis sur tension)  
B. Minuterie de cuisine  
C. Outils

D. Ajouter 30 Sec.  
E. Annulation du four à micro-ondes

## Tableau de commande tactile

Le tableau de commande tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches de commande sont très sensibles et il suffit d'une légère pression pour les activer.

Pour plus d'information sur chaque commande, voir leur sections respectives dans ce manuel.

### Guide de bienvenue

Ceci apparaît sur l'affichage la première fois que le four à micro-ondes est mis sous tension. Le Guide de bienvenue permet à l'utilisateur de régler le nouveau four à micro-ondes. Après chaque sélection un double bip se fait entendre.

1. Une nouvelle fenêtre de bienvenue apparaîtra, la lire puis appuyer sur NEXT (suivant).
  2. Choisir la langue.
  3. Sélectionner l'horloge par défilement des heures jusqu'à la bonne heure avec minutes dans la colonne. Sélectionner ensuite AM/PM ou l'horloge de 24 heures (système des 24 heures).
  4. Choisir d'activer l'heure avancée (SYNC AUTO), ou de la désactiver NE PAS AJUSTER. Appuyer sur NEXT (suivant).
  5. Saisir la date du jour (MM/JJ/AAAA) en faisant défiler la colonne pour régler le MOIS, le JOUR et l'ANNÉE. Appuyer sur NEXT (suivant).
  6. Sélectionner l'unité de température. Choisir Fahrenheit ou Celsius. Appuyer sur NEXT (suivant).
  7. Sélectionner le thème de l'horloge en faisant défiler la liste jusqu'au réglage désiré. Appuyer sur NEXT (suivant).
- REMARQUE :** Ceci est l'arrière-plan pour l'affichage d'appui du centre.
8. SI CLOCK ONLY (HORLOGE SEULEMENT) a été sélectionné, toucher SAVE (sauvegarder) pour terminer le réglage.

### OU

Si une image a été choisie pour le thème d'horloge, toucher l'image désirée, puis SAVE (sauvegarder).

### Écran d'affichage

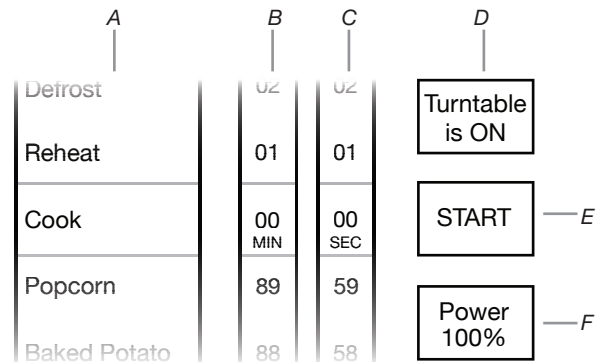
Lorsqu'on utilise le(s) four(s) (alors au mode actif), l'affichage indique la température du four, la(les) source(s) de chaleur et la minuterie si elle est réglée

Après environ 2 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et le panneau lumineux de l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste actif.

Durant la programmation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour leur fonction de cuisson respective.

### Écran d'affichage

1. L'écran d'affichage tactile est utilisé pour faire des sélections de menu, ajuster les réglages et entrer des commandes.



A. Mode de cuisson  
B. Durée – sélection de minutes  
C. Durée – sélection de secondes

D. Mise en marche/arrêt du plateau rotatif  
E. Mise en marche du programme de cuisson  
F. Sélection du niveau de puissance

Les sélections de menu et les ajustements de données sont effectués dans la zone centrale de l'écran et les entrées de commande (Back [retour], More [plus] ou Start [mise en marche], etc.) sont effectuées à l'aide des boutons inférieurs. Les titres et descriptions à l'écran sont affichés dans la partie supérieure de l'écran. Une pression du doigt légère à modérée active la sélection de menu.

## Menu principal

À partir du menu principal, tous les programmes de cuisson automatiques peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être programmés; les réglages peuvent être ajustés et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

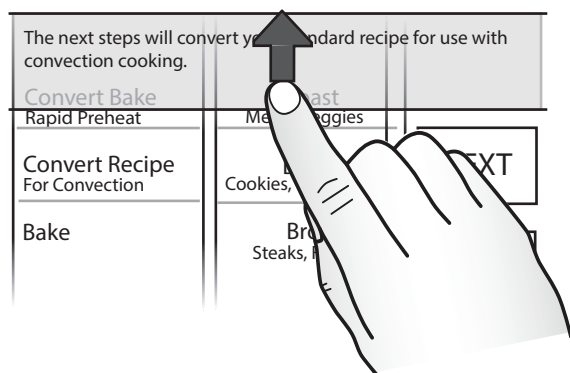
Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. Les emplacements et aspects des caractéristiques illustrées ci-dessous peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

## Démonstration de menu

Le paragraphe suivant illustre comment cuire une pomme de terre au four à partir du menu "Aliments pré-programmés".

1. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. À partir du mode du menu de cuisson, faire défiler la liste pour sélectionner Pomme de terre au four.
3. Utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner les quantités programmées (4 max.).
4. (Option) Modifier le degré de cuisson d'aliment en appuyant sur la touche Degré de cuisson. Sélectionner Plus cuit, Suggéré ou Moins cuit, puis toucher SET (appliquer).
5. Appuyer sur START (mise en marche).

## Démonstration de message déroulant



Il y a certains menus qui affichent un message déroulant. Une fois le message lu, appuyer sur la flèche de direction et la faire glisser vers le haut pour faire disparaître le message.

## Menu de réglage

Le four à micro-ondes offre la possibilité de contrôler plusieurs des réglages par défaut et d'accéder à des informations au moyen de l'affichage à l'écran. Parmi ceux-ci : Horloge, Son, Apparence, Langue, Unités de température, Service et Restaurer paramétrage usine.

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

### Pour accéder au menu d'outils :

1. Appuyer sur TOOLS (outils).
2. À partir du menu d'outils, faire défiler la liste au choix d'outils désirés.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide qui correspond au choix désiré.

| MODE                              | SÉLECTIONS DISPONIBLES                                                                             |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sabbat</b>                     | ■ Pour programmer le mode Sabbat                                                                   |
| <b>Mode de démonstration</b>      | ■ Marche<br>■ Arrêt (par défaut)                                                                   |
| <b>Unités de température</b>      | ■ Celsius<br>■ Fahrenheit (par défaut)                                                             |
| <b>Langue</b>                     | ■ Français<br>■ Anglais (par défaut)                                                               |
| <b>Affichage activé/désactivé</b> | ■ Affichage désactivé<br>■ Affichage sombre (par défaut)                                           |
| <b>Horloge activée/désactivée</b> | ■ Horloge désactivée<br>■ Horloge activée (par défaut)                                             |
| <b>Luminosité</b>                 | ■ Max<br>■ Élevée<br>■ Moy (par défaut)<br>■ Faible<br>■ Sombre                                    |
| <b>Volume sonore</b>              | ■ Touche à utiliser<br>■ Minuterie et sonnerie (par défaut)<br>■ Marche ou arrêt de l'alimentation |

| MODE                                  | SÉLECTIONS DISPONIBLES                                                                                                                        |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Thème de l'horloge</b>             | ■ Textures<br>■ Célébration<br>■ Culinaire<br>■ Horloge seulement<br>■ Animation (par défaut)<br>■ Printemps<br>■ Été<br>■ Automne<br>■ Hiver |
| <b>Heure et date</b>                  | ■ Heure avancée<br>■ Style d'horloge<br>■ Réglage de l'horloge (par défaut)<br>■ Réglage de la date                                           |
| <b>Verrouillage des commandes</b>     | ■ Appuyer sur Verrouillage pour verrouiller les commandes                                                                                     |
| <b>Entrée de chiffre</b>              | ■ Pavé numérique<br>■ Faire défiler (par défaut)                                                                                              |
| <b>Calibre tactile</b>                | ■ Pour calibrer l'écran tactile                                                                                                               |
| <b>Info dépannage</b>                 | ■ Numéros de modèle et de série                                                                                                               |
| <b>Info juridique</b>                 | ■ Informations de licence                                                                                                                     |
| <b>Restauration paramétrage usine</b> | ■ Restauration du paramétrage d'usine par défaut                                                                                              |

### Informations de service

1. À partir du menu de réglage, jusqu'à ce que Info service apparaisse.
2. Appuyer sur TIPS (Conseils).
3. Le numéro de téléphone, le site Web, le numéro de modèle, et le numéro de série pour le service d'assistance sont affichés à l'écran.
4. Voir la section "Assistance ou service" pour plus de renseignements.

### Rétablir le paramétrage usine

1. À partir du menu d'outils, faire défiler la liste jusqu'à ce que Restauration du paramétrage d'usine par défaut apparaisse.
2. Toucher TIPS (conseils), lire le message, puis faire glisser la flèche de message vers le haut.
3. Appuyer sur RESET (Restauration) pour la restauration du paramétrage d'usine par défaut.
4. Les réglages suivants seront perdus : Langue, Unités de température, Réglages de l'horloge, Date et Apparence d'écran. Le guide de bienvenue apparaît pour aider l'utilisateur à réinitialiser ces réglages. Voir la section "Guide de bienvenue" pour plus de renseignements.

## Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine peut être utilisée indépendamment des programmes de cuisson.

1. Appuyer sur le bouton TIMER (minuterie) (KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine pour les fours à micro-ondes dédiés)) à tout moment selon le besoin.
2. Entrer la durée de cuisson souhaitée (00:00:00) à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyer sur la touche BACK (retour) située à côté de Annuler minuterie pour annuler cette fonction ou appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur le bouton TIMER (minuterie) / KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) à tout moment selon le besoin.

