

JENN-AIR® BUILT-IN CONVECTION
MICROWAVE OVEN

FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ -
CUISSON PAR CONVECTION JENN-AIR®

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service in the U.S.A., call:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) or visit our website at www.jennair.com.
In Canada, call: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**, or visit our website at www.jennair.ca.

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**
ou visitez notre site web à www.jennair.ca.

Table of Contents/Table des matières2

Models/Modèles JMW2430, JMW2427, JMW2330, JMW2327, JMC2430, JMC2130, JMC2127

JENN-AIR®

W10221391E

TABLE OF CONTENTS

BUILT-IN MICROWAVE OVEN SAFETY	3
Electrical Requirements	4
PARTS AND FEATURES	5
Turntable	6
Convection Grid	6
Grilling Grid.....	6
TEFLON® Coated Crisper Pan and Handle	7
MICROWAVE OVEN CONTROL	8
Touch Panel	9
Main Menu.....	10
Menu Demonstration.....	10
Setup Menu	11
BUILT-IN MICROWAVE OVEN USE	12
Food Characteristics	12
Cooking Guidelines	13
Cookware and Dinnerware	13
Aluminum Foil and Metal	13
Microwave Cooking Power	14
Cook Sensor.....	14
My Creations	14
Built-in Foods	15
Cooking Functions	15
Cook	15
Reheat	16
SpeedCook Foods	17
Auto Convection Conversion	18
Convect Bake.....	19
Convect Roast.....	19
Defrost	20
Steam	22
Melt.....	22
Soften	23
Boil & Simmer.....	23
Broil & Grill.....	24
Keep Warm.....	25
Browning Pan.....	25
BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE	27
General Cleaning.....	27
TROUBLESHOOTING	28
ASSISTANCE OR SERVICE	29
In the U.S.A.	29
In Canada	29
WARRANTY	29

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ	31
Spécifications électriques	33
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	34
Plateau rotatif	35
Grille de convection.....	35
Grille de cuisson au gril	35
Plat à croustiller et poignée avec revêtement TEFLON®	36
COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES	37
Tableau de commande tactile.....	38
Menu principal.....	39
Démonstration de menu.....	39
Menu de réglage.....	39
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ	42
Caractéristiques des aliments.....	42
Guide de cuisson.....	42
Ustensiles de cuisson et vaisselle.....	43
Papier d'aluminium et métal.....	43
Puissance de cuisson des micro-ondes.....	43
Cuisson par détection	44
Mes créations	44
Aliments pré-programmés	44
Fonctions de cuisson	45
Cuisson.....	45
Réchauffage	46
Aliments à cuisson rapide	47
Conversion automatique pour convection.....	48
Cuisson au four par convection	49
Rôtissage par convection	50
Décongélation	51
Cuisson à la vapeur.....	53
Melt (faire fondre)	54
Ramollir.....	54
Faire bouillir et mijoter.....	55
Cuisson au gril et grillades	56
Maintien au chaud	57
Plat à brunir	57
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ	59
Nettoyage général	59
DÉPANNAGE	60
ASSISTANCE OU SERVICE	61
Au Canada.....	61
GARANTIE	62

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

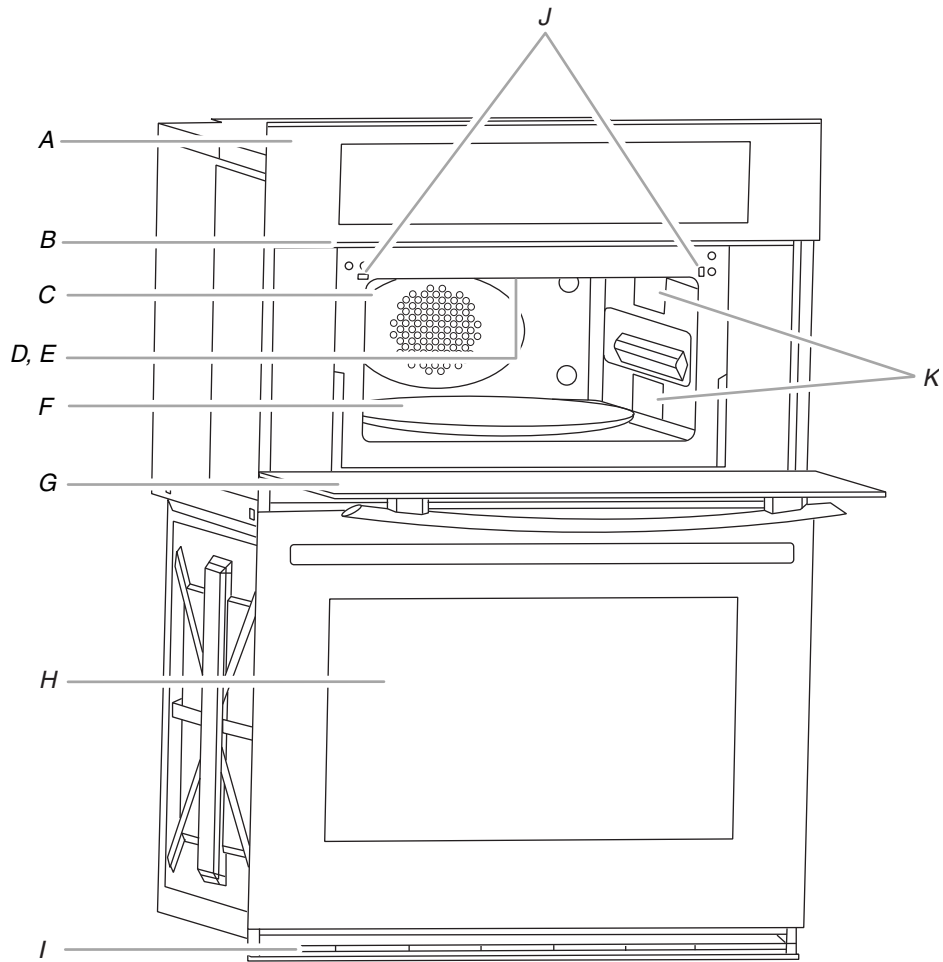
For a permanently connected microwave oven:

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 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.

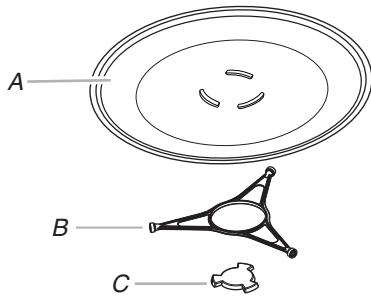


- A. Electronic oven control
- B. Model and serial number plate
(on center vent under control panel. **NOTE:** On single microwave oven models, on the left side trim.)
- C. Convection element and fan (hidden behind back panel)
- D. Light
- E. Broil element

- 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.

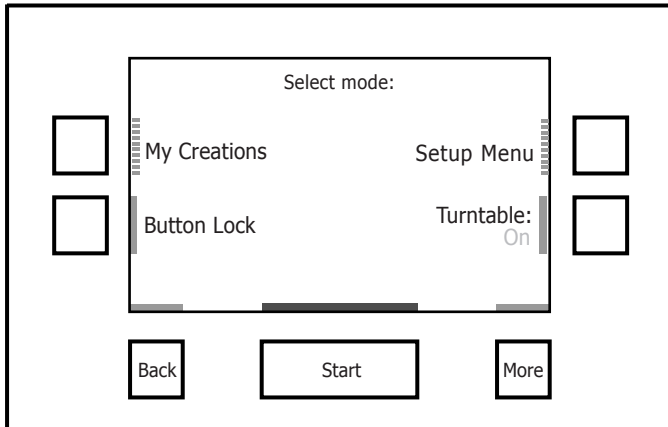
NOTE: The turntable, microwave oven light and cooling fan will continue to run until the microwave door is opened or Cancel is pressed.

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).

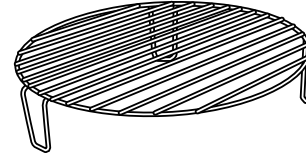
This is helpful when cooking with a dish that is larger than the turntable.

1. From the Select Mode menu, touch the MORE button until “Turntable” is shown.



2. Press the Quickset Pad next to “Turntable” to turn it On or Off.

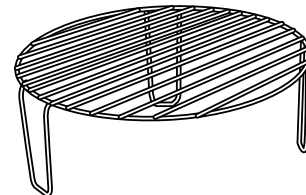
Convection Grid (on some models)



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.
- 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.

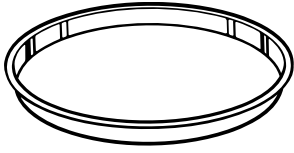
Grilling Grid (on some models)



The grilling grid is recommended for use when cooking thin pieces of meat such as steak.

- 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.
- 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^{®†} Coated Crisper Pan and Handle (on some models)



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.

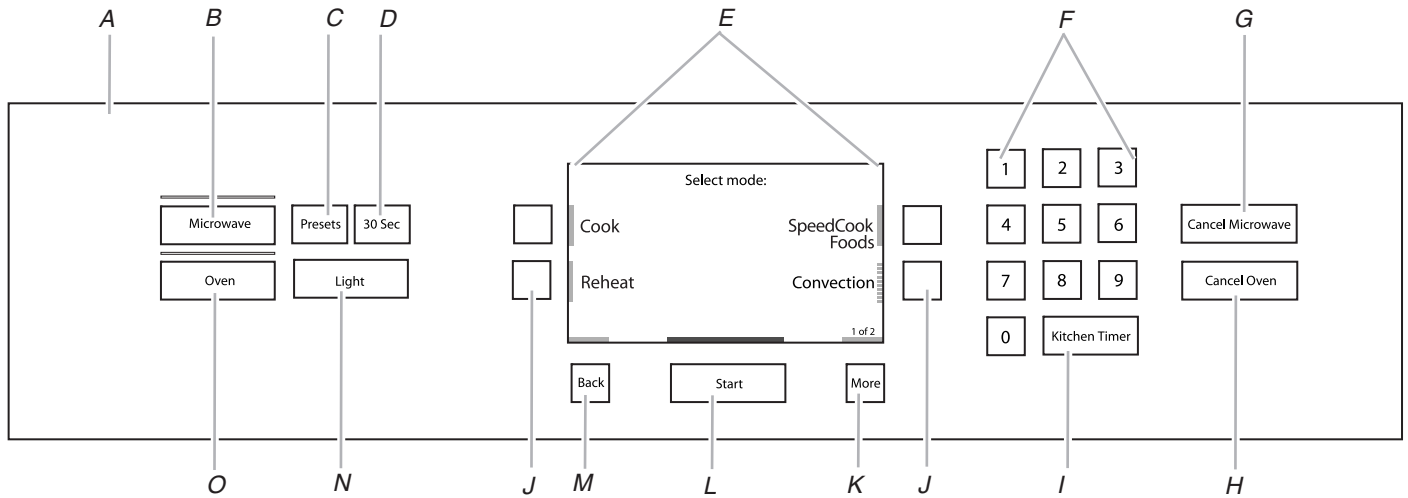
MICROWAVE OVEN CONTROL

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 items shown here may not match those of your model.

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

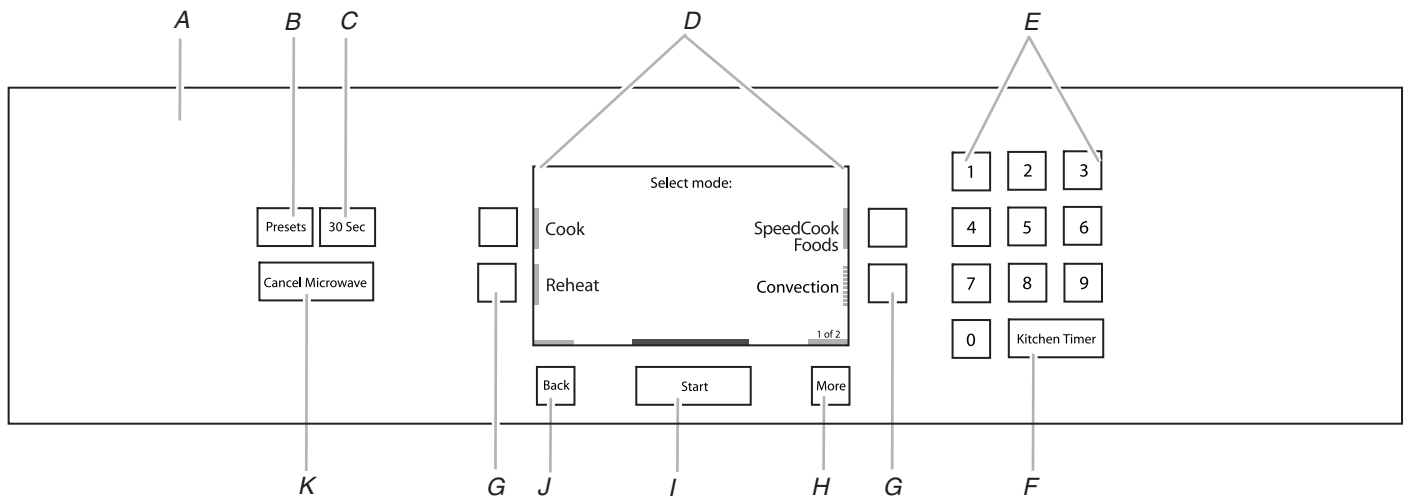


- A. Touch panel
- B. Microwave
- C. Presets
- D. 30 sec.
- E. Display

- F. Number keypads
- G. Cancel microwave
- H. Cancel oven
- I. Kitchen Timer
- J. Quickset pads

- K. More
- L. Start
- M. Back
- N. Light
- O. Oven

Single Microwave Oven Models



- A. Touch panel
- B. Presets
- C. 30 sec.
- D. Display

- E. Number keypads
- F. Kitchen Timer
- G. Quickset pads
- H. More

- I. Start
- J. Back
- K. Cancel microwave

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 setup your new microwave.