### OU

5. Pour annuler la minuterie, appuyer sur la minuterie dégressive puis sur OFF (arrêt). Ceci annule TIMER (minuterie) / KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) la minuterie et le menu de mode de cuisson s'affiche.
6. Lorsque le décompte de la minuterie de cuisine est terminé, un signal sonore retentit, suivi de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

## Verrouillage des commandes

La caractéristique de verrouillage des commandes permet le verrouillage de tous les boutons.

### Pour activer le verrouillage des commandes :

1. À partir du menu d'outils, appuyer sur Button Lock (Verrouillage des commandes).
2. Appuyer sur Button Lock (Verrouillage des commandes) pour activer le mode Verrouillage des commandes.

**REMARQUE :** L'écran tactile revient au mode veille et un message de commande verrouillée s'affiche.

### Pour désactiver le verrouillage des commandes :

1. Appuyer sur la touche POWER (Mise sous/hors tension), puis suivre les instructions à l'écran.

**REMARQUE :** Le four génère une séquence de formes aléatoires qui doivent être appuyées en ordre selon l'affichage à l'écran.

2. Le module de commande se déverrouille et le menu de modes de cuisson s'affiche une fois que les formes ont été appuyées en ordre tel qu'affiché à l'écran.

**REMARQUE :** L'outil Button Lock (Verrouillage des commandes) doit être réglé chaque fois que cette fonctionnalité est utilisée.

## Connectivité Wi-Fi (Sur certains modèles)

Le four peut comporter une connectivité Wi-Fi intégrée.

Pour qu'elle fonctionne, il suffit de la joindre au réseau domestique sans fil. Pour de l'information concernant le réglage de la connectivité, son activation ou sa désactivation, la réception des notifications importantes, et se profiter des caractéristiques disponibles, se référer au Guide de démarrage rapide de la connectivité Wi-Fi du four qui est inclut avec le four.

Une fois le processus d'installation terminé pour la connectivité Wi-Fi, l'accès aux caractéristiques donnera une nouvelle liberté à la cuisson. Les caractéristiques disponibles peuvent varier selon les mises à jour du microprogramme.

**Remarque :** La connectivité Wi-Fi peut être interrompue ou perdue au cours d'une fonction de cuisson au four à micro-ondes. La connectivité Wi-Fi est rétablie dès que la fonction de cuisson au four à micro-ondes est terminée.

# Utilisation du four à micro-ondes encastré

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent contre le plancher, les parois et la voûte en métal et qui passent à travers le plateau rotatif et les ustensiles de cuisson appropriés pour atteindre l'aliment. Les micro-ondes sont attirées vers et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer sur la porte du four à micro-ondes ni laisser les enfants la manipuler.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et à l'endroit lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section "Assistance ou service" pour une nouvelle commande.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papier, y compris les sacs en papier brun et les journaux ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaleur lors de l'enlèvement des contenants du four.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

## Caractéristiques des aliments

Lors de la cuisson au four à micro-ondes, la quantité, la taille, la forme, la température de mise en marche et la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

### Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés à la fois influence la durée de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et rallonger légèrement la durée si nécessaire.

### Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus également que les aliments de forme irrégulière.

### Température de mise en marche

Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments congelés.

### Composition et densité

Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, tels que la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long qu'un aliment de la même taille, léger et poreux tel que les gâteaux.

## Guide de cuisson

### Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, de l'essuie-tout ou des pellicules de plastique approuvées pour les micro-ondes peuvent être utilisés. Les pellicules de plastique doivent être retournées à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

### Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments redistribue la chaleur de manière uniforme pour éviter la cuisson excessive des bords externes des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

### Disposition

S'il s'agit d'aliments de formes irrégulières ou de dimensions différentes, les parties plus minces et les morceaux plus petits doivent être disposés près du centre. Si l'on cuit plusieurs aliments de même taille et de même forme, les placer en forme de cercle, en laissant le centre du cercle vide.

### Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'œufs, foies de poulet, hotdogs et saucisses. Percer à plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

### Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".

### Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par conduction naturelle de la chaleur même lorsque le programme de cuisson aux micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

### Mise an marche/arrêt du plateau rotatif

Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson aux micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Voir la section "Plateau rotatif" pour plus de renseignements.

Lors de la cuisson aux micro-ondes avec le plateau rotatif arrêté, la nourriture doit être retournée à la moitié de la durée de cuisson.

## Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaueur lors de la manipulation car tout plat peut devenir chaud du fait de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant utilisation.

| MATÉRIAUX                                                                           | RECOMMANDATIONS                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Papier d'aluminium, métal</b>                                                    | Voir la section "Papier d'aluminium et métal".                                                                                |
| <b>Plat à brunir</b>                                                                | La base doit se trouver au moins 3/16" (5 mm) au-dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.          |
| <b>Vitrocéramique, verre</b>                                                        | Peut être utilisé.                                                                                                            |
| <b>Porcelaine, terre cuite</b>                                                      | Suivre les recommandations du fabricant.                                                                                      |
| <b>Mélatamine</b>                                                                   | Suivre les recommandations du fabricant.                                                                                      |
| <b>Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table</b>                            | Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. |
| <b>Plastique : Emballages en plastique, sacs, couvercles, vaisselle, contenants</b> | Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.                               |
| <b>Poterie, argile</b>                                                              | Suivre les recommandations du fabricant.                                                                                      |
| <b>Ustensiles de cuisson en silicone</b>                                            | Suivre les recommandations du fabricant.                                                                                      |
| <b>Paille, osier, contenants en bois</b>                                            | Ne pas utiliser dans le four à micro-ondes.                                                                                   |
| <b>Styrofoam®† (mousse de polystyrène)</b>                                          | Ne pas utiliser dans le four à micro-ondes.                                                                                   |
| <b>Papier paraffiné</b>                                                             | Peut être utilisé.                                                                                                            |

### Pour vérifier l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour l'utilisation au four à micro-ondes :

- Placer les ustensiles de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté.
- Faire cuire à la puissance de cuisson maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser cet ustensile de cuisson ou cet article de vaisselle s'il devient chaud alors que l'eau demeure froide.

## Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées antichaleur lors de l'enlèvement des contenants du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas correctement utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

### Utilisation correcte

Les grilles et les ustensiles de cuisson au four fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), le papier aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés en respectant les précautions suivantes :

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier aluminium ou le métal en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le mettre en contact avec un autre objet métallique durant la cuisson aux micro-ondes.

### Ne pas utiliser

Les ustensiles de cuisson et de cuisson au four en métal, en argent, en or ou étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les emballages de sandwich, les agrafes et objets avec rebord en or ou en argent ou comportant un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

## Puissance de cuisson des micro-ondes

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de cuisson doit être utilisée en indiquant un pourcentage, un adjectif ou un chiffre. Par exemple, 70 % = 7 = Moyenne-élevée.

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson pour des aliments spécifiques.

### Tableau de puissance de cuisson des micro-ondes

| POURCENTAGE/ADJECTIF              | CHIFFRE | UTILISATION                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>100 %, Élevée (par défaut)</b> | 10      | Chauffage rapide de plats cuisinés et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.                                                                        |
| <b>90%</b>                        | 9       | Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.                                                                  |
| <b>80%</b>                        | 8       | Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de cuisson inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande. |
| <b>70 %, Moyenne-élevée</b>       | 7       | Réchauffage d'une seule portion d'aliments.                                                                                                                                                          |

†®STYROFOAM est une marque déposée de The Dow Chemical Company.



| POURCENTAGE/<br>ADJECTIF            | CHIFFRE | UTILISATION                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60%                                 | 6       | Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes.<br>Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes. |
| 50 %, Moyenne                       | 5       | Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser.<br>Mijotage de ragoûts.                                                              |
| 40%                                 | 4       | Faire fondre le chocolat.<br>Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.                                                                                |
| 30 %, Moyenne-faible, décongélation | 3       | Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.                                                                                          |
| 20%                                 | 2       | Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.                                                                                                              |
| 10 %, Faible                        | 1       | Mettre les fruits à température ambiante.                                                                                                                       |

**REMARQUE :** Un pourcentage de 0 % est aussi acceptable. Le four ne chauffera pas.

## Cuisson par détection

Pendant une cuisson par détection, un détecteur ajuste automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance.

L'afficheur du four à micro-ondes démarre le compte à rebours de la cuisson une fois que le détecteur a identifié la durée de cuisson.

Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant une fonction de détection, le four à micro-ondes s'arrêtera, et toutes les autres opérations seront annulées.

### Pour un meilleur rendement de cuisson :

Avant d'utiliser une fonction de cuisson par détection, s'assurer que le four à micro-ondes est branché depuis au moins 2 minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95°F (35°C) et que l'extérieur du contenant et la cavité du four à micro-ondes sont secs.

## My Creations (Mes créations)

Mes créations permet de personnaliser les processus de cuisson. Lorsqu'on sélectionne Mes créations à partir du menu principal, une liste des créations existantes apparaît et la possibilité d'en créer d'autres est offerte.

- À partir du menu Mode de cuisson, faire défiler la liste jusqu'à ce que "My Creations" (Mes créations) apparaisse.
- Sélectionner soit Créer nouveau, Utiliser création sauvegardée, ou Supprimer/modifier.

**REMARQUE :** La première fois que MY CREATIONS (Mes créations) est utilisé, seul "Create New" (créer nouveau) s'affiche.

- Appuyer sur la touche Créer nouveau, puis appuyer sur SUIVANT.
- Sélectionner le mode de cuisson désiré. Choisir soit Rôtissage par convection, Cuisson au four par convection, Cuisson à la vapeur, Décongeler, Réchauffer, Cuisson, Maintien au chaud, Ramollir, Fondre, Bouillir et mijoter, Cuisson au gril, ou Plat doré.

- Entrer une durée de cuisson (--:--:--).

**REMARQUE :** La durée maximale pour les trois étapes disponibles est 12:00:00.

- Appuyer sur POWER (mise sous tension) pour ajuster la puissance de cuisson, sélectionner la puissance de cuisson désirée, puis appuyer sur SET (appliquer).

### OU

- Si le mode "cuisson par convection" ou "rôtissage par convection" est sélectionné, choisir une température de cuisson entre 170 °F et 450 °F (77 °C et 232 °C), appuyer sur NEXT (suivant), saisir un temps de cuisson (--:--), toucher ensuite SET (appliquer) et passer à l'étape 9.

**Remarque :** Pour le mode Convection Bake (cuisson au four par convection), la sélection du niveau de puissance n'est pas disponible.

- Appuyer sur NEXT (Suivant).
  - Passer en revue les réglages. Si une autre étape est nécessaire, appuyer sur Étape à ajouter, puis appuyer sur ADD (Ajouter).
- REMARQUE :** Chaque série d'étapes donne les renseignements suivants : Mode, puissance/température et durée de cuisson. Il est possible qu'il y ait 3 étapes.
- Entrer les renseignements à chaque étape puis appuyer sur SAVE (Sauvegarder).
  - Utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner le menu raccourci où la création sera sauvegardée.
  - Appuyer sur SAVE (Sauvegarder) ou OVERWRITE (Superposer). "Superposer" apparaît s'il y a une création déjà sauvegardée dans le menu raccourci choisi.

### Pour utiliser la création sauvegardée

- Utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner Utiliser la création sauvegardée du menu de sélection, puis appuyer sur NEXT (Suivant).
  - Sélectionner la création de cuisson désirée à utiliser, puis appuyer sur START (mise en marche).
- REMARQUE :** Une invite peut s'afficher où l'on doit ouvrir puis fermer la porte avant que la création ne puisse démarrer la cuisson.

### Pour supprimer

- Utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner Delete (supprimer) / Edit (modifié) du menu de sélection, puis appuyer sur NEXT (Suivant).
- En utilisant le bouton rotatif de sélection, sélectionner la création à supprimer.
- Appuyer sur DELETE (Supprimer).

### Pour modifier

- Utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner Supprimer/Modifier du menu de sélection, puis appuyer sur SUIVANT.
  - En utilisant le bouton rotatif de sélection, sélectionner la création à modifier et appuyer sur EDIT (modifier).
  - Utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner l'étape à modifier et appuyer sur EDIT (modifier).
- REMARQUE :** Si une étape est vide, il est possible d'appuyer sur ADD (ajouter) pour ajouter une action à cette étape.
- Sélectionner le mode de cuisson désiré. Choisir soit Rôtissage par convection, Cuisson au four par convection, Cuisson à la vapeur, Décongeler, Réchauffer, Cuisson, Maintien au chaud, Ramollir, Fondre, Bouillir et mijoter, Cuisson au gril, ou Plat doré.
  - Entrer une durée de cuisson (--:--:--).

**REMARQUE :** La durée maximale pour les trois étapes disponibles est 12:00:00.

- Appuyer sur POWER (mise sous tension) pour ajuster la puissance de cuisson, sélectionner la puissance de cuisson désirée, puis appuyer sur SET (appliquer).

#### OU

Si le mode "Convect Bake" (cuisson par convection) ou "Convect Roast" (rôtissage par convection) est sélectionné, choisir une température de cuisson entre 170 °F et 450 °F (77 °C et 232 °C), appuyer sur NEXT (suivant), saisir un temps de cuisson (--:--), toucher ensuite SET (appliquer) et passer à l'étape 8.

- Appuyer sur NEXT (suivant).
- Passer en revue les réglages. Si une autre étape est nécessaire, appuyer sur Étape à ajouter, puis appuyer sur ADD (ajouter).

**REMARQUE :** Chaque étape appliquée affichera les informations suivantes : Mode, puissance/température et minuterie. Il est possible d'avoir 3 étapes.

- Saisir les informations à chaque étape, puis toucher SAVE (sauvegarder).
- Utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner le menu raccourci où la création sera sauvegardée.
- Appuyer sur SAVE (sauvegarder) ou OVERWRITE (superposer). "Overwrite" (superposer) apparaît s'il y a une création déjà sauvegardée dans le menu raccourci choisi.

## Fonctions de cuisson

- Appuyer sur le bouton POWER (mise sous tension) ou sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur les modèles de fours combinés).
- Sélectionner le mode de cuisson désiré. Choisir soit Convect Roast (rôtissage par convection), Convect Bake (cuisson au four par convection), Convert Recipe for Convection (convertir la recette pour une cuisson par convection), Steam Cook (cuisson à la vapeur), SpeedCook (cuisson rapide), My Creation (Ma création), Auto Cook (cuisson automatique), Defrost (décongélation), Reheat (réchauffage), Cook (Cuisson), Popcorn (maïs éclaté), Baked Potato (pomme de terre au four), Beverage (boisson), Keep Warm (maintien au chaud), Soften (ramollir), Melt (faire fondre), Boil & Simmer (faire bouillir et mijoter), Broil & Grill (cuisson au grill) et Browning Pan (plat brunisseur).
- Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 12:00:00.

**REMARQUE :** La sélection de temps de cuisson n'est pas disponible pour les modes de cuisson avec capteurs.

- Pour ajuster le niveau de puissance de cuisson, appuyer sur Power (mise sous tension), sélectionner le niveau de puissance désiré, puis appuyer sur SET (réglage). Le tableau ci-dessous indique les niveaux de puissance disponibles.

| MODE                                                       | CUISINIÈRE                                    |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Rôtissage<br>par convection                                | 170–450°F (77–232°C)                          |
|                                                            | Par défaut 325 °F (163 °C) à 0 % de puissance |
|                                                            | Puissance : 0 à 30 % (par défaut 0 %)         |
| Cuisson au four<br>par convection                          | 170–450°F (77–232°C)                          |
|                                                            | Par défaut 325 °F (163 °C)                    |
| Convertir la recette<br>pour une cuisson<br>par convection | Rôtissage                                     |
|                                                            | Cuisson (par défaut)                          |
|                                                            | 170–450°F (77–232°C)                          |
|                                                            | Par défaut 325 °F (163 °C)                    |

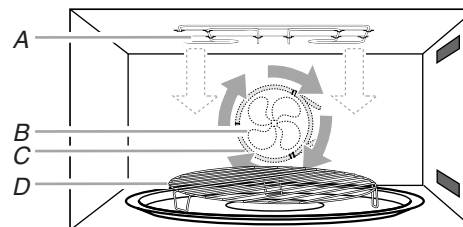
| MODE                            | CUISINIÈRE                                |                                      |
|---------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|
| Cuisson à la vapeur             | Manuel (par défaut 100 %)                 |                                      |
|                                 | Asperges                                  |                                      |
|                                 | Brocolis                                  |                                      |
|                                 | Carottes                                  |                                      |
|                                 | Choux-fleur                               |                                      |
|                                 | Épi de maïs                               |                                      |
|                                 | Filets de poisson                         |                                      |
|                                 | Légumes surgelés                          |                                      |
|                                 | Haricots verts                            |                                      |
|                                 | Pommes de terre                           |                                      |
|                                 | Crevettes                                 |                                      |
| Épinards                        |                                           |                                      |
| Courge                          |                                           |                                      |
| Aliments pour<br>CuissonRapide  | Pains                                     |                                      |
|                                 | Mets en sauce                             |                                      |
|                                 | Plats cuisinés (par défaut)               |                                      |
|                                 | Desserts                                  |                                      |
|                                 | Poisson                                   |                                      |
|                                 | Viandes                                   |                                      |
|                                 | Volaille                                  |                                      |
|                                 | Légumes                                   |                                      |
|                                 | Ma création                               | Créer nouvelle création (par défaut) |
|                                 | Cuisson<br>automatique                    | Rôti de bœuf                         |
| Pain                            |                                           |                                      |
| Biscuits                        |                                           |                                      |
| Plat surgelé                    |                                           |                                      |
| Céréales chauffées (par défaut) |                                           |                                      |
| Oeufs brouillés                 |                                           |                                      |
| Décongélation                   | Pain                                      |                                      |
|                                 | Poisson                                   |                                      |
|                                 | Jus                                       |                                      |
|                                 | Viandes                                   |                                      |
|                                 | Manuel (par défaut à 100 % de puissance)  |                                      |
|                                 | Volaille                                  |                                      |
|                                 | Fruits de mer                             |                                      |
| Réchauffage                     | Manuel (par défaut à 100 % de puissance)  |                                      |
|                                 | Mets en sauce                             |                                      |
|                                 | Assiettée                                 |                                      |
|                                 | Tranche de pizza                          |                                      |
|                                 | Sauce                                     |                                      |
|                                 | Soupe                                     |                                      |
| Cuisson                         | 00:01 - 89:59                             |                                      |
|                                 | Puissance : 10 à 100 % (par défaut 100 %) |                                      |