After every selection, a double beep will sound.

1. Select your language by pressing the quickset pad next to English or French.
2. Select the temperature units by pressing the quickset pad next to Fahrenheit or Celsius.
3. Select the clock units by pressing the quickset pad next to AM/PM or 24 Hour (Military Time).
4. Choose Yes or No to have the Daylight-Savings-Time automatically updated.
5. Enter current time (--:--) using the number keypad and choose AM or PM by pressing the quickset pad next to them.
6. Enter current date (MM/DD/YYYY) using the number keypad and press the quickset pad next to the Next option.
7. Select a screen appearance to match your microwave. Press the quickset pad next to Stainless, Black, White or Oiled-Bronze.
8. Review your settings and press the quickset pad next to Save option. A message will show: "You have selected a new theme. The oven will reset momentarily. Please wait...." It will take 1 minute to restart with the new settings set.
9. See the "Setup Menu" section for more detailed information.

Display

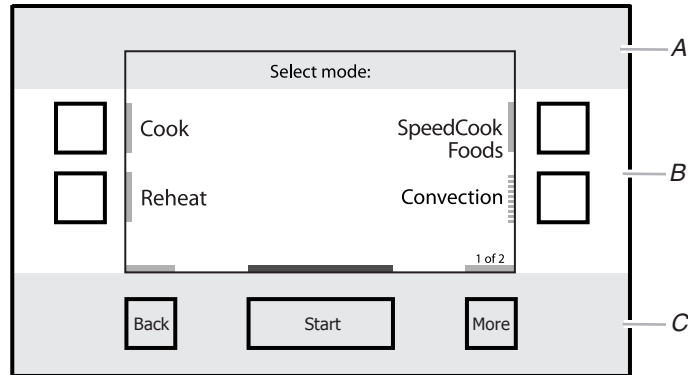
When the oven(s) is in use (active mode), the display shows the oven temperature, heat source(s) and timer if set.

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

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



- A. Title/description region
- B. Menu and selection/settings input region
- C. Command input region

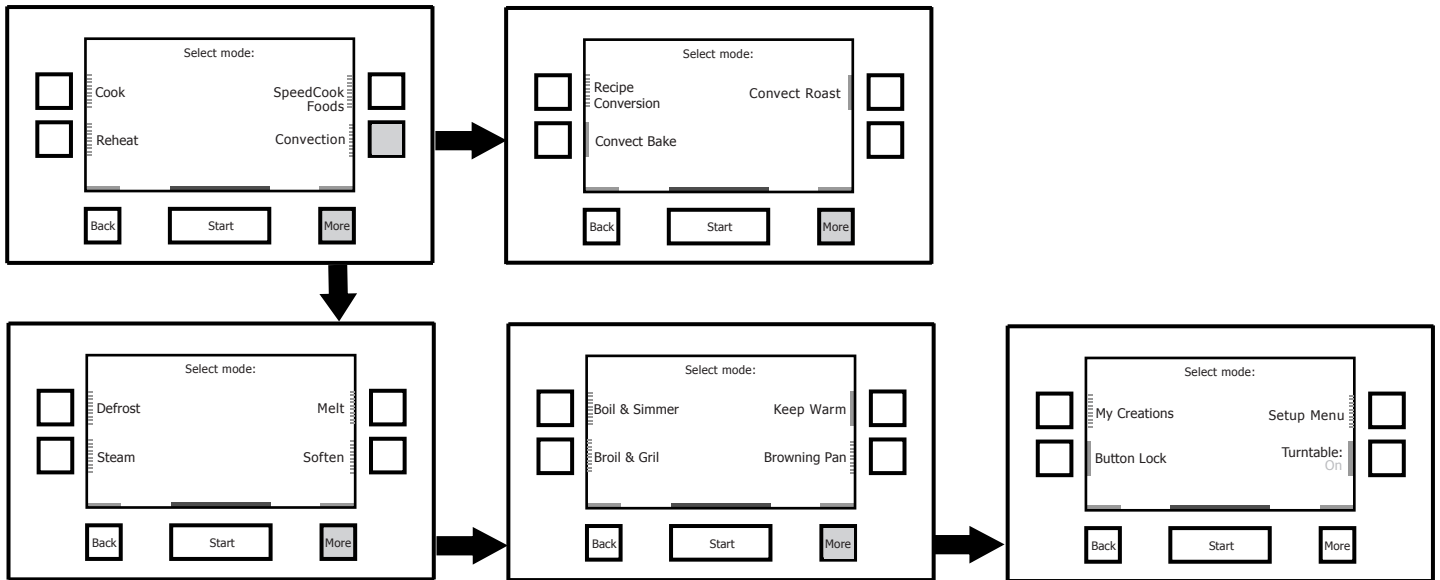
Menu selections and input adjustments are made in the center portion of the screen, and the command inputs (Back, More, Start, etc.) are made using the bottom buttons. Screen titles and descriptions are displayed in the top portion of the screen. A light to medium pressure touch of the fingertip will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

Main Menu

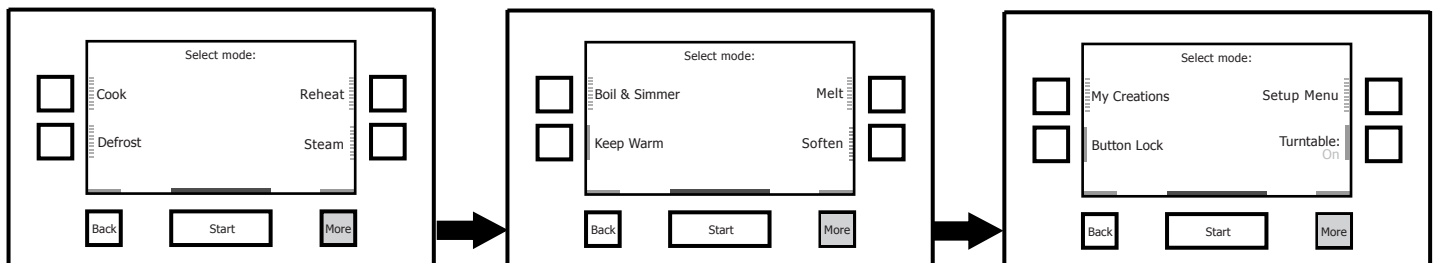
From the Main Menu, all automatic cooking programs can be activated; all manual cooking can be programmed; settings can be adjusted; and instructions, preparation, and tips can be accessed.

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.

Convection Model



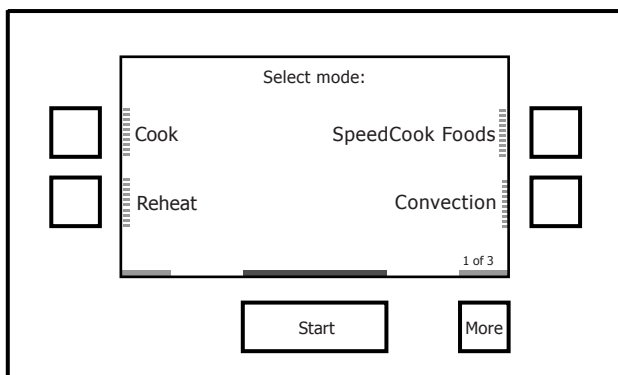
Non-convection Model



Menu Demonstration

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

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select Mode menu, touch the quickset pad next to “Cook.”
3. Touch the quickset pad next to BAKED POTATO.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
5. Choose the desired Doneness by pressing the “< Less” or “> More” buttons.
6. Press START.



Setup Menu

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

To Access Setup Menu:

1. Press START.
2. From the Select Mode menu, press the MORE button until you see the Setup Menu choice.
3. Touch the quickset pad next to the Setup Menu choice.

Clock

This clock can be used in 12-hour or 24-hour format.

At any time desired, press BACK to return to the Setup Menu.

1. From the Setup menu, touch the quickset pad next to Clock.
2. From the Clock menu, touch the quickset pad next to Time.
3. Enter current time (--:--). Choose AM or PM.
4. Select SAVE. This will return you to the Clock settings menu.
5. From the Clock menu, touch the quickset pad next to DATE.
6. Enter current date (MM/DD/YYYY). Select ON or OFF for Daylight Savings Adjust.
7. Select SAVE. This will return you to the Clock settings menu.
8. From the Clock menu, touch the quickset pad next to Format.
9. Select time format: AM/PM or 24 hour (Military Time).
10. Select SAVE. This will return you to the clock display screen.
11. From the Setup Menu, touch the quickset pad next to Clock.
12. From the Clock menu, touch the quickset pad next to Clock Style.
13. Select clock style on idle screen: Analog or Digital.
14. Select SAVE. This will return you to the clock display screen.

Sound

1. From the Setup menu, touch the quickset pad next to Sound.
2. From the Sound menu, touch the quickset pad next to Timer Volume.
3. Adjust the Timer Volume by touching the left quickset pad to decrease the volume, or the right quickset pad to increase the volume. To turn Timer Volume off, touch the left quickset pad until Off appears.
4. Select SAVE. This will return you to the Sound settings menu.
5. From the Sound menu, touch the quickset pad next to Button Volume.
6. Adjust Button volume by touching the left quickset pad to decrease the volume and the right quickset pad to increase the volume. To turn Button Volume off, touch the left quickset pad until Off appears.
7. Select SAVE. This will return you to the Sound menu.
8. From the Sound menu, select ON or OFF on Startup/Shutdown Sounds.
9. Press BACK to return to the Setup menu.

Screen Appearance

1. From the Setup menu, touch the quickset pad next to Screen Appearance.

2. From the Appearance menu, touch the quickset pad next to Brightness.
3. Adjust the screen brightness by touching the left quickset pad to select dimmer and the right quickset pad to select brighter.
4. Select SAVE. This will return you to the Screen Appearance settings menu.
5. From the Screen Appearance menu, select ON or OFF on Animation. When on, the animation (gradient and heat waves) are shown while the oven is heating.
6. From the Screen Appearance Menu, touch the quickset pad next to Theme.
7. Select an appearance to match your oven: Dark/Blue, Light/Blue, Dark/Orange, Bronze/White.
8. After selecting a theme, a message will show: "You have selected a new theme. The oven will reset momentarily. Please wait...." It will take 1 minute to restart with the new settings set.

Language

1. From the Setup menu, touch the quickset pad next to Language.
2. From the Language menu, select your language: English or French. This will return you to the Setup Menu.

Temperature Units (on some models)

1. From the Setup Menu, touch the MORE button until Temp Units appears.
2. Touch the quickset pad next to Temp Units.
3. From the Temp Units menu, select temperature units: Fahrenheit or Celsius.
4. Select SAVE. This will return you to the Setup menu.

Service Information

1. From the Setup Menu, touch the MORE button until Service Info appears.
2. Touch the quickset pad next to Service Info.
3. The JennAir service phone number and website are displayed in the screen.
4. Depending on the oven model, a Demo Mode is available. This mode will allow you to make selections with various options without heating the oven. Select ON/OFF to activate or deactivate the function. When On, it will be indicated at the bottom of the screen.
5. See "Assistance or Service" section for additional information.

Restore Factory Settings

1. From the Setup Menu, touch the MORE button until Restore Factory Defaults appears.
2. Touch the quickset pad next to Restore Factory Defaults.
3. 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.

1. Press the Kitchen Timer button anytime needed.
2. Enter the desired time (00:00:00) using the number keypad.
3. Press the quickset pad next to Cancel Timer to cancel the function or press Start.
4. While the Kitchen Timer is running, the timer is minimized to the bar at the bottom of the screen.
5. To adjust the Kitchen Timer, press the Kitchen Timer button and choose between Cancel Timer, Hide, or Reset by pressing the quickset pads next to them.
6. If Cancel Timer is pressed, the timer is canceled and the panel is hidden.
7. If Hide is pressed, the panel is lowered to the appropriate position. Pressing the Kitchen Timer button will also hide the panel.
8. If Reset is pressed, the Kitchen Timer is kept open but resets to (00:00:00); a new value can now be entered.
9. When the Kitchen Timer is complete, a beep will sound.
10. It is possible to add extra time by pressing the quickset pad next to Add More Time or to cancel the function by pressing the quickset pad next to Cancel Timer.
11. To add more time, use the number keypad.
12. Press START.