| MODE                             | CUISINIÈRE                                           |                                        |
|----------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Maïs éclaté</b>               | Sac de 1,75 à 3,5 oz                                 |                                        |
| <b>Pomme de terre au four</b>    | 4 Pommes de terre                                    |                                        |
|                                  | 3 Pommes de terre                                    |                                        |
|                                  | 2 Pommes de terre                                    |                                        |
|                                  | 1 Pomme de terre (par défaut)                        |                                        |
| <b>Boisson</b>                   | 2 tasses (16 oz)                                     |                                        |
|                                  | 1 tasse (8 oz) (par défaut)                          |                                        |
| <b>Maintien au chaud</b>         | 00:01 - 89:59 (par défaut 60:00 à 10 % de puissance) |                                        |
| <b>Ramollir</b>                  | Manuel (par défaut à 20 % de puissance)              |                                        |
|                                  | Beurre                                               |                                        |
|                                  | Fromage à la crème                                   |                                        |
|                                  | Crème glacée                                         |                                        |
|                                  | Margarine                                            |                                        |
| <b>Faire fondre</b>              | Manuel (par défaut à 30 % de puissance)              |                                        |
|                                  | Beurre                                               |                                        |
|                                  | Fromage                                              |                                        |
|                                  | Chocolat                                             |                                        |
|                                  | Margarine                                            |                                        |
|                                  | Guimauve                                             |                                        |
| <b>Faire bouillir et mijoter</b> | Manuel (par défaut à 100 % de puissance)             |                                        |
|                                  | Fettuccine non cuites                                |                                        |
|                                  | Macaronis non cuits                                  |                                        |
|                                  | Penne non cuites                                     |                                        |
|                                  | Rotini non cuits                                     |                                        |
|                                  | Spaghettis non cuits                                 |                                        |
|                                  | Linguine                                             |                                        |
|                                  | Riz à grains longs                                   |                                        |
|                                  | Raviolis                                             |                                        |
|                                  | Tortellinis                                          |                                        |
|                                  | Riz à grains courts                                  |                                        |
|                                  | <b>Cuisson au grill</b>                              | Manuel (par défaut à 0 % de puissance) |
|                                  |                                                      | Morceaux de poulet                     |
| <b>Plat brunisseur</b>           | Manuel (par défaut à 100 % de puissance)             |                                        |
|                                  | Bacon                                                |                                        |
|                                  | Poitrines désossées                                  |                                        |
|                                  | Frites                                               |                                        |
|                                  | Galette de viande hachée                             |                                        |
|                                  | Roulés de pizza                                      |                                        |
|                                  | Bouchées de pomme de terre                           |                                        |
|                                  | Pizza à pâte levée                                   |                                        |
|                                  | Pizza à pâte fine                                    |                                        |

- Appuyer sur START (mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound.
- Appuyer sur CANCEL (MICROWAVE CANCEL (annulation du four à micro-ondes) sur les modèles de fours combinés), ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes par défaut eut continué à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

## Auto Convection Conversion (Conversion automatique pour convection)



A. Élément de cuisson au grill  
B. Ventilateur de convection  
C. Élément de convection  
D. Grille pour grillades ou grille de cuisson par convection

La cuisson par convection utilise l'élément de convection, l'élément de cuisson au grill et le ventilateur. L'air chaud circule dans tout le four par le ventilateur. L'air constamment en mouvement entoure l'aliment pour chauffer rapidement la portion extérieure.

- La fonction de convection peut être utilisée pour faire cuire de petites quantités d'aliments sur une seule grille.
- Toujours utiliser la grille pour grillades ou la grille de convection placées sur le plateau rotatif.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas couvrir le plateau rotatif, la grille pour grillades, la grille de convection ou la plaque de cuisson avec du papier aluminium.
- Ne pas utiliser des contenants en plastique léger, des enveloppes en plastique ou des produits de papier. Tous les ustensiles de cuisine ou les ustensiles en métal peuvent être utilisés lors de la cuisson par convection. Les tôles à pizza circulaires sont d'excellents ustensiles de cuisson pour la cuisson par convection.
- Lorsque l'élément de cuisson au grill est en cours d'utilisation, le ventilateur de refroidissement se met en marche et reste activé pendant un maximum de 10 minutes après la fin du programme.
- Utiliser la cuisson par convection pour les articles tels que les soufflés, biscuits, gâteaux des anges, pizza et la plupart des viandes et poissons.

La conversion automatique pour convection est une fonction qui convertit une durée et une température de cuisson au four thermique standard en durée et température de cuisson idéales pour la cuisson par convection.

Les températures et durées par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

### Tableau de convection

| RÉGLAGE                | ALIMENTS                                 |
|------------------------|------------------------------------------|
| Bake (cuisson au four) | Mets en sauce et produits de boulangerie |
| Roast (Rôtissage)      | Viandes et légumes                       |

#### Utilisation de la fonction de conversion de recettes :

1. Si le préchauffage n'est pas nécessaire, placer les aliments dans le four ou sur la grille de convection, sur le plateau rotatif, et fermer la porte.
2. Appuyer sur le bouton POWER (mis sur tension) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
3. From the Cooking mode menu, select the Convert Recipe (for convection).
4. Choisir soit Roast (rôtissage) soit Bake (cuisson au four) pour convertir une recette traditionnelle en un mode de cuisson par convection. Appuyer sur NEXT (suivant).
5. Entrer une température de cuisson standard comprise entre 170°F (77°C) et 450°F (232°C).
6. Appuyer sur NEXT (Suivant).
7. Sélectionnez la durée de rôtissage/de cuisson au four de la recette originale, puis toucher SET (réglage).

#### OU

8. Appuyer sur SKIP TIMER (Passer la minuterie) pour passer à la prochaine étape.
9. Appuyer sur START (mise en marche). Si un préchauffage est nécessaire, placer les aliments dans le four ou sur la grille de convection, sur le plateau rotatif, après l'émission du signal sonore de préchauffage.  
Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.  
Lorsque la minuterie est terminée, le four affichera "Cooking Ended" (cuisson terminée) et passera à la température constante pour maintenir la température du four.  
Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
10. (Option) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton ADD 30 SEC (Ajouter 30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de ADD MORE TIME (Ajouter du temps) pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
11. Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four à micro-ondes.

### Convect Bake (Cuisson au four par convection)

La cuisson au four par convection utilise l'élément et le ventilateur de convection.

- Utiliser la grille de convection. La placer sur le plateau rotatif.
- Utiliser des poignées anti-chaleur car la porte et les grilles seront chaudes.

#### Utilisation de la cuisson au four par convection manuelle :

1. Appuyer sur le bouton POWER (mis sur tension) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. À partir du menu de mode de cuisson, sélectionner Cuisson par convection.
3. En utilisant le bouton rotatif de sélection, sélectionner la température du four à micro-ondes, puis appuyer sur START (mise en marche).

4. (Option) Lorsque la minuterie du four à micro-ondes est sélectionnée, l'option WHEN DONE (Quand terminé) apparaît. Cette option permet de sélectionner le comportement du four à micro-ondes à la fin du programme de cuisson actuel. Choisir Keep Warm (maintien au chaud), Hold Temp (maintien de la température) ou MW Off (M-O désactivé). Keep Warm (maintien au chaud) fait fonctionner le four à micro-ondes à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes, Hold Temp (maintien de la température) maintient le programme de cuisson sélectionné après la fin du décompte de la minuterie et MW Off (M-O désactivé) désactive le programme de cuisson aux micro-ondes à la fin du décompte de la minuterie.

**REMARQUE :** La température par défaut est de 325°F (163°C).

Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

5. (Option) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton ADD 30 SEC (Ajouter 30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson.
6. Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

### Convect Roast (Rôtissage par convection)

La fonction de rôtissage utilise l'élément de convection avec ou sans puissance de micro-ondes. Pour la fonction de rôtissage, une durée et une température (ainsi que le choix de micro-ondes si désiré) doivent être entrées. La puissance de cuisson maximale utilisable du four à micro-ondes est de 30 %.

- Utiliser la grille de convection. La placer sur le plateau rotatif.
- Utiliser des poignées anti-chaleur car la porte et les grilles seront chaudes.
- Utiliser le tableau suivant comme guide.

#### Utilisation du rôtissage par convection programmé :

1. Appuyer sur le bouton POWER (mis sur tension) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. À partir du menu de mode de cuisson, appuyer sur Rôtissage par convection.
3. En utilisant le bouton rotatif de sélection, sélectionner la température du four.  
**REMARQUE :** La température par défaut est 325°F (163°C), et le niveau de puissance du four à micro-ondes est 0%.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

#### OU

5. Pour régler la puissance, toucher POWER (puissance), sélectionner un nouveau niveau de puissance, toucher SET (réglage) (le réglage peut se situer entre 0 % et 30 %), puis toucher START (mise en marche).
6. Pour saisir la durée de cuisson, appuyer sur MW TIMER (Minuterie M-O) au début du programme de cuisson, utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner une durée de cuisson (00:00:00), puis appuyer sur START (mise en marche).  
La durée maximale est 11:59:00.  
Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

**7. (Option)** Lorsque la minuterie du four à micro-ondes est sélectionnée, l'option WHEN DONE (Quand terminé) apparaît. Cette option permet de sélectionner le comportement du four à micro-ondes à la fin du programme de cuisson actuel. Choisir Keep Warm (maintien au chaud), Hold Temp (maintien de la température) ou MW Off (M-O désactivé). Keep Warm (maintien au chaud) fait fonctionner le four à micro-ondes à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes, Hold Temp (maintien de la température) maintient le programme de cuisson sélectionné après la fin du décompte de la minuterie et MW Off (M-O désactivé) désactive le programme de cuisson aux micro-ondes à la fin du décompte de la minuterie.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four maintient la température ou se comporte comme indiqué dans le menu When Done (quand terminé).

- 8. (Option)** Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton ADD 30 SEC (Ajouter 30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson.
- 9.** Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

## Defrost (Décongélation)

On peut utiliser la caractéristique Décongélation ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 20 %.

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0°F (-18°C) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation pré-réglée mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".
- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour décongeler plusieurs types d'aliments. Pour chaque catégorie d'aliment, une quantité d'aliment précise peut être entrée; on peut aussi sélectionner des quantités pré-programmées.

## SpeedCook Foods (Aliments à cuisson rapide)

La cuisson rapide utilise l'élément de cuisson au gril, l'élément et le ventilateur de convection, et les micro-ondes. Tous fonctionnent par intermittence.

- Les ustensiles de cuisson et les surfaces intérieures du four, y compris la porte, deviendront chauds.
- Toujours utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille.
- Utiliser des ustensiles de cuisson au four allant au four à micro-ondes et au four ordinaire.
- Ne pas utiliser de couvercles ou de contenants en aluminium, papier, papier paraffiné ou plastique non recommandés pour une utilisation dans un four conventionnel.

- Lors du rôtissage, les viandes et les volailles peuvent dégager des projections de graisse. Les sacs de four en plastique conçus pour le four traditionnel peuvent être utilisés pour un nettoyage plus facile. Suivre les recommandations du fabricant.
- Lors de l'utilisation de la grille pour grillades ou d'une grille de convection, placer l'ustensile directement sur le plateau rotatif.
- Disposer les pièces d'aliment en une seule rangée sur le plat à croustiller ou le plat à cuisson.

Avant d'utiliser la cuisson rapide, placer les aliments dans le four et fermer la porte. Le préchauffage n'est pas nécessaire.

### Pour utiliser la cuisson rapide :

**REMARQUE :** Pour les fours combinés, toucher MICROWAVE (micro-ondes) pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. À partir du menu Mode, sélectionner SPEEDCOOK FOODS (cuisson rapide).
2. Faire défiler la liste jusqu'au type d'aliment désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
3. Faire défiler la liste jusqu'à l'aliment désiré et appuyer sur NEXT (suivant).

**REMARQUE :** Certaines sélections peuvent nécessiter de l'information supplémentaire, comme le poids de l'aliment ou la taille du plat. Si c'est le cas, effectuer les sélections appropriées, puis toucher NEXT (suivant).

4. Lire les instructions de cuisson qui apparaîtront à l'écran.
5. Toucher START (mise en marche) pour commencer le programme de cuisson.

### OU

Toucher DONENESS (degré de cuisson) et sélectionner entre Plus cuit, Suggéré ou Moins cuit et toucher SET (appliquer) pour revenir à l'écran précédent. Appuyer ensuite sur START (mise en marche) pour commencer le programme de cuisson.

6. Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

| RÉGLAGE                               | QUANTITÉ                    |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| <b>Viandes</b>                        |                             |
| Côtes de porc non désossées           | 0,4 à 1,5 lb (0,2 à 0,7 kg) |
| Rôti de bœuf désossé                  | 1,5 à 5 lb (0,7 à 2,3 kg)   |
| Jambon désossé                        | 1 à 4,5 lb (0,5 à 2 kg)     |
| Côtes de porc désossées               | 0,3 à 1,6 lb (0,1 à 0,7 kg) |
| Rôti de porc désossé                  | 1,0 à 5 lb (0,5 à 2,3 kg)   |
| Pain de viande                        | 1,5 à 2 lb (0,7 à 0,9 kg)   |
| Boulettes de viande                   | 20 morceaux                 |
| Bifteck à la suisse                   | 1,0 à 2 lb (0,5 à 0,9 kg)   |
| <b>Poultry</b>                        |                             |
| Filets de poitrine de poulet surgelés | 5 à 20 morceaux             |
| Poitrine de poulet                    | 0,2 à 2 lb (0,1 à 0,9 kg)   |
| Croquettes de poulet                  | 6 à 24 morceaux             |
| Morceaux de poulet - avec peau        | 0,5 à 2 lb (0,2 à 0,9 kg)   |
| Poulet frit surgelé                   | 4 à 8 morceaux              |
| Poitrine de dinde                     | 3 lb (1,4 kg)               |
| Poulet entier                         | 3 à 5,5 lb (1,4 à 2,5 kg)   |
| Morceaux de poulet                    | 0,5 à 2 lb (0,2 à 0,9 kg)   |
| les ailes de poulet surgelées         | 0,5 à 1,5 lb (0,2 à 0,7 kg) |

| RÉGLAGE                                                                 | QUANTITÉ                     |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Fruits de mer</b>                                                    |                              |
| Filets de poisson                                                       | 0,4 à 1,2 lb (0,2 à 0,5 kg)  |
| Bâtonnets de poisson surgelés                                           | 4 à 16 morceaux              |
| Poisson pané surgelé                                                    | 2 à 8 morceaux               |
| <b>Breads</b>                                                           |                              |
| Biscuits réfrigérés - grands, 1 plat                                    | 8 morceaux                   |
| Biscuits réfrigérés - petits, 1 plat                                    | 10 morceaux                  |
| Brioche à la cannelle - grosses, 1 plat                                 | 5 morceaux                   |
| Brioche à la cannelle - petites, 1 plat                                 | 8 morceaux                   |
| Croissants - 1 plat                                                     | 8 morceaux                   |
| Bâtonnets de pain congelés - 1 plat                                     | 6 morceaux                   |
| Pain à l'ail/au fromage - 1 pain                                        | 8 oz (226,8 g)               |
| <b>Légumes</b>                                                          |                              |
| Pommes de terre au four                                                 | 1 à 8 pommes de terre        |
| Frites                                                                  | 3 à 12 oz (85 à 340,2 g)     |
| Rondelles d'oignons surgelées                                           | 4 à 16 oz (113,4 à 453,6 g)  |
| Bouchées de pommes de terre surgelées                                   | 3 à 12 oz (85 à 340,2 g)     |
| Pelures de pommes de terre surgelées                                    | 1 à 4 portions               |
| Pommes de terre en tranches surgelées                                   | 1 à 4 portions               |
| Légumes rôtis                                                           | 2 à 8 tasses (500 à 2000 mL) |
| Patates douces                                                          | 1 à 6 pommes de terre        |
| <b>Desserts</b>                                                         |                              |
| Brownies - (plat de 8" x 8" [20,3 x 20,3 cm] ou 9 x 13" [22,9 x 33 cm]) | -----                        |
| Gâteau, gâteau Bundt                                                    | -----                        |
| Pâte à biscuits - 1 plat                                                | 8 biscuits                   |

| RÉGLAGE                                                                                          | QUANTITÉ                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Mets en sauce</b>                                                                             |                            |
| Mets en sauce fraîchement préparé - (plat de 8" x 8" [20,3 x 20,3 cm] ou 9 x 13" [22,9 x 33 cm]) | -----                      |
| Lasagnes fraîchement préparées - (plat de 8" x 8" [20,3 x 20,3 cm])                              | -----                      |
| Lasagnes surgelées                                                                               | 10 à 60 oz (284 g à 1,7 g) |
| <b>Plats cuisinés</b>                                                                            |                            |
| Bagel Bites                                                                                      | 9 morceaux                 |
| Bâtonnets de fromage                                                                             | 4 à 16 morceaux            |
| Pains aux œufs surgelés                                                                          | 1 à 8 morceaux             |
| Pain doré surgelé                                                                                | 1 à 4 morceaux             |
| Chapelets de saucisses surgelés                                                                  | 2 à 10 morceaux            |
| Galettes de saucisse surgelées                                                                   | 2 à 8 morceaux             |
| Gaufres surgelées                                                                                | 1 à 4 morceaux             |
| Hot-dogs                                                                                         | 2 à 10 morceaux            |
| Beignets de piments jalapeño                                                                     | 5 à 20 morceaux            |
| Nachos - 1 plat                                                                                  | -----                      |
| Pizza - réchauffage                                                                              | 1 à 4 tranches             |

## Cook (Cuisson)

### Utilisation de la cuisson manuelle :

**REMARQUE :** Pour les fours combinés, toucher MICROWAVE (micro-ondes) pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. À partir du menu Mode, sélectionner Cook (cuisson) (mode par défaut).

**REMARQUE :** La puissance par défaut est de 100 %.

2. Faire défiler pour entrer une durée de cuisson (---:--). La durée maximale est 89:59.

3. **(Option)** Pour régler le niveau de puissance, appuyer sur Power 100 % (puissance 100 %), faire défiler pour sélectionner un nouveau niveau de puissance, puis appuyer sur SET (appliquer). La plage réglée est comprise entre 10 % et 100 %.

4. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes par défaut eut continué à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

5. **(Option)** À la fin du programme de cuisson, toucher le bouton ADD 30 SEC (ajouter 30 sec). Ceci permet d'ajouter 30 secondes au temps de cuisson.

6. Appuyer sur Annulation four à micro-ondes pour éteindre le four.

## Popcorn (Maïs soufflé)

Ne préparer qu'un sachet à la fois.

Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme.

### Utilisation du mode Maïs soufflé :

1. À partir du menu Mode, sélectionner Popcorn (maïs soufflé).
2. **(Option)** Pour régler le degré de cuisson : toucher DONENESS (degré de cuisson), lire l'information à l'écran, puis toucher DONENESS (degré de cuisson). Sélectionner Plus cuit, Degré de cuisson suggéré, ou Plus cuit, puis appuyer sur SET (appliquer).
3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur Microwave Cancel (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes par défaut eut continué à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

## Beverage (Boisson)

Toujours utiliser un contenant pour micro-ondes.