Button Lock

The Button Lock allows all the buttons to be locked.

To Activate the Button Lock:

1. From the Select Mode menu, touch the MORE button until Button Lock appears. Press the quickset pad next to it.
2. While the buttons are locked, there is a “locked” icon on the idle screen.

To Deactivate the Button Lock:

1. If any button was pressed, an unlock message will appear on the screen.
2. To unlock, press and hold the START button for 3 seconds.

Turntable

1. From the “Select Mode” menu, touch MORE until “Turntable” is shown. Touch the quickset pad next to “Turntable” to turn it On or Off.

Presets

The Presets button is a shortcut to a list of 8 common foods from the “Built-in Foods” list and can be used to directly select a cook mode. The default list of common foods is: “Reheat Beverage,” “Cook Baked Potato,” “Cook Frozen Entree,” “Cook Popcorn,” “Reheat Pizza Slice,” “Reheat Soup/Sauce,” “Defrost Meat,” and “Defrost Poultry.”

30 Sec

If the microwave oven is in a cook cycle, pressing the 30 Sec button will add 30 seconds of cook time onto the current cycle. The additional 30 seconds will be added to the cook time in the display.

If the microwave is idle, pressing the 30 Sec button will begin a 30-second cycle in Cook mode at 100% power. This will be shown on the status screen.

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

[†]@STYROFOAM is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved 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
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	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 Select Mode menu, touch the MORE button until "My Creations" is shown. Touch the quickset pad next to "My Creations" to select it.
2. Touch the quickset pad next to ADD NEW CREATION to customize your cooking process.
3. Select the desired cook mode. Choose between "Cook," "Defrost," "Reheat," "Steam," "Boil & Simmer," "Melt," or "Soften." On some models, "Convect Bake," "Convect Roast," "Browning Pan" and "Broil & Grill" are also available.
4. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
5. Touch NEXT.
6. If the "Convect Bake" mode (on convection models) is chosen, enter a cook temperature between 170° (77°C) and 450°F (232°C).
7. Select a power level between 10 - 100%. In the "Convect Bake" mode (on convection models), the Power Level selection is unavailable.
8. Touch NEXT.
9. Review your settings. If any extra stage is needed, touch the quickset pad next to "Add Stage." Each stage set shows the following information: Mode, Power/Temperature, and Cook Time. It is possible to have 3 stages. Enter the information into each stage then touch SAVE.
10. Select a name for the new creation.
11. Review the settings. Touch the quickset pad next to "Delete Now" to delete the item or "No" to save the settings.
12. You will return to the "My Creations" menu. Select the desired creation by touching the quickset pad next to it. Then press START.

Built-in Foods

With the “Built-in Foods” wizard module, you can cook a food without knowing the precise oven settings. Select the type of foods and other parameters (such as doneness or weight), and the interface responds with the best cooking settings.

- From the “Presets” mode or from a cooking function, select the type of food to be cooked.
- Enter the quantity or fixed weight of the food. Use the “Next” button to see all of the options.
- In the “Defrost” Mode, “Weight Unknown” is shown. Select “Weight Unknown” to choose a specific food and allow the microwave to estimate the weight of the food. Then, select the amount of food.
- Review settings.
- (Optional) For additional instructions, touch the quickset pad next to “Instructions.” For example, foods being prepared in the “Steam” mode may include additional information in the instructions. The amount of food being prepared may require the amount of water to change.
- If available, touch the quickset pad next to “Doneness.” Adjust the doneness by touching the quickset pads next to “< Less” or “> More” until the desired doneness is reached.
- Touch “Save.”
- Press START. The upper oven 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, then reminder tones will sound every minute.
- (Optional) After cook ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
- (Optional) After cook ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
- Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Cooking Functions

- Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
- From the Select Mode menu, select one of the following options, on convection models: Cook, Reheat, Convection Bake, Convection Roast, Defrost, Steam, Melt, Soften, Boil & Simmer, Broil & Grill, Keep Warm or Browning Pan. On non-convection models, choose between: Cook, Defrost, Reheat, Steam, Boil & Simmer, Keep Warm, Melt and Soften.
- Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
- To adjust the power level, touch the quickset pad next to “Power Level 100%” until the desired level is reached. The range is shown on the following table.

Mode	Default Power/ Temperature	Range
Cook	100%	10-100%
Reheat	100%	10-100%
C. Bake	325°F (163°C)	100-450°F (38-232°C)
C. Roast	325°F (163°C)	225-450°F (107-232°C)
Defrost	20%	-----
Steam	-----	-----
Melt	30%	-----
Soften	20%	-----
Boil/Simmer	-----	-----
Broil/Grill	0%	0-40%
Keep Warm	10%	-----
Browning Pan	100%	-----

- Press 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, then reminder tones will sound every minute.
- Press CANCEL (CANCEL MICROWAVE on combination oven models), or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Cook

Times and cooking power have been preprogrammed for many common microwavable foods. Use the following chart as a guide.

FOOD	QUANTITY
Manual*	Default power level 100%.
Baked Potato	1-4 potatoes
Pierce each one several times with a fork. Place on a paper towel. Let stand 5 minutes after cooking.	
Frozen entree	10-12 oz (283-340 g)
Remove from package. Loosen cover on three sides. Let stand 3 minutes after cooking.	
Scrambled eggs	1-4 eggs
Break eggs into a microwave-safe container with high sides. Add 1 tbs (15 mL) water per egg and beat. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.	
Popcorn	1.75-3.5 oz bag
For best results, do not use regular paper bags or glassware. Pop only 1 package of popcorn at a time. Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle. For best cooking results, do not repop unpopped kernels. For best results, use fresh bags of popcorn. Cooking results may vary by brand and fat content.	

*Manual Cook requires that a cook time be entered.

To Use Programmed Cook:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Cook."
3. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
5. To set the desired Doneness, press the quickset pads next to Doneness then press the "< Less" or "> More" buttons.
6. For more information and instructions, press the quickset pad next to Instructions.
7. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to the Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Cook:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Cook."
NOTE: The default power setting is 100%.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
4. To adjust the power level, touch the quickset pad next to "Power Level 100%" until the desired level is reached. The range is between 10% and 100%.
5. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
7. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
8. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

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
Manual*	Default power level 100%.
Beverage Do not cover.	1-2 cups (250 mL-500 mL)
Casserole 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)
Dinner Plate Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.	8-16 oz (227-454 g)
Pizza Slices Place on a paper towel.	1-3 slices (3 oz [85 g] each)
Sauce 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)
Soup 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:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Reheat."
3. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
5. Choose the desired Doneness by pressing the quickset pads next to "< Less" or "> More" buttons.
6. For more information and instructions, press the quickset pad next to Instructions.
7. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to the Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Reheat:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Reheat."
NOTE: The default power setting is 100%.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
4. To adjust the power level, touch the quickset pad next to "Power Level 100%" until the desired level is reached. The range is between 10 - 100%
5. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
7. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to the Cook Timer screen if necessary.
8. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

IMPORTANT: Heated liquids can splash out during and after heating. A wooden stir stick placed in the cup or bowl during heating may help avoid this.

SpeedCook Foods (on some models)

The Speed Cook 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 Speed Cooking, put food in the oven and close the door. Preheating is not necessary.

To Use SpeedCook:

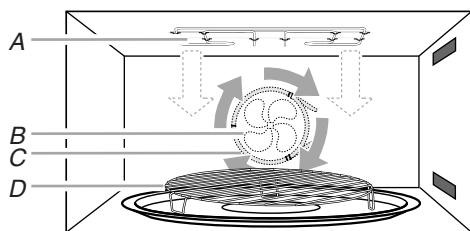
1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "SpeedCook Foods."
3. Use the quickset pad to select the desired food.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
5. Read and follow the cooking instructions for cookware and ingredients to use.

6. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
7. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to the Cook Timer screen if necessary.
9. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

SETTING	QUANTITY
Meats	
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)
Poultry	
Chicken breast 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)
Seafood	
Fish fillets	0.4-1.2 lb (0.2-0.5 kg)
Fish steaks	0.3-1.3 lb (0.1-0.6 kg)
Frozen fish sticks	4-16 pieces
Frozen fish, battered	2-8 pieces
Breads	
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)
Vegetables	
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
Desserts	
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

SETTING	QUANTITY
Casserole	
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)
Convenience Food	
Bagel bites	9 pieces
Breakfast sandwich	2 sandwiches
Cheese sticks	4-16 pieces
Frozen egg rolls	1-8 pieces
Frozen french toast	1-4 pieces
Frozen pancakes	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
Pizza rolls	6-24 pieces
Pizza - thin crust	6"-12" (15-30 cm) pizza
Pizza - thick crust	6"-12" (15-30 cm) pizza

Auto Convection Conversion (on some models)



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 the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
3. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Convection."
4. From the Convection menu, touch the quickset pad next to Auto Convection Conversion.
5. Select a standard cooking mode to convert a traditional recipe to a convection method of cooking. Touch the quickset pad next to the appropriate cooking mode.
6. Enter the standard cooking temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C).
7. Press START to begin cooking, or touch CONVERT TIME.
8. If CONVERT TIME is touched, enter the standard cooking time (--:--) up to 12 hours using the numerical keypad.
9. Press START. If preheat is required, place food in oven or on convection grid on turntable after preheat signal sounds. The display will count down the cook time.

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

If enabled, end-of-cycles tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
10. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
11. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to the Cook Timer screen if necessary.
12. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Convect Bake (on some models)

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.

Use the following chart as a guide.

FOOD	QUANTITY
Manual*	
Bread	1-2 loaves
Cookies	1 pan

*Manual Convect Bake requires that a cook time be entered.

To Use Programmed Convect Bake:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Convection."
3. From the Convection menu, touch the quickset pad next to "Convect Bake."
4. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
5. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
6. Press START. The oven will preheat for a predetermined time. Place food in oven or on convection grid on turntable after preheat signal sounds.
The display will count down the cook time.
When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.
If enabled, end-of-cycles tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
7. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to the Cook Timer screen if necessary.
9. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Convect Bake:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Convection."
3. From the Convection menu, touch the quickset pad next to "Convect Bake - Manual."
NOTE: The default temperature is 325°F (163°C).
4. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 12:00:00.
5. To adjust the temperature value, touch the quickset pad next to "Temperature." Use the number keypad to enter the desired temperature between 100°F - 450°F (38°C - 232°C).

6. Press START. The oven will preheat to the desired temperature. Place food in oven when preheat signal sounds. 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, then reminder tones will sound every minute.

7. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
9. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Convect Roast (on some models)

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.

Use the following chart as a guide.

FOOD	QUANTITY
Manual*	
Beef roast	2.0-5.0 lb (0.9-2.3 kg)

*Manual Convect Roast requires that a cook time be entered.

To Use Programmed Convect Roast:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Convection."
3. From the Convection menu, touch the quickset pad next to "Convect Roast."
4. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
5. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
6. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
7. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
9. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Convection Roast:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Convection."
3. From the Convection menu, touch the quickset pad next to "Convection Roast - Manual."
NOTE: The default temperature is 325°F (163°C), and the default power level is 0%.
4. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 12:00:00.
5. To adjust the power level, touch the quickset pad next to "Power level 0%" until the desired level is reached. The range is between 0% and 30%.
6. To adjust the temperature value, touch the quickset pad next to "Temperature." Use the number keypad to enter the desired temperature between 225°F and 450°F (107°C and 232°C).
7. Press START. The upper oven 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, then reminder tones will sound every minute.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) 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.

To Use Programmed Defrost with Precise Amount of Food:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the "More" button until "Defrost" is shown. Touch the quickset pad next to "Defrost" to select it.
3. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Enter the weight using the number keypad. The range is between 0.1 lb and 6.5 lb (45 g - 2.9 kg). The weight ranges are shown in the following table.

Food	Weight Range
Meat	0.1-6.5 lb (45 g - 2.9 kg)
Poultry	0.1-6.5 lb (45 g - 2.9 kg)
Fish	0.1-4.5 lb (45 g - 2.0 kg)
Bread	0.1-2.0 lb (45 g - 0.9 kg)

If the weight is unknown, see "To Use Programmed Defrost with Weight Unknown" in this section.

5. To set the desired Doneness, press the quickset pads next to Doneness then press the "< Less" or "> More" buttons.
6. For more information and instructions, press the quickset pad next to Instructions.
7. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Programmed Defrost with Weight Unknown:

If the precise weight of the food is unknown, use the following chart as a reference.