Ne pas couvrir.

### Utilisation du mode Boisson :

**REMARQUE :** Pour les fours combinés, toucher MICROWAVE (micro-ondes) pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. À partir du menu Mode, sélectionner BOISSON.
2. Sélectionner la quantité.
3. **(Option)** Pour régler le degré de cuisson : toucher DONENESS (degré de cuisson), lire l'information à l'écran, puis toucher DONENESS (degré de cuisson). Sélectionner Plus cuit, Degré de cuisson suggéré, ou Plus cuit, puis appuyer sur SET (appliquer).
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur Microwave Cancel (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes par défaut eut continué à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

## Broil & Grill (Cuisson au gril et grillades)

La fonction de grillades utilise l'élément de cuisson au gril et les micro-ondes pour griller les aliments.

- La cavité et la porte du four à micro-ondes seront très chauds lors du programme Grillades. Utiliser des gants de cuisson.
- La grille pour grillades et la grille de convection deviendront très chaudes. Utiliser des poignées anti-chaueur pour saisir et retirer la grille du four à micro-ondes.
- Pour de gros morceaux tels les morceaux de poulet, utiliser le plat à croustiller situé sous la grille de convection ou sous la grille pour grillades pour récupérer les jus de cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, appliquer une légère couche d'huile de cuisson sur la grille pour grillades ou sur la grille de convection.

- Lorsque l'élément de cuisson au gril est en cours d'utilisation, le ventilateur de refroidissement se met en marche et reste activé pendant un maximum de 10 minutes après la fin du programme.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

### TABLEAU POUR GRIL

| ALIMENT                           | QUANTITÉ       |
|-----------------------------------|----------------|
| <b>Manuel*</b>                    |                |
| Morceaux de poulet - non désossés | 1 à 2 morceaux |

\*La fonction de gril manuel nécessite de régler une durée de cuisson.

### Utilisation de la fonction Faire griller et rôtir programmée :

**REMARQUE :** Pour les fours combinés, toucher MICROWAVE (micro-ondes) pour accéder au menu du four à micro-ondes.

1. À partir du menu Mode, sélectionner Griller et rôtir.
2. Sélectionner morceaux de poulet, puis toucher NEXT (suivant).
3. Faire défiler pour sélectionner la taille de la portion, puis toucher SUIVANT.
4. **(Option)** Pour régler le degré de cuisson : toucher DONENESS (degré de cuisson), lire l'information à l'écran, puis toucher DONENESS (degré de cuisson). Sélectionner Plus cuit, Degré de cuisson suggéré, ou Plus cuit, puis appuyer sur SET (appliquer).
5. Lire les recommandations à l'écran, puis toucher START (mise en marche).
6. Appuyer sur Microwave Cancel (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.
7. **(Option)** À la fin du programme de cuisson, toucher le bouton ADD 30 SEC (ajouter 30 sec). Ceci permet d'ajouter 30 secondes au temps de cuisson.

### Utilisation de la fonction Faire griller et rôtir manuelle :

1. À partir du menu Mode, sélectionner Griller et rôtir.
  2. Sélectionner Manuel (manuel), puis appuyer sur NEXT (suivant).
- REMARQUE :** Le niveau de puissance par défaut est de 0 %.
3. Entrer une durée de cuisson (--:--). La durée maximale est 89:59.
  4. **(Option)** Pour régler le niveau de puissance, appuyer sur Power 0 % (puissance 0 %), faire défiler pour sélectionner un nouveau niveau de puissance entre 0 % et 40 %, puis appuyer sur SET (appliquer).
  5. Appuyer sur START (mise en marche).
  6. **(Option)** À la fin du programme de cuisson, toucher le bouton ADD 30 SEC (ajouter 30 sec). Ceci permet d'ajouter 30 secondes au temps de cuisson.
  7. Appuyer sur Microwave Cancel (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes par défaut eut continué à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

## Steam (Cuisson à la vapeur)

La cuisson à la vapeur est une fonction de cuisson par détection qui utilise les micro-ondes pour cuire les aliments à la vapeur. Utiliser la cuisson à la vapeur pour les aliments tels que les légumes, le poisson et les pommes de terre.

- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments.
- Utiliser un panier cuit-vapeur allant au four à micro-ondes. Utiliser le tableau suivant comme guide.

### Tableau de cuisson à la vapeur

| ALIMENT           | QUANTITÉ                      |
|-------------------|-------------------------------|
| Manuel            | -----                         |
| Asperges          | 8 à 16 oz (227 à 454 g)       |
| Brocoli           | 2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L) |
| Carottes          | 2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L) |
| Chou-fleur        | 2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L) |
| Épi de maïs       | 2 à 4 épis                    |
| Filets de poisson | 0,5 à 1,5 lb (142 à 680 g)    |
| Légumes surgelés  | 2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L) |
| Haricots verts    | 2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L) |
| Pommes de terre   | 2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L) |
| Crevettes         | 5 à 8 oz (142 à 277g)         |
| Épinards          | 4 à 8 tasses (1 L à 2 L)      |
| Courge            | 2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L) |

\*La cuisson à la vapeur manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.

(Option) Modifier le degré de cuisson d'aliment en appuyant sur la touche Degré de cuisson. Sélectionner Plus cuit, Suggéré ou Moins cuit, puis toucher SET (appliquer), consulter les réglages de cuisson, puis toucher START (mise en marche).

## Melt (Faire fondre)

La fonction Faire fondre peut être utilisée pour faire fondre les aliments. Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour plusieurs types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

### Tableau pour faire fondre

| ALIMENT  | QUANTITÉ               |
|----------|------------------------|
| Manuel   | -----                  |
| Beurre   | 1/2 Bâtonnet           |
|          | 1 Bâtonnet             |
|          | 1 1/2 Bâtonnets        |
|          | 2 Bâtonnets            |
| Fromage  | 8 oz (250 g)           |
|          | 16 oz (454 g)          |
| Chocolat | 1 à 12 oz (28 à 340 g) |

| ALIMENT   | QUANTITÉ        |
|-----------|-----------------|
| Margarine | 1/2 Bâtonnet    |
|           | 1 Bâtonnet      |
|           | 1 1/2 Bâtonnets |
|           | 2 Bâtonnets     |
| Guimauves | 5 oz (142 g)    |
|           | 10 oz (283)     |

\*La fonction manuelle de Faire fondre nécessite de régler une durée de cuisson.

(Option) Modifier le degré de cuisson d'aliment en appuyant sur la touche Degré de cuisson. Sélectionner Plus cuit, Suggéré ou Moins cuit, puis toucher SET (appliquer), consulter les réglages de cuisson, puis toucher START (mise en marche).

## Reheat (Réchauffage)

Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour réchauffer plusieurs types d'aliments.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

### Tableau De Réchauffage Personnalisé

| ALIMENT                                                                                                                                                                                                                                   | QUANTITÉ                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Manuel*</b>                                                                                                                                                                                                                            | Puissance de cuisson par défaut de 100 %. |
| <b>Mets en sauce</b><br>Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage. | 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)               |
| <b>Assiettée</b><br>Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.                                       | 8 à 16 oz (227 à 454 g)                   |
| <b>Tranches de pizza</b><br>Placer sur de l'essuie-tout.                                                                                                                                                                                  | 1 à 3 tranches, de 3 oz (85 g) chacune    |
| <b>Sauce</b><br>Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.         | 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)               |
| <b>Soupe</b><br>Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.         | 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)               |

\*Le réchauffage manuel nécessite de régler une durée de cuisson.



### Utilisation du réchauffage programmé :

Pour les fours combinés, commencer en touchant le bouton MICRO-ONDES.

1. Faire défiler jusqu'à REHEAT (réchauffage) du menu mode de cuisson.
2. Faire défiler la liste jusqu'au type d'aliment désiré et appuyer sur NEXT (suivant).  
Si DINNER PLATE (repas surgelé) est sélectionné, passer à l'étape 4.
3. Faire défiler pour sélectionner la quantité, puis toucher SUIVANT.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

#### OU

Pour régler le degré de cuisson : toucher DONENESS (degré de cuisson), lire l'information à l'écran, puis toucher DONENESS (degré de cuisson). Sélectionner Plus cuit, Degré de cuisson suggéré, ou Plus cuit, puis appuyer sur SET (appliquer).

5. Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

### Utilisation du réchauffage manuel :

Pour les fours combinés, commencer en touchant le bouton MICRO-ONDES.

1. Faire défiler jusqu'à REHEAT (réchauffage) du menu mode de cuisson.
2. Faire défiler jusqu'à type d'aliment MANUEL, puis toucher NEXT (suivant).
3. Faire défiler jusqu'au bouton MIN et SEC pour régler le temps de cuisson désiré.

**REMARQUE :** La puissance par défaut est de 100 %.

4. (Option) Le plateau tournant est par défaut à marche. Pour modifier le réglage de plateau tournant, toucher TURNTABLE IS ON (plateau tournant à marche). Le bouton affichera TURNTABLE IS OFF (plateau tournant à arrêt). Répéter la procédure pour remettre le plateau tournant à marche.

**REMARQUE :** Une fois le temps de cuisson terminé, le plateau tournant retournera à sa configuration par défaut (marche).