FOOD	SETTING	QUANTITY	
Bread	Bagel	Small	1-8 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
	Muffin	Small	4-16 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
Roll	Small	2-8 pieces	
	Medium	1-6 pieces	
	Large	1-6 pieces	
Fish/ Seafood	Fillet	1-6 pieces	
	Steak	1-4 pieces	
	Shrimp	1-4 cups (236 mL-1 L)	
	Scallops	1-4 cups (236 mL-1 L)	
Meat	Ground	1-4 cups (236 mL-1 L)	
	Chops	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-4 pieces
	Steak	Small	1-6 pieces
		Medium	1-4 pieces
Large		1-2 pieces	
Poultry	Breast	1-6 pieces	
	Ground	1-4 cups (236 mL-1 L)	
	Pieces	Small	1-6 pieces
Medium		1-6 pieces	
Large		1-6 pieces	

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the "More" button until "Defrost" is shown. Touch the quickset pad next to "Defrost" to select it.
3. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Press the quickset pad next to WEIGHT UNKNOWN.
5. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
6. To set the desired Doneness, press the quickset pads next to Doneness then press the "< Less" or "> More" buttons.
7. For more information and instructions, press the quickset pad next to Instructions.
8. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.

10. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.

11. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Defrost:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the "More" button until "Defrost" is shown. Touch the quickset pad next to "Defrost" to select it.
NOTE: The default power level is 20%.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
4. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
7. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

DEFROST PREPARATION CHART

MEAT

<i>Beef:</i> ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.
<i>Lamb:</i> stew and chops	Do not defrost less than ¼ lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties.
<i>Pork:</i> chops, ribs, roasts, sausage	Place all meats in microwave-safe baking dish.

POULTRY

<i>Chicken:</i> whole and cut up	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast side up.
<i>Cornish hens</i>	Remove giblets from whole chicken.
<i>Turkey:</i> breast	

FISH

<i>Fillet, Steaks, Whole, Shellfish</i>	Place in microwave-safe baking dish.
---	--------------------------------------

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 CATEGORY	QUANTITY
Fresh vegetables	
Green beans, carrots, cauliflower, spinach, squash, broccoli	2-6 cups (473 mL-1.4 L)
Asparagus	4-18 oz (113-510 g)
Corn on the cob	2-4 ears
Frozen vegetables	2-6 cups (473 mL-1.4 L)
Fish fillets	8-16 oz (226-454 g)
Shrimp	5-10 oz (142-284 g)
Manual*	1-4 servings
Potatoes	1-4 potatoes

*Manual Steam requires that a cook time be entered.

To Use Programmed Steam:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the quickset pad next to "Steam."
3. Use the quickset pad to select the desired food.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities or by using the number keypad.
5. To set the desired Doneness, press the quickset pads next to Doneness then press the "< Less" or "> More" buttons.
6. For more information and instructions, press the quickset pad next to Instructions.
7. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Steam:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the "More" button until "Steam" is shown. Touch the quickset pad next to "Steam" to select it.
3. Enter a cook time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
NOTE: In the Steam mode, the microwave controls power. After water is brought to a boil, the food will steam for the length of the Cook Time.
4. Press START. Once the boiling point is reached, the display will count down the cook time.
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
7. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

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
Butter or Margarine	½-2 sticks
Cheese	8 or 16 oz (225 or 455 g)
Chocolate	1-12 oz (28-340 g)
Marshmallow	5 or 10 oz (140 or 280 g)
Manual Melt*	Default power level 30%

*Manual Melt requires that a cook time be entered.

To Use Programmed Melt:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the "More" button until "Melt" is shown. Touch the quickset pad next to "Melt" to select it.
3. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
5. To set the desired Doneness, press the quickset pads next to Doneness then press the "< Less" or "> More" buttons.
6. For more information and instructions, press the quickset pad next to Instructions.
7. Press 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, then reminder tones will sound every minute.

8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Melt:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the “More” button until “Melt” is shown. Touch the quickset pad next to “Melt” to select it.
NOTE: The default power level is 30%.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
4. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
7. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) 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
Butter or Margarine	½-2 sticks
Cream Cheese	3 or 8 oz (85 or 225 g)
Ice cream	16, 32 or 64 oz (450 g, 900 g or 1.8 kg)
Manual Soften*	Default power level 20%

*Manual Soften requires that a cook time be entered.

To Use Programmed Soften:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the “More” button until “Soften” is shown. Touch the quickset pad next to “Soften” to select it.
3. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.

5. To set the desired Doneness, press the quickset pads next to Doneness then press the “< Less” or “> More” buttons.
6. For more information and instructions, press the quickset pad next to Instructions.
7. Press START.
When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Soften:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the “More” button until “Soften” is shown. Touch the quickset pad next to “Soften” to select it.
NOTE: The default power level is 20%.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
4. Press START. The upper oven 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, then reminder tones will sound every minute.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
7. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

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 pasta fettuccine, dry pasta spaghetti	2-8 oz (57-227 g)
Dry pasta macaroni, dry pasta penne, dry pasta rotini	½-2 cups (118-473 mL)
Linguine, ravioli, tortellini	9 or 18 oz (255 or 510 g)
Long or short grain white rice	½-2 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

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the “More” button until “Boil & Simmer” is shown. Touch the quickset pad next to “Boil & Simmer” to select it.
3. Use the quickset pad to select the desired food.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
5. To set the desired Doneness, press the quickset pads next to Doneness then press the “< Less” or “> More” buttons.
6. For more information and instructions, press the quickset pad next to Instructions.
7. Press START.

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

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

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Manual Boil & Simmer:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the “More” button until “Boil & Simmer” is shown. Touch the quickset pad next to “Boil & Simmer” to select it.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.

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. Press START. Once the boiling point is reached, the display will count down the cook time.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.

6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
7. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) 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 1-3 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.

Broil & Grill (on some models)

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. The use of oven mitts is recommended.
- 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
Manual*	
Chicken pieces - bone-in	1-2 pieces

*Manual Grill requires that a cook time be entered.

To Use Programmed Grill:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the “More” button until “Broil & Grill” is shown. Touch the quickset pad next to “Broil & Grill” to select it.
3. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
5. To set the desired Doneness, press the quickset pads next to Doneness then press the “< Less” or “> More” buttons.
6. For more information and instructions, press the quickset pad next to Instructions.

7. Press START.

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

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
10. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Grill:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the “More” button until “Broil & Grill” is shown. Touch the quickset pad next to “Broil & Grill” to select it.
- NOTE:** The default power level is 0%.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
4. To adjust the power level, touch the quickset pad next to “Power Level 0%” until the desired level is reached. The range is between 0 - 40%.
5. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
7. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
8. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

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 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 the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the “More” button until “Keep Warm” is shown. Touch the quickset pad next to “Keep Warm” to select it.
- NOTE:** The default power level is 10%.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
4. Press START. The upper oven 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, then reminder tones will sound every minute.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
7. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

Browning Pan (on some models)

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
Manual*	
Bacon	2-4 slices
Poultry breast, boneless	1-3 pieces
French fries	1-3 pieces
Hamburger patties	1-4 patties
Pizza roll	1-4 servings
Potato nuggets	1-4 servings
Pizza, frozen, rising crust	6 to 12" (15-30.5 cm)
Pizza, frozen, thin crust	6 to 12" (15-30.5 cm)

*Manual Browning requires that a cook time be entered.

To Use Programmed Browning Pan:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the "More" button until "Browning Pan" is shown. Touch the quickset pad next to "Browning Pan" to select it.
3. Use the quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
5. Choose the desired Doneness by pressing the "< Less" or "> More" buttons.

6. Press START.

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

If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.

7. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
8. (Optional) After cook ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
9. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) to turn off the oven.

To Use Manual Browning Pan:

1. Touch the START button or touch the MICROWAVE button (on combination oven models).
2. From the Select mode menu, touch the "More" button until "Browning Pan" is shown. Touch the quickset pad next to "Browning Pan" to select it.
3. Enter a Cook Time (--:--:--). The maximum length is 01:30:00.
NOTE: In the Browning Pan mode, the microwave controls power. High Power is needed to heat the pan.
4. Press 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, then reminder tones will sound every minute.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad next to KEEP WARM. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the ADD 30SEC button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad next to ADD MORE TIME to go to Cook Timer screen if necessary.
7. Touch CANCEL (or CANCEL MICROWAVE on combo models) 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.

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

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.

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 “Setup Menu” section.

To avoid damage to the control panel display, 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, not directly on panel.
- Mild soap, water and soft washcloth

MICROWAVE OVEN CEILING

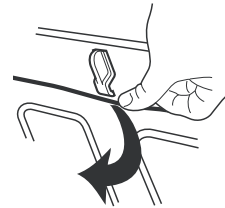
The broil element does not need cleaning since the intense heat will burn off any food spatters. However, the ceiling above the broil element may need regular cleaning.

Cleaning Method:

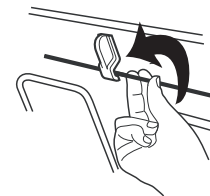
- Warm water, mild detergent and a sponge.

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

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has the circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the microwave wired properly?**
See Installation Instructions.

Microwave oven will not operate

- **Is the door completely closed?**
Firmly close door.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
See “Microwave Oven Control” section.
- **On some models, is the Button Lock set?**
See “Button Lock” in the “Setup Menu” section.
- **On combination oven models, is the lower oven self-cleaning?**
The upper oven will not work during the lower oven Self-Cleaning Cycle.
- **Is the magnetron working properly?**
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

- **Is the turntable properly in place?**
Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support.
- **Is the turntable support operating properly?**
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 both directions

- This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.

Turntable continues to rotate after cooking cycle is complete

- This is normal and allows for proper cooling of the microwave oven. The turntable, microwave oven light and cooling fan will continue to run until the microwave door is opened or Cancel is pressed.
- 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

- **Is the Kitchen Timer in use?**
See “Kitchen Timer” in the “Setup Menu” section.

Tones are not sounding

- **Are tones disabled?**
See “Sound” in the “Setup 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

- **Are large amounts of food being heated?**
Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than that specified in the “Built-In Microwave Oven Safety” section**
OR
Is the incoming voltage less than that specified in the “Electrical Requirements” section?
Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

Radio or TV Interference

- **Is the radio or TV receiver near the microwave oven?**
Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.
- **Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?**
Make sure these areas are clean.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new JENN-AIR® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest JENN-AIR designated service center.

In the U.S.A.

Call the Jenn-Air Customer eXperience Center toll free:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

Our consultants provide assistance with:

- Features and specification on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States.

To locate the Jenn-Air designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to Jenn-Air with any questions or concerns at:

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

Web address: **www.jennair.com**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the Jenn-Air Customer eXperience Centre toll free:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)

Our consultants provide assistance with:

- Use and maintenance procedures.
- Repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. Jenn-Air designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance:

If you need further assistance, you can write to:

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

Web address: **www.jennair.ca**

Please include a daytime phone number in your correspondence.

JENN-AIR® COOKING 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.

FIVE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

TWO YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS & LABOR)

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.

THIRD THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the third through fifth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Jenn-Air will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 5-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Electric element
- Touch Pad and microprocessor
- Glass ceramic cooktop: if due to thermal breakage
- Electronic controls
- Magnetron tube
- Sealed gas burners

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 or 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, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Jenn-Air parts or accessories.
6. Conversion of your product 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 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 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 remiser 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 remettre 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 est connecté aux deux côtés 120 volts du circuit de 208/240 volts requis pour les raccordements électriques. Si la tension d'entrée au four à micro-ondes est inférieure à 120 volts, les temps de cuisson risquent de s'allonger. 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

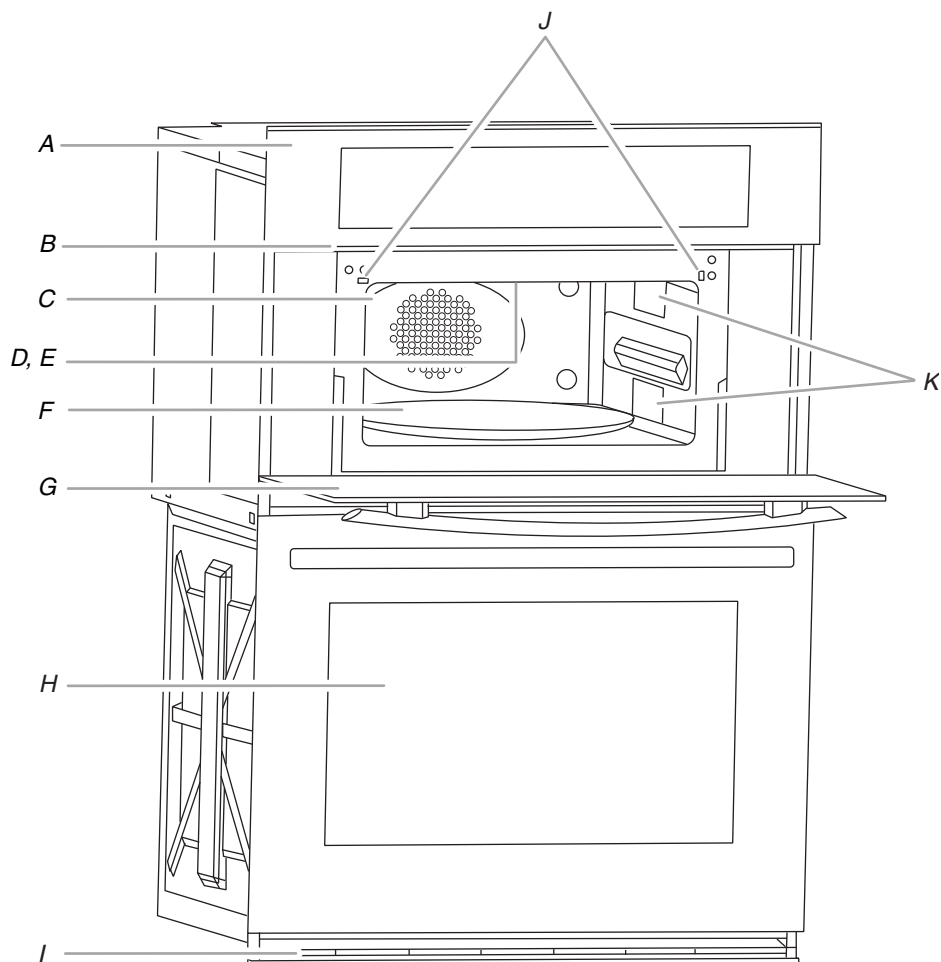
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :

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. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



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 gril

F. Plateau rotatif

H. 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

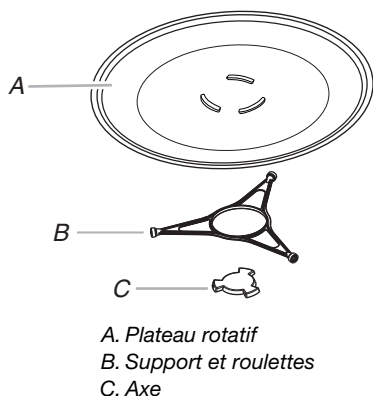
Pièces et caractéristiques non illustrées

Grille de convection

Grille de cuisson au four

Plat à croustiller et poignée

Plateau rotatif



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.

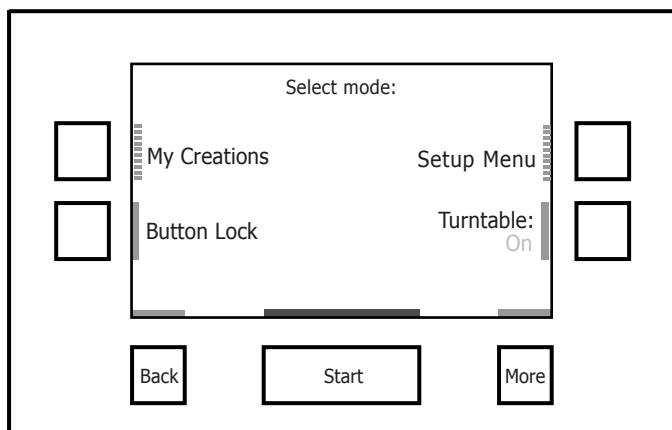
REMARQUE: Le plateau rotatif, la lampe du four à micro-ondes et le ventilateur de refroidissement continuent à fonctionner jusqu'à ce que l'on ouvre la porte du four à micro-ondes ou que l'on appuie sur Cancel (annulation).

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).

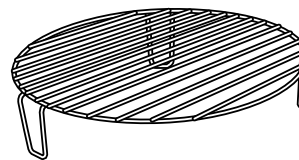
Ceci est utile lorsque le plat utilisé pour la cuisson est plus grand que le plateau rotatif.

1. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que "Plateau rotatif" apparaisse.



2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Plateau rotatif" pour l'activer ou le désactiver.

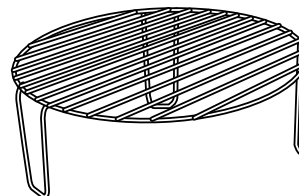
Grille de convection (sur certains modèles)



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 grill 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-chaud 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.

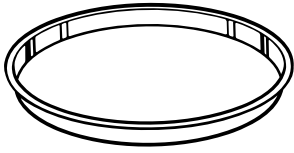
Grille de cuisson au grill (sur certains modèles)



La grille de grill est recommandée pour la cuisson de morceaux de viande fins tels le bifteck.

- 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®† (sur certains modèles)



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-chaueur 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.

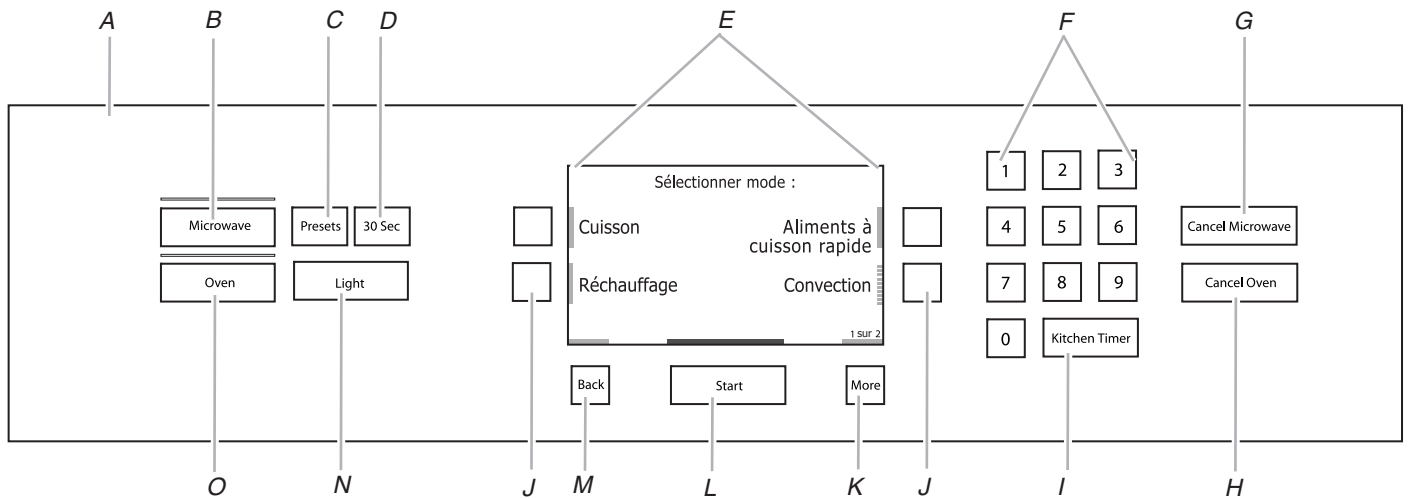
COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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. Tableau de commande tactile

B. Four à micro-ondes

C. Préréglages

D. 30 sec.

E. Affichage

F. Touches numériques

G. Annulation du four à micro-ondes

H. Annulation du four

I. Minuterie de cuisine

J. Touches de réglage rapide

K. Plus

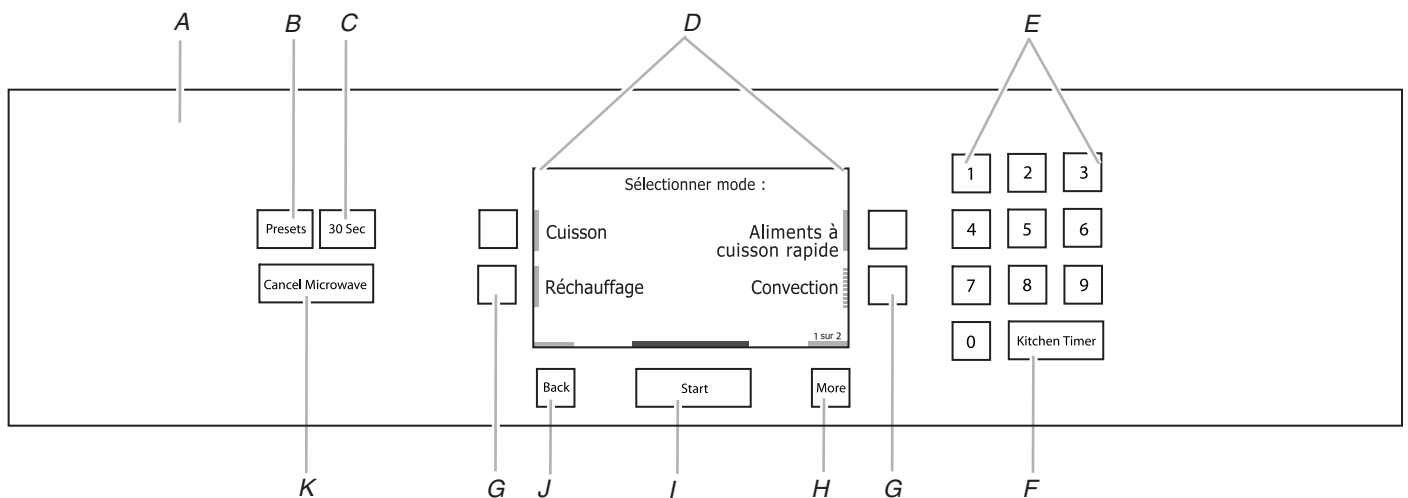
L. Mise en marche

M. Retour

N. Éclairage

O. Four

Modèles de four à micro-ondes simple



A. Tableau de commande tactile

B. Préréglages

C. 30 sec.

D. Affichage

E. Touches numériques

F. Minuterie de cuisine

G. Touches de réglage rapide

H. Plus

I. Mise en marche

J. Retour

K. 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 leurs 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. Choisir la langue en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Anglais ou Français.
2. Choisir les unités de température en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Fahrenheit ou Celsius.
3. Choisir les unités de l'horloge en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de AM/PM ou 24 heures (heure militaire).
4. Choisir Oui ou Non pour que la fonction d'heure avancée soit automatiquement mise à jour.
5. Entrer l'heure (--:--) à l'aide du clavier numérique et sélectionner AM ou PM en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté d'eux.
6. Entrer la date (MM/JJ/AAAA) à l'aide du clavier numérique et appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option Suivant.
7. Choisir une apparence d'écran assortie au four à micro-ondes. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Acier inoxydable, Noir, Blanc ou Bronze liquide.
8. Passer en revue les réglages et appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de l'option Sauvegarder. Un message apparaîtra: "Vous avez sélectionné un nouveau thème. Le four se réinitialisera dans un instant. Patientez..." Le redémarrage du four avec les nouveaux réglages prendra 1 minute.
9. Voir la section "Menu de réglage" pour des renseignements plus détaillés.

Affichage

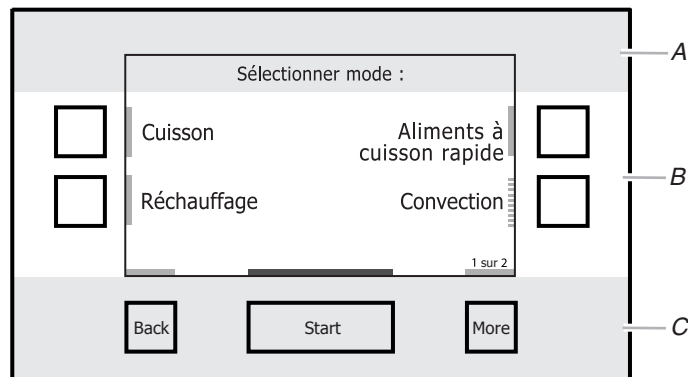
Lorsqu'on utilise le(s) four(s) (alors au mode actif), l'affichage indique la température du four, la(les) source(s) de chaleur et la minuterie si elle est réglée.