5. (Option) Pour régler le niveau de puissance, appuyer sur Power 100 % (puissance 100 %), faire défiler pour sélectionner le niveau de puissance désiré, puis appuyer sur SET (appliquer). La plage réglée est comprise entre 10 % et 100 %.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la cuisson.
7. Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

## Soften (Ramollir)

La fonction Ramollir peut être utilisée pour ramollir les aliments. Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour plusieurs types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

### Tableau pour ramollir

| ALIMENT            | QUANTITÉ        |
|--------------------|-----------------|
| Manuel             | -----           |
| Beurre             | 1/2 Bâtonnet    |
|                    | 1 Bâtonnet      |
|                    | 1 1/2 Bâtonnets |
|                    | 2 Bâtonnets     |
| Fromage à la crème | 3 oz (85 g)     |
|                    | 8 oz (250 g)    |
| Crème glacée       | 16 oz (454 g)   |
|                    | 32 oz (907g)    |
|                    | 64 oz (1893 g)  |
| Margarine          | 1/2 Bâtonnet    |
|                    | 1 Bâtonnet      |
|                    | 1 1/2 Bâtonnets |
|                    | 2 Bâtonnets     |

\*La fonction Ramollir nécessite de régler une durée de cuisson. (Option) Modifier le degré de cuisson d'aliment en appuyant sur la touche Degré de cuisson. Sélectionner Plus cuit, Suggéré ou Moins cuit, puis toucher SET (appliquer), consulter les réglages de cuisson, puis toucher START (mise en marche).

## Boil & Simmer (Faire bouillir et mijoter)

Faire bouillir et mijoter est une fonction de détection qui utilise uniquement les micro-ondes pour faire mijoter les aliments.

- Fuir les quantités d'eau et d'aliments qui apparaissent sur l'affichage.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser de pellicule de plastique durant le programme Faire bouillir et mijoter.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le plat se trouve dans le four, car la bouffée de vapeur qui s'échapperait dérèglerait les mesures prises par le capteur.
- Utiliser un plat allant au four à micro-ondes avec un couvercle non fermé.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

### Tableau – faire bouillir et mijoter

| ALIMENT                                                       | QUANTITÉ                         |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Fettucine non cuites<br>spaghettis<br>en sachet               | 2 à 8 oz<br>(57 à 227 g)         |
| Macaronis non cuits,<br>penne non cuites,<br>rotini non cuits | 1/2 à 2 tasses<br>(118 à 473 mL) |

| ALIMENT                         | QUANTITÉ                       |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Linguini, raviolis, tortellini  | 9 ou 18 oz<br>(255 ou 510 g)   |
| Riz blanc à grain long ou court | ½ à 2 tasses<br>(118 à 473 mL) |

- Utiliser la fonction de mijotage manuel pour les aliments tels que les soupes, mets en sauce, ragoûts et autres aliments liquides.
- La fonction Faire bouillir et mijoter manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.

### Utilisation de la fonction Faire bouillir et mijoter programmée :

Pour les fours combinés, commencer en touchant le bouton MICRO-ONDES.

1. Faire défiler jusqu'à Boil & Simmer (faire bouillir et mijoter) du menu mode de cuisson.
2. Faire défiler jusqu'au type d'aliment désiré et appuyer sur NEXT (suivant).
3. Faire défiler pour sélectionner la quantité, puis toucher NEXT (suivant).
4. (Option) Pour régler le degré de cuisson : toucher DONENESS (degré de cuisson), lire l'information à l'écran, puis toucher DONENESS (degré de cuisson). Sélectionner Plus cuit, Degré de cuisson suggéré, ou Plus cuit, puis appuyer sur SET (appliquer).
5. Appuyer sur START (mise en marche).

**REMARQUE :** Pour la cuisson de pâtes, le four effectuera une pause pour ajouter les pâtes à l'eau.

Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

6. (Option) À la fin du programme de cuisson, toucher le bouton ADD 30 SEC (ajouter 30 sec). Ceci permet d'ajouter 30 secondes au temps de cuisson.
7. Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

### Utilisation de la fonction Faire bouillir et mijoter manuelle :

Pour les fours combinés, commencer en touchant le bouton MICRO-ONDES.

1. Faire défiler jusqu'à Boil & Simmer (faire bouillir et mijoter) du menu mode de cuisson.
2. Faire défiler pour sélectionner Manual (manuel) dans le menu Mode de cuisson, puis toucher NEXT (suivant).
3. Entrer une durée de cuisson (--:--). La durée maximale est 89:59.

**REMARQUE :** Au mode Boil & Simmer (faire bouillir et mijoter), le four à micro-ondes contrôle la puissance. Lorsque l'eau bout, les aliments cuiront en bouillant durant toute la cuisson.

4. Appuyer sur START (mise en marche). Une fois que le point d'ébullition est atteint, l'affichage indique le compte à rebours de la durée de cuisson.  
Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
5. (Option) À la fin du programme de cuisson, toucher le bouton ADD 30 SEC (ajouter 30 sec). Ceci permet d'ajouter 30 secondes au temps de cuisson.
6. Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

### Tableau de mijotage manuel

| ALIMENT                    | INSTRUCTIONS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pâtes*                     | Ajouter 1 c. à soupe (15 mL) d'huile à l'eau. Mettre le plat contenant l'eau dans le four à micro-ondes. Entrer 1 seconde de mijotage. L'eau chauffe jusqu'à atteindre le point d'ébullition, puis le four s'éteint. Mettre les pâtes dans l'eau et recouvrir le plat. Répéter les étapes 1 à 3 sous "Utilisation de mijotage manuel" puis entrer la durée de mijotage désirée. |
| Riz et Légumes             | Mettre l'eau et l'aliment dans le plat. Placer le plat dans le four. Régler la durée de mijotage.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Soupe et aliments liquides | Mettre les aliments dans un plat et mettre le plat dans le four. Régler la durée de mijotage.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

\*Utiliser un plat assez grand pour que l'eau couvre complètement l'aliment.

(Option) Modifier le degré de cuisson d'aliment en appuyant sur la touche Degré de cuisson. Sélectionner Plus cuit, Suggéré ou Moins cuit, puis toucher SET (appliquer), consulter les réglages de cuisson, puis toucher START (mise en marche).

### Keep Warm (Maintien au chaud)

#### **AVERTISSEMENT**

##### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes.

La fonction de KEEP WARM™ (Maintien au chaud) peut être utilisée seule, ou être pré-programmée pour suivre un programme de cuisson.

- Couvrir les assiettes de nourriture.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts lors de la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

### Utilisation de la fonction Maintien au chaud :

1. Appuyer sur le bouton POWER (mis sur tension) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).

2. À partir du menu de mode de cuisson, appuyer sur KEEP WARM (Maintien au chaud).

**REMARQUE :** La puissance de cuisson par défaut est de 10 %.

3. Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:29:59.

4. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement.

Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

- Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes par défaut eut continué à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

## Browning Pan (Plat à brunir)

La caractéristique de plat à brunir utilise le plat à croustiller, l'élément de cuisson au gril et les micro-ondes pour dorer et faire croustiller les aliments. Alors que les micro-ondes chauffent les aliments par le dessus, elles chauffent également le plat par le dessous pour dorer et faire et croustiller les aliments.

La fonction de plat à brunir peut être utilisée pour saisir les viandes et les légumes, frire le bacon et les œufs et pour dorer et faire croustiller les pizzas et les frites.

Certains programmes de plat à brunir sont programmés pour préchauffer le plat vide pendant 3 minutes avant le début de la cuisson. Une fois le programme de préchauffage terminé, le four à micro-ondes s'arrête et demande à l'utilisateur de placer les aliments dans le plat à croustiller. Il est possible que le four à micro-ondes demande à l'utilisateur de retourner les aliments pendant le programme.

- Toujours utiliser le plat à croustiller.
- Voir la section "Plat à croustiller et poignée avec revêtement "TEFLON®." avant l'utilisation.
- La cavité et la porte du four à micro-ondes seront très chauds lors de l'utilisation de l'élément de cuisson au gril. L'utilisation de poignées anti-chaueur est recommandée.
- Le plat à croustiller deviendra très chaud. Utiliser la poignée pour saisir et retirer le plat du four. Ne pas placer le plat à croustiller chaud directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur. Des dommages peuvent survenir.
- Afin d'éviter d'endommager les ustensiles en plastique, ne pas les utiliser avec le plat à croustiller car celui-ci devient très chaud et pourrait faire fondre les ustensiles.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques; ils risquent d'égratigner le plat.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser la poêle dans tout autre four à micro-ondes ou dans un four thermique.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas placer le plat à croustiller sur la grille pour grillades ou sur la grille de convection. Toujours utiliser le plateau rotatif comme support du plat.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, enduire légèrement le plat d'huile de cuisson pour qu'il soit plus facile de retirer l'aliment et de nettoyer le plat.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de l'utilisation de la fonction de brunissage.

### Plat à brunir pré-programmé

Les durées et puissances de cuisson ont été pré-programmées pour pouvoir faire dorer plusieurs types d'aliments.

## Tableau de cuisson pour plat à brunir

| ALIMENT                       | QUANTITÉ               |
|-------------------------------|------------------------|
| <b>Manuel*</b>                |                        |
| Bacon                         | 2 à 4 tranches         |
| Poitrine de volaille désossée | 1 à 3 morceaux         |
| Frites                        | 1 à 3 portions         |
| Galettes à hamburger          | 1 à 4 galettes         |
| Roulé de pizza                | 1 à 4 portions         |
| Bouchées de pomme de terre    | 1 à 4 portions         |
| Pizza surgelée à pâte levée   | 6 à 12" (15 à 30,5 cm) |
| Pizza surgelée à pâte fine    | 6 à 12" (15 à 30,5 cm) |

\*La fonction de brunissage manuel nécessite de régler une durée de cuisson.