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

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



- A. Zone du titre/de la description
- B. Zone du menu et de l'entrée des données de sélection/réglages
- C. Zone des entrées de commande

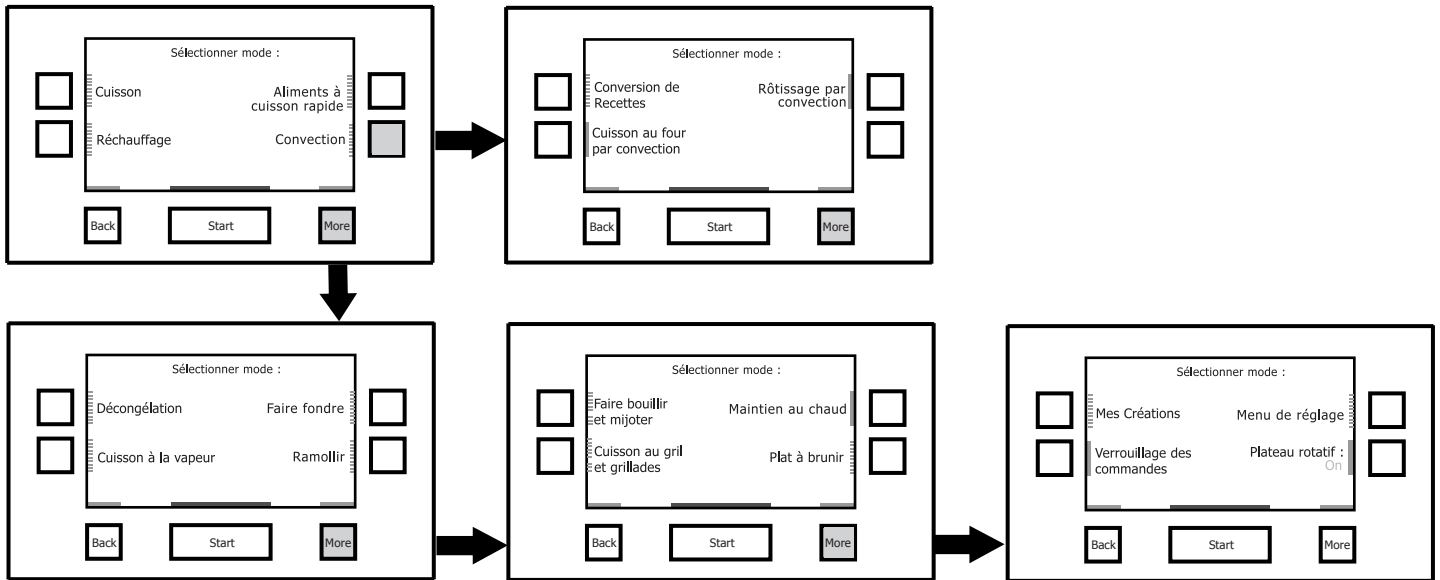
Les sélections de menu et les ajustements de données sont effectués dans la zone centrale de l'écran et les entrées de commande (Back [retour], More [plus] ou Start [mise en marche], etc.) sont effectuées à l'aide des boutons inférieurs. Les titres et descriptions à l'écran sont affichés dans la partie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

Menu principal

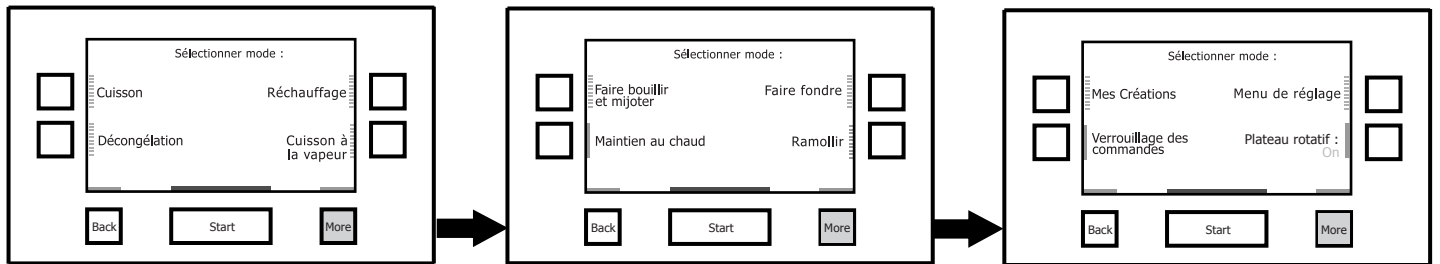
À partir du menu principal, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être programmés; les réglages peuvent être ajustés et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

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.

Modèle à convection



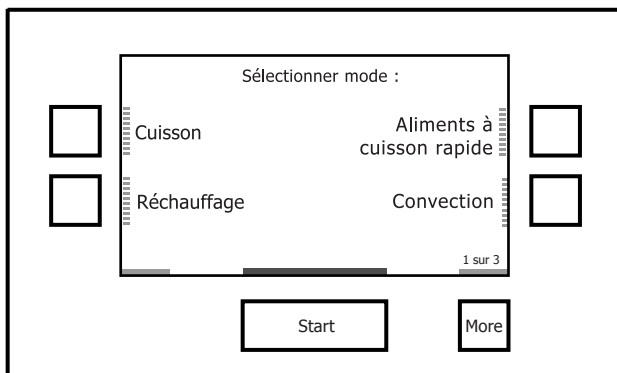
Modèle de cuisson sans convection



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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Cuisson".



3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de POMME DE TERRE AU FOUR.
4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. Choisir le degré de cuisson désiré en appuyant sur les boutons "< Moins" ou "> Plus".
6. Appuyer sur START (mise en marche).

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, Mode apprentissage et Restaurer paramétrage usine.

Pour accéder au menu de réglage :

1. Appuyer sur START (mise en marche).
2. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (Plus) jusqu'à ce que le choix de Menu de réglage s'affiche.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté du choix de Menu de réglage.

Horloge

Cette horloge peut être utilisée en format de 12 ou 24 heures. À tout moment, appuyer sur BACK (retour) pour revenir au menu de réglage.

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Horloge.
2. À partir du menu de l'horloge, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Heure.
3. Entrer l'heure (--:--). Choisir AM ou PM.
4. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages de l'horloge.
5. À partir du menu de l'horloge, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de DATE.
6. Entrer la date (MM/JJ/AAAA). Sélectionner MARCHE ou ARRÊT pour le réglage d'heure avancée.
7. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage de l'horloge.
8. À partir du menu de l'horloge, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Format.
9. Choisir le format de l'heure : AM/PM ou 24 heures (heure militaire).
10. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran d'affichage de l'horloge.
11. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Horloge.
12. À partir du menu de l'horloge, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Style d'horloge.
13. Sélectionner le style d'horloge sur l'écran de veille : analogue ou digital.
14. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur à l'écran d'affichage de l'horloge.

Son

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Son.
2. À partir du menu Son, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Volume minuterie.
3. Régler le volume de la minuterie en appuyant sur la touche gauche de réglage rapide pour diminuer le volume, ou la touche de réglage rapide de droite pour augmenter le volume. Pour désactiver la fonction Volume de minuterie, appuyer sur la touche de réglage rapide de gauche jusqu'à ce que Arrêt s'affiche.
4. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage du Son.
5. À partir du menu Son, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Volume boutons.
6. Ajuster le volume des boutons en appuyant sur la touche de réglage rapide de gauche pour diminuer le volume, ou la touche de réglage rapide de droite pour augmenter le volume. Pour désactiver la fonction Volume des boutons, appuyer sur la touche de réglage rapide de gauche jusqu'à ce que Arrêt s'affiche.
7. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu Son.
8. À partir du menu Son, choisir MARCHE ou ARRÊT sur Son de mise en marche/arrêt.
9. Appuyer sur RETOUR pour accéder au menu de réglage.

Apparence d'écran

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Apparence écran.
2. À partir du menu Apparence, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Luminosité.
3. Régler la luminosité de l'écran en appuyant sur la touche de réglage rapide de gauche pour sélectionner un écran plus sombre et la touche de réglage rapide de droite pour sélectionner un écran plus lumineux.
4. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages Apparence écran.
5. À partir du menu Apparence d'écran, sélectionner MARCHE ou ARRÊT sur l'animation. Lorsqu'elles sont actives, les animations (degrés et vagues de chaleur) apparaissent pendant que le four chauffe.
6. À partir du menu Apparence d'écran, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Thème.
7. Choisir une apparence assortie à l'apparence du four : Foncé/Bleu, Clair/Bleu, Foncé/Orange, Bronze/Blanc.
8. Après avoir sélectionné un thème, un message apparaît : "Vous avez sélectionné un nouveau thème. Le four se réinitialisera dans un moment. Veuillez patienter..." Le redémarrage du four avec ses nouveaux réglages prendra 1 minute.

Langue

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Langue.
2. À partir du menu Langue, choisir la langue : Anglais ou Français. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

Unités de température (sur certains modèles)

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton PLUS jusqu'à ce que Unités temp. apparaisse.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Unités temp.
3. À partir du menu Unités temp., sélectionner les unités de température : Fahrenheit ou Celsius.
4. Appuyer sur SAUVEGARDER. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

Informations de service

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton PLUS jusqu'à ce que Info service apparaisse.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Info service.
3. Le numéro de téléphone de JennAir pour entretien / réparation et le site Internet s'affichent.
4. Selon le modèle, un mode démo est disponible. Ce mode vous permet de faire des sélections avec différentes options sans que le four ne chauffe. Appuyer sur MARCHE/ARRÊT pour activer ou désactiver cette fonction. Lorsqu'il est sur Marche, cela est indiqué au bas de l'écran.
5. Voir la section "Assistance ou service" pour plus de renseignements.

Rétablir le paramétrage usine

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur le bouton PLUS jusqu'à ce que Rétablir le paramétrage usine apparaisse.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Rétablir le paramétrage usine.
3. 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 Kitchen Timer (minuterie de cuisine) 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 de réglage rapide située à côté de Annuler minuterie pour annuler cette fonction ou appuyer sur Start (mise en marche).
4. Lorsque la minuterie de cuisine est en marche, la minuterie est minimisée dans la barre au bas de l'écran.
5. Pour régler la minuterie de cuisine, appuyer sur le bouton Kitchen Timer (minuterie de cuisine) ou choisir entre Annuler minuterie, Cacher ou Réinitialiser en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté d'eux.
6. Si on appuie sur Annuler minuterie, la minuterie est annulée et le panneau dissimulé.
7. Si on appuie sur Cacher, le panneau est baissé en position adéquate. Si on appuie sur le bouton Kitchen Timer (minuterie de cuisine), le panneau sera également dissimulé.
8. Si l'on appuie sur Réinitialiser, la minuterie de cuisine reste ouverte mais est réinitialisée à (00:00:00); on peut alors entrer une nouvelle valeur.
9. Lorsque la minuterie de cuisine est terminée, un bip retentit.
10. Il est possible d'ajouter du temps en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Ajouter du temps; on peut aussi annuler la fonction en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté de Annuler minuterie.
11. Pour ajouter du temps, utiliser le clavier numérique.
12. Appuyer sur START (mise en marche).

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 Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que Verrouillage des commandes apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté.
2. Alors que les boutons sont verrouillés, une icône de "verrou" apparaît sur l'écran de veille.

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

1. Si l'on appuie sur un bouton, un message de déverrouillage apparaît sur l'écran.
2. Pour déverrouiller, appuyer sur START (mise en marche) pendant 3 secondes.

Plateau rotatif

1. À partir du menu "Sélectionner mode", appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que "Plateau rotatif" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Plateau rotatif" pour l'activer ou le désactiver.

Préréglages

Le bouton Presets (préréglages) est un raccourci vers une liste de 8 aliments ordinaires extraits de la liste "Aliments pré-programmés" et peut être utilisé pour sélectionner directement un mode de cuisson. Voici la liste par défaut des aliments ordinaires : "Réchauffage boisson", "Cuisson pomme de terre au four", "Cuisson plat surgelé", "Cuisson maïs éclaté", "Réchauffage part de pizza", "Réchauffage soupe/sauce", "Décongélation viande" et "Décongélation volaille".

30 Sec (30 secondes)

Si le four à micro-ondes se trouve à un programme de cuisson, appuyer sur le bouton 30 Sec pour ajouter 30 secondes à la durée de cuisson du programme en cours. Les 30 secondes supplémentaires seront ajoutées à la durée de cuisson apparaissant sur l'affichage.

Si le four à micro-ondes est au mode de veille, le fait d'appuyer sur le bouton 30 Sec démarre un programme de 30 secondes en mode de cuisson, à la puissance maximale. Ceci s'affiche sur l'écran de statut.

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 acheveront 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, hot-dogs 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.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat à brunir	La base doit se trouver au moins 3/16" (5 mm) au-dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, terre cuite	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages en plastique, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser dans le four à micro-ondes.
Styrofoam®† (mousse de polystyrène)	Ne pas utiliser dans le four à micro-ondes.
Papier paraffiné	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 anti-chaueur 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 % = 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
100 %, Élevée (par défaut)	10	Chauffage rapide de plats cuisinés et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80 %	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.

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

POURCENTAGE/ ADJECTIF	CHIFFRE	UTILISATION
70 %, Moyenne-élevée	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. 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. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyenne-faible, décongélation	3	Décongélation de pain, poissons, viande, volaille et aliments pré-cuits.
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.