### Utilisation du plat à brunir programmé :

- Appuyer sur le bouton POWER (mis sur tension) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
- À partir du menu de mode de cuisson, appuyer sur BROWNING PAN (Plat doré).
- Sélectionner le type d'aliment, puis appuyer sur NEXT (Suivant).
- Utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner une des quantités programmées, puis appuyer sur NEXT (Suivant) pour démarrer la cuisson au degré de cuisson recommandé.

#### OU

- Modifier le degré de cuisson d'aliment en appuyant sur la touche Degré de cuisson. Sélectionner Plus cuit, Degré de cuisson suggéré, ou Plus cuit, puis appuyer sur SET (appliquer).

- Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes par défaut eut continué à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

- (Option) Après la fin de la cuisson, sélectionner Keep Warm (maintien au chaud) dans le menu de mode de cuisson, puis appuyer sur START (mise en marche). Ceci déclenche un nouveau cycle de cuisson qui va maintenir les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionnera à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes par défaut, mais il peut être réglé à hauteur de 01:29:59. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Option) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton ADD 30 SEC (Ajouter 30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson.
- Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

## Utilisation de la fonction plat à brunir manuel :

1. Appuyer sur le bouton POWER (mis sur tension) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
2. À partir du menu de mode de cuisson, appuyer sur BROWNING PAN (Plat doré).
3. Appuyer sur NEXT (Suivant).
4. Pour saisir la durée de cuisson, utiliser le bouton rotatif de sélection pour sélectionner une durée de cuisson (00:00:00), puis appuyer sur START (mise en marche). La durée maximale est de 01:29:59.

**REMARQUE :** Au mode Plat à brunir, le four à micro-ondes contrôle la puissance. Pour chauffer le plat, on doit utiliser le niveau de puissance élevée.

5. Appuyer sur START (mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes par défaut eut continué à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

6. **(Option)** Après la fin de la cuisson, sélectionner Keep Warm (maintien au chaud) dans le menu de mode de cuisson, puis appuyer sur START (mise en marche). Ceci déclenche un nouveau cycle de cuisson qui va maintenir les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionnera à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes par défaut, mais il peut être réglé à hauteur de 01:29:59. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.

**REMARQUE :** Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes par défaut eut continué à fonctionner pendant quelques minutes après que le programme de cuisson soit terminé. La cuisson par micro-ondes ne continue pas après le programme de cuisson.

7. **(Option)** Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton ADD 30 SEC (Ajouter 30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson.
8. Appuyer sur MICROWAVE CANCEL (annulation four à micro-ondes) pour éteindre le four.

## Entretien du four à micro-ondes encastré

### Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four à micro-ondes est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur [www.jennair.com](http://www.jennair.com). Au Canada, consulter la section service à la clientèle à [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir "Verrouillage des commandes" à la section "Menu de réglage".

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Les surfaces en acier inoxydables pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Vinaigre pour les taches d'eau dure.
- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® référence W10355016 (non fourni)

Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR À MICROONDES

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni).

Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

---

## CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Afin d'éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier recyclé.

Sur les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

La zone de contact de la porte et du cadre du four quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

### Méthode de nettoyage :

#### Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs :  
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

#### Saleté intense

- Savons et détergents doux, non abrasifs :  
Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four. La vapeur ramollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

#### Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :
- Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec 1 c. à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four.

---

## TABLEAU DE COMMANDE/AFFICHAGE

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir "Verrouillage des commandes" à la section "Menu de réglage".

Afin d'éviter d'endommager l'affichage du tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier ou de chiffons de lavage rudes.

Appliquer une pression légère pour essuyer l'écran tactile.

### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitres et chiffon doux :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux, pas directement sur le tableau.
- Savon doux, eau et chiffon doux.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni).  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

---

## PLAFOND DU FOUR À MICRO-ONDES

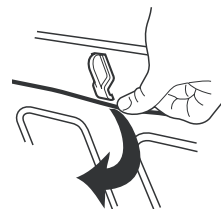
L'élément de cuisson au gril ne nécessite pas un nettoyage sachant que la chaleur intense brûle toute projection de nourriture. Cependant, le plafond au-dessus de l'élément de cuisson au gril nécessite un nettoyage régulier. Laisser refroidir l'élément de rôtissage avant de nettoyer la partie supérieure de la cavité du four.

### Méthode de nettoyage :

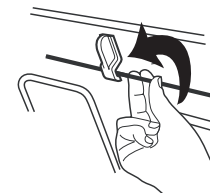
- Eau tiède, détergent doux et une éponge.

#### Nettoyage :

1. Pousser doucement la cordelette de fixation vers l'arrière du sommet puis l'abaisser pour dégager l'élément de cuisson au gril.



2. Abaisser l'avant de l'élément de cuisson au gril pour accéder au plafond et nettoyer.
3. Soulever à nouveau l'élément de cuisson au gril puis réinstaller la cordelette de fixation dans son emplacement d'origine.



Toujours remettre l'élément de cuisson au gril en position pour la cuisson après le nettoyage.

---

## PLATEAU ROTATIF

Remettre le plateau rotatif en place immédiatement après le nettoyage. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé.

### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

---

## GRILLES

- Tampon en laine d'acier
- Lave-vaisselle

## Dépannage

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site internet <http://www.jennair.ca>.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Jenn-Air Brand Home Appliances  
Customer eXperience Centre  
200 – 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

| PROBLÈME                                                                                                                | CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rien ne fonctionne                                                                                                      | <b>Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?</b> Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.<br><b>L'appareil est-il correctement raccordé?</b> Voir les Instructions d'installation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Le four à micro-ondes ne fonctionne pas                                                                                 | <b>La porte est-elle bien fermée?</b> Bien fermer la porte.<br><b>La commande électronique du four est-elle correctement réglée?</b> Voir la section "Commande du four à micro-ondes".<br><b>Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?</b> Voir "Verrouillage des commandes" à la section "Menu de réglage".<br><b>Sur les modèles de fours combinés, le four inférieur est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?</b> Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur.<br><b>Le magnétron fonctionne-t-il correctement?</b> Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". |
| Le four bourdonne                                                                                                       | Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| La porte du four semble gondolée                                                                                        | Ceci est normal et n'affecte pas la performance.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Le plateau rotatif ne fonctionne pas                                                                                    | <b>Le plateau rotatif est-il bien en place?</b> S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support.<br><b>Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?</b> Retirer le plateau rotatif. Retirer et nettoyer le support du plateau rotatif et les roulettes. Réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer une tasse (250 mL) d'eau sur le plateau rotatif, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.                                                                                                             |
| Le plateau rotatif tourne dans les deux sens                                                                            | Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner une fois le programme de cuisson est terminé                  | Ceci est normal et permet au four à micro-ondes de refroidir correctement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes après le fin du programme. Aucune énergie de micro-ondes n'est utilisée une fois le programme est terminé; le tableau de commande affiche "Cuisson terminée" avec les options choisies pour Keep Warm (maintien au chaud) ou Add 30 seconds (ajouter 30 secondes).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas                                                         | <b>La minuterie est-elle en cours d'utilisation?</b> Voir "Minuterie" à la section "Menu de réglage".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Les signaux sonores ne retentissent pas                                                                                 | <b>Les signaux sonores sont-ils désactivés?</b> Voir "Signaux sonores" à la section "Menu de réglage".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| De la fumée sort de l'évent du four lors de la cuisson au gril ou de la préparation de grillades (sur certains modèles) | Un dégagement de fumée est normal et se produit tout comme pour la cuisson pour croustiller traditionnelle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| PROBLÈME                                                                                               | CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Étincelles pendant la cuisson au grill ou de la préparation de grillades (sur certains modèles)</b> | Ceci est normal et se produit lorsque la graisse de la cuisson précédente brûle. Les étincelles cesseront une fois que la graisse sera complètement brûlée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Les durées de cuisson semblent trop longues</b>                                                     | <b>Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?</b> Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.<br><b>La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Sécurité du four à micro-ondes encastré"</b><br><b>OU</b><br><b>La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Spécifications électriques"?</b> Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié. |
| <b>Interférences avec la radio ou le téléviseur</b>                                                    | <b>La radio ou le téléviseur se trouvent-ils près du four à micro-ondes?</b> Éloigner le récepteur du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur.<br><b>La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?</b> S'assurer que ces zones sont propres.                                                                                                                                                                                     |

## Accessoires

Pour les accessoires, consulter notre site Web [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca) ou nous contacter au 1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).

**Chiffons pour acier inoxydable affresh®**  
(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce numéro  
W10355049

**Nettoyant pour acier inoxydable affresh®**  
(modèles en acier inoxydable)  
Commander la pièce numéro  
W10355016

**Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh®**  
Commander la pièce numéro  
W10355010

# GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS JENN-AIR®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

## SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, numériser le code 2D ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires ou rendez-vous sur le site <http://www.jennair.ca>.
2. **Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Jenn-Air.** Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

**Centre d'eXpérience de la clientèle Jenn-Air**  
**1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**



<http://www.jennair.ca>

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 états des États-Unis, contactez votre marchand Jenn-Air autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

## GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

### CE QUI EST COUVERT

Pendant deux ans à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Jenn-Air de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Jenn-Air") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Jenn-Air. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

### CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex. : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex. : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Jenn-Air non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Jenn-Air.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage causés au fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Jenn-Air dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques.
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé au domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Jenn-Air autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex. : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

**Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.**

## CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains états et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

## EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Jenn-Air décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Jenn-Air ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

## LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. JENN-AIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains états et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.