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 Sélectionner mode, appuyer sur le bouton MORE (plus) jusqu'à ce que "Mes créations" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Mes créations" pour sélectionner cette option.
- Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER UNE NOUVELLE CREATION pour personnaliser le processus de cuisson.
- Sélectionner le mode de cuisson désiré. Choisir entre "Cuisson", "Décongélation", "Réchauffage", "Cuisson à la vapeur", "Faire bouillir/mijoter", "Faire fondre", "Ramollir". Sur certains modèles "Cuisson au four par convection", "Rôtissage par convection" et "Cuisson au gril/ Grillades" sont aussi disponibles.

- Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
- Appuyer sur SUIVANT.
- Si l'on choisit le mode "Cuisson au four par convection" (sur les modèles avec convection), entrer une température de cuisson comprise entre 170° (77°C) et 450°F (232°C).
- Sélectionner un niveau de puissance entre 10 et 100 %. Au mode "Cuisson au four par convection" (sur les modèles avec convection), on ne peut pas sélectionner le niveau de puissance.
- Appuyer sur SUIVANT.
- Passer en revue les réglages. Si une étape supplémentaire est nécessaire, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Ajouter étape". 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 SAUVEGARDER.
- Choisir un nom pour la nouvelle création.
- Passer en revue les réglages. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Effacer maintenant" pour effacer l'élément ou "Non" pour sauvegarder les réglages.
- L'utilisateur retourne automatiquement au menu "Mes créations". Sélectionner la création désirée en appuyant sur la touche de réglage rapide située à côté. Appuyer sur START (mise en marche).

Aliments pré-programmés

Grâce au module de guide intelligent "Aliments pré-programmés", on peut cuire les aliments sans connaître les réglages précis du four. Sélectionner le type d'aliments et les autres paramètres (tels que le degré de cuisson ou le poids), et l'interface répondra avec les réglages de cuisson les mieux adaptés.

- À partir du mode "Préréglages" ou d'une fonction de cuisson, sélectionner le type d'aliment qui doit être cuit.
- Entrer la quantité ou le poids fixe de l'aliment. Utiliser le bouton "Suivant" pour voir toutes les options.
- Au mode "Décongélation", "Poids inconnu" s'affiche. Sélectionner "Poids inconnu" pour choisir un aliment spécifique et laisser le four à micro-ondes estimer le poids des aliments. Sélectionner ensuite la quantité d'aliments.
- Passer en revue les réglages.
- (Facultatif) Pour des instructions supplémentaires, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Instructions". Par exemple, des aliments préparés au mode "Cuisson à la vapeur" peuvent comprendre des renseignements supplémentaires dans les instructions. La quantité d'aliments préparée peut nécessiter de modifier la quantité d'eau.
- Si elle est disponible, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Degré de cuisson". Ajuster le degré de cuisson en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté de "< Moins" ou "> Plus" jusqu'à ce que le degré de cuisson soit atteint.
- Appuyer sur "Sauvegarder".
- 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 s'éteint automatiquement.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

9. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarre un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
10. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER PLUS DE TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
11. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Fonctions de cuisson

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 menu Sélectionner mode, choisir l'une des options suivantes, sur les modèles avec convection : Cuisson, Réchauffage, Cuisson au four par convection, Rôtissage par convection, Décongélation, Cuisson à la vapeur, Faire fondre, Ramollir, Faire bouillir/mijoter, Cuisson au gril/grillades, Maintien au chaud ou Plat à brunir. Sur les modèles sans convection, choisir entre: Cuisson, Décongélation, Réchauffage, Cuisson à la vapeur, Faire bouillir/Mijoter, Maintien au chaud, Faire fondre et Ramollir.
3. Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
4. Pour ajuster le niveau de puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Niveau de puissance à 100 %" jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit atteint. Le tableau suivant indique les échelles de températures.

Mode	Puissance par défaut/ Température	Fourchette de température
Cuisson	100 %	10 à 100 %
Réchauffage	100 %	10 à 100 %
Cuisson au four par convection	325°F (163°C)	100 à 450°F (38 à 232°C)
Rôtissage par convection	325°F (163°C)	225 à 450°F (107 à 232°C)
Décongélation	20 %	-----
Cuisson à la vapeur	-----	-----
Faire fondre	30 %	-----
Ramollir	20 %	-----
Faire bouillir/mijoter	-----	-----
Cuisson au gril/grillades	0 %	0 à 40 %
Maintien au chaud	10 %	-----
Plat à brunir	100 %	-----

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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
6. Appuyer sur CANCEL (annulation) (CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles de four combiné) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Cuisson

Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour de nombreux aliments ordinaires pouvant aller au four à micro-ondes. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	QUANTITÉ
Manuel*	Puissance de cuisson par défaut de 100 %.
Pomme de terre au four Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Placer sur de l'essuie-tout. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.	1 à 4 pommes de terre
Plat surgelé Sortir le plat de l'emballage. Dégager l'opercule sur trois côtés. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson.	10 à 12 oz (283 à 340 g)
Œufs brouillés Casser les œufs dans un contenant à bords élevés allant au four à micro-ondes. Ajouter 1 cuiller à soupe (15 mL) d'eau par œuf et battre. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.	1 à 4 œufs
Maïs éclaté Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser de sachets de papier ordinaire ou d'articles en verre. Ne préparer qu'1 sac de maïs à éclater à la fois. Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de l'éclateur de maïs pour four à micro-ondes. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas tenter de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois. Pour de meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs à éclater frais. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.	Sac de 1,75 à 3,5 oz

*La cuisson manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.

Utilisation d'une cuisson programmée :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Cuisson".
3. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.

4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. Choisir le degré de cuisson en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté des boutons “< Moins” ou “> Plus”.
6. Pour plus de renseignements et d'instructions, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté des Instructions.
7. 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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation d'une cuisson manuelle :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de “Cuisson”.
REMARQUE : La puissance de cuisson par défaut est de 100 %.
3. Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
4. Pour ajuster le niveau de puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de “Niveau de puissance à 100 %” jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit atteint. L'échelle de puissance se situe entre 10 % et 100 %.
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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
6. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
7. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

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
Manuel*	Puissance de cuisson par défaut de 100 %.
Boisson Ne pas couvrir.	1 à 2 tasses (250 à 500 mL)
Mets en sauce 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)
Assiettée 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)
Tranches de pizza Placer sur de l'essuie-tout.	1 à 3 tranches, de 3 oz (85 g) chacune
Sauce 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)
Soupe 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 d'un réchauffage programmé :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de “Réchauffage”.
3. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.
4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. Choisir le degré de cuisson en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté des boutons “< Moins” ou “> Plus”.
6. Pour plus de renseignements et d'instructions, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté des Instructions.

7. 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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation du réchauffage manuel :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Réchauffage".

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

3. Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
4. Pour ajuster le niveau de puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Niveau de puissance à 100 %" jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit atteint. L'échelle se situe entre 10 % et 100 %.
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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
6. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
7. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
8. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

IMPORTANT : Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage, peut aider à éviter ces éclaboussures.

Aliments à cuisson rapide (sur certains modèles)

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.

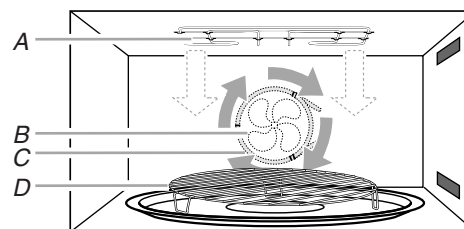
Utilisation de la cuisson rapide :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Aliments à cuisson rapide".
3. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'aliment désiré.
4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. Lire et suivre les instructions de cuisson pour savoir quels ustensiles de cuisson et quels ingrédients utiliser.
6. 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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
7. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
9. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

RÉGLAGE	QUANTITÉ
Viandes	
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)
Volaille	
Filets de poitrine de poulet	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)
Fruits de mer	
Filets de poisson	0,4 à 1,2 lb (0,2 à 0,5 kg)
Darnes de poisson	0,3 à 1,3 lb (0,1 à 0,6 kg)
Bâtonnets de poisson surgelés	4 à 16 morceaux
Poisson pané surgelé	2 à 8 morceaux
Pains	
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)
Légumes	
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
Desserts	
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
Mets en sauce	
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)

RÉGLAGE	QUANTITÉ
Plats cuisinés	
Bagel Bites	9 morceaux
Sandwich "petit-déjeuner"	2 sandwiches
Bâtonnets de fromage	4 à 16 morceaux
Pains aux œufs surgelés	1 à 8 morceaux
Pain doré surgelé	1 à 4 morceaux
Crêpes surgelées	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
Roulés de pizza	6 à 24 morceaux
Pizza à pâte fine	Pizza de 6" à 12" (15 à 30 cm)
Pizza à pâte épaisse	Pizza de 6" à 12" (15 à 30 cm)

Conversion automatique pour convection (sur certains modèles)



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 cuisson, 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
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 START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
3. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Convection".
4. À partir du menu Convection, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Conversion automatique pour convection.
5. Sélectionner un mode de cuisson standard pour convertir une recette traditionnelle en une méthode de cuisson par convection. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté du mode de cuisson approprié.
6. Entrer une température de cuisson standard comprise entre 170°F (77°C) et 550°F (288°C).
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer la cuisson ou sur CONVERTIR DURÉE.
8. Si l'on appuie sur CONVERTIR DURÉE, entrer une durée de cuisson standard (---) pouvant aller jusqu'à 12 heures maximum à l'aide du clavier numérique.
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 l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

10. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
11. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
12. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Cuisson au four par convection (sur certains modèles)

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-chaaleur car la porte et les grilles seront chaudes.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	QUANTITÉ
Manuel*	
Pain	1 à 2 pains
Biscuits	1 plat

*La cuisson au four par convection nécessite de régler une durée de cuisson.

Utilisation de la cuisson par convection programmée :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Convection".
3. À partir du menu Convection, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Cuisson au four par convection".
4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.
5. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
6. Appuyer sur Start (mise en marche). Le four préchauffe pour une durée prédéterminée. Placer les aliments dans le four ou sur la grille de convection, sur le plateau rotatif, après que le signal sonore de préchauffage ait retenti.

Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

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

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

7. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
9. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation de la cuisson au four par convection manuelle :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de “Convection”.
3. À partir du menu Convection, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de “Cuisson au four par convection - Manuelle”.

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

4. Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 12:00:00.
5. Pour ajuster la température, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de “Température”. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température désirée, entre 100°F et 450°F (38°C et 232°C).
6. Appuyer sur Start (mise en marche). Le four préchauffe à la température désirée. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

7. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
9. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Rôtissage par convection (sur certains modèles)

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-chaueur car la porte et les grilles seront chaudes.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	QUANTITÉ
Manuel*	
Rôti de bœuf	2 à 5 lb (0,9 à 2,3 kg)

*Le rôtissage manuel par convection nécessite de régler une durée de cuisson.

Utilisation du rôtissage par convection programmé :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de “Convection”.
3. À partir du menu Convection, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de “Rôtissage par convection”.
4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.
5. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
6. 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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
7. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section “Maintien au chaud” pour plus de renseignements.
8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
9. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation du rôtissage manuel par convection :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Convection".
3. À partir du menu Convection, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Rôtissage par convection - Manuel".

REMARQUE : La température par défaut est de 325°F (163°C) et la puissance de cuisson par défaut est de 0 %.

4. Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 12:00:00.
5. Pour ajuster le niveau de puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Niveau de puissance à 0%" jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit atteint. L'échelle se situe entre 0 % et 30 %.
6. Pour ajuster la température, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Température". Utiliser le clavier numérique pour entrer la température désirée, entre 225°F et 450°F (107°C et 232°C).
7. 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 s'éteint automatiquement.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

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.
- Débarrasser 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.

Utilisation de la décongélation programmée avec quantité précise d'aliments :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Décongélation" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Décongélation" pour sélectionner cette option.
3. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.
4. Entrer le poids à l'aide du clavier numérique. L'échelle de poids se situe entre 0,1 lb et 6,5 lb (45 g et 2,9 kg). Les échelles de poids sont indiquées dans le tableau suivant.

Aliment	Échelle de poids
Viande	0,1 à 6,5 lb (45 g à 2,9 kg)
Volaille	0,1 à 6,5 lb (45 g à 2,9 kg)
Poisson	0,1 à 4,5 lb (45 g à 2 kg)
Pain	0,1 à 2 lb (45 g à 0,9 kg)

Si le poids est inconnu, voir "Utilisation de la décongélation programmée avec poids inconnu" dans cette section.

5. Choisir le degré de cuisson sur les touches de réglage rapide situées à côté de Degré de cuisson, puis sur les boutons "< Moins" ou "> Plus".
6. Pour plus de renseignements ou d'instructions, appuyer sur les touches de réglage rapide situées à côté des Instructions.

- 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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation de la décongélation programmée avec poids inconnu :

Si le poids exact des aliments est inconnu, utiliser le tableau suivant comme référence.

ALIMENT	RÉGLAGE	QUANTITÉ	
Pains	Bagel	Petit	1 à 8 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
	Muffin	Petit	4 à 16 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
	Roulé	Petit	2 à 8 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
Poisson/ fruits de mer	Filets	1 à 6 morceaux	
	Darnes	1 à 4 morceaux	
	Crevettes	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	
	Pétoncles	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	
Viande	Hachée	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	
	Côtelettes	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 4 morceaux
	Steak	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 4 morceaux
Gros		1 à 2 morceaux	
Volaille	Poitrine	1 à 6 morceaux	
	Hachée	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	
	Morceaux	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
Gros		1 à 6 morceaux	

- Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).

- À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Décongélation" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Décongélation" pour sélectionner cette option.
- Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.
- Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de POIDS INCONNU.
- Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
- Choisir le degré de cuisson en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté des boutons "< Moins" ou "> Plus".
- Pour plus de renseignements ou d'instructions, appuyer sur les touches de réglage rapide situées à côté des Instructions.
- 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.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation de la décongélation manuelle :

- Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
- À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Décongélation" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Décongélation" pour sélectionner cette option.

REMARQUE : La puissance de cuisson par défaut est de 20 %.

- Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
- 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.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.

7. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

TABLEAU DE PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION

VIANDE	
<i>Bœuf</i> : haché, biftecks, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de ¼ lb (113 g) de galettes ou deux galettes de 4 oz (113 g). Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.
<i>Agneau</i> : ragoût et côtelettes	
<i>Porc</i> : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	
VOLAILLE	
<i>Poulet</i> : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut. Enlever les abats du poulet entier.
<i>Poulets de Cornouailles</i>	
<i>Dinde</i> : poitrine	
POISSON	
<i>Filets, darnes, entier, crustacés</i>	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

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

CATÉGORIE D'ALIMENTS	QUANTITÉ
Légumes frais	
Haricots verts, carottes, chou-fleur, épinards, courge, brocoli	2 à 6 tasses (473 mL à 1,4 L)
Asperges	4 à 18 oz (113-510 g)
Épi de maïs	2 à 4 branches
Légumes surgelés	
	2 à 6 tasses (473 mL à 1,4 L)
Filets de poisson	8 à 16 oz (226-454 g)
Crevettes	5 à 10 oz (142-284 g)
Manuel*	1 à 4 portions
Pommes de terre	1 à 4 pommes de terre

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

Utilisation d'une cuisson à la vapeur programmée :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Cuisson à la vapeur".
3. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'aliment désiré.
4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées ou en utilisant le clavier numérique.
5. Choisir le degré de cuisson en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté de Degré de cuisson puis sur les boutons "<Moins" ou "> Plus".
6. Pour plus de renseignements ou d'instructions, appuyer sur les touches de réglage rapide situées à côté des Instructions.
7. 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.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation d'une cuisson à la vapeur manuelle :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Cuisson à la vapeur" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Cuisson à la vapeur" pour sélectionner cette option.
3. Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.

REMARQUE : Au mode de cuisson à la vapeur, le four à micro-ondes contrôle la puissance. Une fois l'eau portée à ébullition, les aliments cuiront à la vapeur pendant la durée de cuisson réglée.

4. Appuyer sur Start (mise en marche). Une fois le point d'ébullition atteint, l'affichage commence le compte à rebours de la durée de cuisson.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
5. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.

- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

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
Beurre ou margarine	½ à 2 bâtonnets
Fromage	8 ou 16 oz (225 ou 455 g)
Chocolat	1 à 12 oz (28-340 g)
Guimauves	5 ou 10 oz (140 ou 280 g)
Faire fondre - fonction manuelle*	Puissance de cuisson par défaut : 30 %

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

Utilisation de la fonction Faire fondre programmée :

- Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
- À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Faire fondre" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Faire fondre" pour sélectionner cette option.
- Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.
- Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
- Choisir le degré de cuisson en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté de Degré de cuisson, puis sur "< Moins" ou "> Plus".
- Pour plus de renseignements ou d'instructions, appuyer sur les touches de réglage rapide situées à côté des Instructions.
- 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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.

- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation de la fonction Faire fondre manuelle :

- Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
- À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Faire fondre" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Faire fondre" pour sélectionner cette option.
REMARQUE : La puissance de cuisson par défaut est de 30 %.
- Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
- 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.
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

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
Beurre ou margarine	½ à 2 bâtonnets
Fromage à la crème	3 ou 8 oz (85 ou 225 g)
Crème glacée	16, 32 ou 64 oz (450 g, 900 g ou 1,8 kg)
Ramollir - fonction manuelle*	Puissance de cuisson par défaut : 20 %

*La fonction Ramollir nécessite de régler une durée de cuisson.

Utilisation de la fonction Ramollir programmée :

- Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
- À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Ramollir" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Ramollir" pour sélectionner cette option.

- Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.
- Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
- Choisir le degré de cuisson en appuyant sur les boutons "< Moins" ou "> Plus".
- Pour plus de renseignements ou d'instructions, appuyer sur les touches de réglage rapide situées à côté des Instructions.
- Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation de la fonction Ramollir manuelle :

- Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
- À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Ramollir" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Ramollir" pour sélectionner cette option.

REMARQUE : La puissance de cuisson par défaut est de 20 %.

- Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
- 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 s'éteint automatiquement.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Faire bouillir et mijoter

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

- Suivre 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
Pâtes fettucine sèches, pâtes spaghettis sèches	2 à 8 oz (57 à 227 g)
Pâtes macaronis sèches, pâtes penne sèches, pâtes rotini sèches	½ à 2 tasses (118 à 473 mL)
Linguini, raviolis, tortellini	9 ou 18 oz (255 ou 510 g)
Riz blanc à grain long ou court	½ à 2 tasses (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

- Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
- À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Faire bouillir et mijoter" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Faire bouillir et mijoter" pour sélectionner cette option.
- Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'aliment désiré.
- Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
- Choisir le degré de cuisson en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté de Degré de cuisson puis sur les boutons "< Moins" ou "> Plus".
- Pour plus de renseignements ou d'instructions, appuyer sur les touches de réglage rapide situées à côté des Instructions.
- Appuyer sur START (mise en marche).

REMARQUE : Lors de la cuisson de pâtes, le four fait une pause pour permettre d'ajouter les pâtes à l'eau. Le four se remet ensuite en marche.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.

9. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Faire bouillir et mijoter - fonction manuelle :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Faire bouillir et mijoter" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Faire bouillir et mijoter" pour sélectionner cette option.
3. Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
REMARQUE : Au mode Faire bouillir et mijoter, le four à micro-ondes contrôle la puissance. Une fois que l'eau est portée à ébullition, les aliments mijotent pendant la durée de cuisson.

4. Appuyer sur Start (mise en marche). Une fois le point d'ébullition atteint, l'affichage indique le compte à rebours de la durée de cuisson.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

5. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
6. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) 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.

Cuisson au gril et grillades (sur certains modèles)

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. L'utilisation de poignées anti-chaleur est recommandée.
- La grille pour grillades et la grille de convection deviendront très chaudes. Utiliser des poignées anti-chaleur 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
Manuel*	
Morceaux de poulet - non désossés	1 à 2 morceaux

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

Utilisation du gril programmé :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Cuisson au gril et grillades" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Cuisson au gril et grillades" pour sélectionner cette option.
3. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.
4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. Choisir le degré de cuisson en appuyant sur les touches de réglage rapide situées à côté de Degré de cuisson puis sur les boutons "< Moins" ou "> Plus".
6. Pour plus de renseignements ou d'instructions, appuyer sur les touches de réglage rapide situées à côté des Instructions.
7. Appuyer sur START (mise en marche).
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.

- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation de la fonction de gril manuel :

- Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
- À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Cuisson au gril et grillades" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Cuisson au gril et grillades" pour sélectionner cette option.

REMARQUE : La puissance de cuisson par défaut est de 0 %.

- Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
- Pour ajuster le niveau de puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Niveau de puissance à 0 %" jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit atteint. L'échelle de puissance se situe entre 0 et 40 %.
- 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.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

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 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 :

- Appuyer sur le bouton START (mise en marche) ou appuyer sur le bouton MICROWAVE (four à micro-ondes) (sur modèles de four combiné).
- À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Maintien au chaud" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Maintien au chaud" pour sélectionner cette option.

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

- Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.
- 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 s'éteint automatiquement.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes.
- (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Plat à brunir (sur certains modèles)

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-chaleur 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 de cuisson, ne pas utiliser le plat 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
Manuel*	
Bacon	2 à 4 tranches
Poitrine de volaille désossée	1 à 3 morceaux
Frites	1 à 3 morceaux
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 :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Plat à brunir" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Plat à brunir" pour sélectionner cette option.
3. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés appropriée.
4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. Choisir le degré de cuisson en appuyant sur les boutons "< Moins" ou "> Plus".

6. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

7. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
8. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
9. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

Utilisation de la fonction plat à brunir manuel :

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 menu Sélectionner mode, appuyer sur le bouton "More" (plus) jusqu'à ce que "Plat à brunir" apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de "Plat à brunir" pour sélectionner cette option.
3. Entrer une durée de cuisson (--:--:--). La durée maximale est de 01:30:00.

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.

4. 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. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
5. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de MAINTIEN AU CHAUD. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
6. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton 30SEC (30 secondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de AJOUTER DU TEMPS pour passer à l'écran de minuterie de cuisson si nécessaire.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL MICROWAVE [annulation four à micro-ondes] sur les modèles combinés) 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.

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 d'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.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR À MICRO-ONDES

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.

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

PLAFOND DU FOUR À MICRO-ONDES

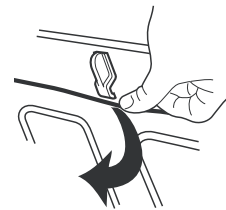
L'élément de cuisson au gril ne nécessite pas un nettoyage sachant que la chaleur intense brûle toute projection de nourriture. Cependant, le plafond au-dessus de l'élément de cuisson au gril nécessite un nettoyage régulier.

Méthode de nettoyage :

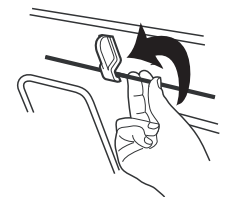
- Eau tiède, détergent doux et une éponge.

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 les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service inutile.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?**
Voir les Instructions d'installation.

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **La porte est-elle bien fermée?**
Bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
Voir la section "Commande du four à micro-ondes".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
Voir "Verrouillage des commandes" à la section "Menu de réglage".
- **Sur les modèles de fours combinés, le four inférieur est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?**
Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur.
- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?**
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

- **Le plateau rotatif est-il bien en place?**
S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support.
- **Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?**
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 plateau rotatif continue de tourner une fois le programme de cuisson terminé

- Ceci est normal et permet au four à micro-ondes de refroidir correctement. Le plateau rotatif, la lampe du four à micro-ondes et le ventilateur de refroidissement continuent à fonctionner jusqu'à ce que l'on ouvre la porte du four à micro-ondes ou que l'on appuie sur Cancel (annulation).
- Aucune énergie de micro-ondes n'est utilisée une fois le programme 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

- **La minuterie est-elle en cours d'utilisation?**
Voir "Minuterie" à la section "Menu de réglage".

Les signaux sonores ne retentissent pas

- **Les signaux sonores sont-ils désactivés?**
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.

Étincelles pendant la cuisson au gril ou de la préparation de grillades (sur certains modèles)

- 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.

Les durées de cuisson semblent trop longues

- **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?**
Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.

- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Sécurité du four à micro-ondes encastré"**
OU
La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Spécifications électriques"?
Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

Interférences avec la radio ou le téléviseur

- **La radio ou le téléviseur se trouvent-ils près du four à micro-ondes?**
Éloigner le récepteur du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur.
- **La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?**
S'assurer que ces zones sont propres.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez vérifier la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivez les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de votre appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil JENN-AIR®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appelons ou contactons le centre de service désigné JENN-AIR® le plus proche.

Au Canada

Téléphoner sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Jenn-Air au : **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**

Nos consultants fournissent de l'assistance pour :

- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Jenn-Air sont formés pour remplir la garantie du produit et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance :

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à :

Jenn-Air Brand Home Appliances
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Adresse Internet : **www.jennair.ca**

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

GARANTIE LIMITÉE DES APPAREILS DE CUISSON 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 :

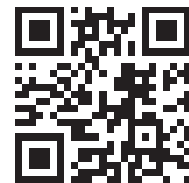
- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

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, scannez le code QR 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 E.-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 CINQ ANS

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant deux ans à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque Jenn-Air de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Jenn-Air") paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre 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.

GARANTIE LIMITÉE DE LA TROISIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la troisième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, Jenn-Air paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présentes lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 5 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

- Élément électrique
- Clavier tactile et microprocesseur
- Table de cuisson en vitrocéramique : en cas de bris d'origine thermique
- Commandes électroniques
- Tube magnétron
- Brûleurs à gaz scellés

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, 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 subi par le 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 (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du 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.

12/14

