



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

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

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

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

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

## Table of Contents

<b>MICROWAVE OVEN SAFETY</b> .....	<b>2</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>4</b>
Unpacking .....	4
Location Requirements .....	4
Electrical Requirements .....	4
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	<b>5</b>
Turntable.....	6
Low Convection Rack.....	6
High Convection Rack .....	6
<b>MICROWAVE OVEN CONTROL</b> .....	<b>7</b>
Display .....	7
Menu Demonstration.....	7
Help .....	7
Timer.....	8
<b>MICROWAVE OVEN USE</b> .....	<b>9</b>
Food Characteristics .....	9
Cooking Guidelines .....	9
Cookware and Dinnerware.....	10
Aluminum Foil and Metal .....	10
Before Operating.....	10
Setting the Clock.....	10
Stop/Clear .....	10
Microwave Cooking Power .....	11
Time Cooking .....	11
Convection and Automatic Mix Cooking.....	11
Broil Cooking.....	13
Slow Cooking .....	13
Sensor Defrosting.....	13
Manual Defrosting .....	14
Sensor Cooking.....	14
Convect Bake/Roast/Broil .....	16
Multiple Sequence Cooking.....	17
More or Less Time Adjustment.....	17
Add Minute.....	17
Touch On .....	17
<b>MICROWAVE OVEN CARE</b> .....	<b>18</b>
General Cleaning.....	18
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>19</b>
<b>ACCESSORIES</b> .....	<b>21</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>22</b>

# 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 the "INSTALLATION INSTRUCTIONS" 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 - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in the 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.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- 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.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions in the "Microwave Oven Care" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when 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 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

## 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 mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.

## 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.

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

# Installation Instructions

## Unpacking

1. Empty the microwave oven of any packing materials.
2. Clean the inside with a soft, damp cloth.
3. Check for damage, such as:
  - a door that is not lined up
  - damage around the door, or
  - dents on the interior or exterior of the microwave oven

If there is any damage, do not operate the microwave oven until a designated service technician has checked it and made any needed repairs.

**NOTE:** To avoid damage to the microwave oven, do not remove microwave inlet cover. See the "Parts and Features" section.

## Location Requirements

### **⚠ WARNING**

#### **Excessive Weight Hazard**

**Use two or more people to move and install microwave oven.**

**Failure to do so can result in back or other injury.**

**IMPORTANT:** The control side of the microwave oven is the heavy side. Handle the microwave oven gently. The weight of the microwave oven is over 35 lbs (15.9 kg).

- Place the microwave oven on a cart, counter, table, or shelf that is strong enough to hold the microwave oven and the food and utensils you place inside it.
- The microwave oven should be at a temperature above 50°F (10°C) for proper operation.

**NOTE:** The microwave oven must be on a surface that is a minimum of 36" (91.4 cm) above the floor.

- Do not block the exhaust vents or air intake openings. Allow a few inches of space at the back and side of the microwave oven where the exhaust vents are located. Blocking the exhaust vents could cause damage to the microwave oven as well as poor cooking results.
- Make sure the microwave oven legs are in place to ensure proper airflow. If vents are blocked, a sensitive thermal device may automatically turn the microwave oven off. The microwave oven should work properly once it has cooled.

## Electrical Requirements

### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

Observe all governing codes and ordinances.

#### **Required:**

- A 120-volt, 60 Hz, AC-only, 15- or 20-amp electrical supply with a fuse or circuit breaker

#### **Recommended:**

- A time-delay fuse or time-delay circuit breaker
- A separate circuit serving only this microwave oven

## **GROUNDING INSTRUCTIONS**

#### **■ For all cord connected appliances:**

The microwave oven must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

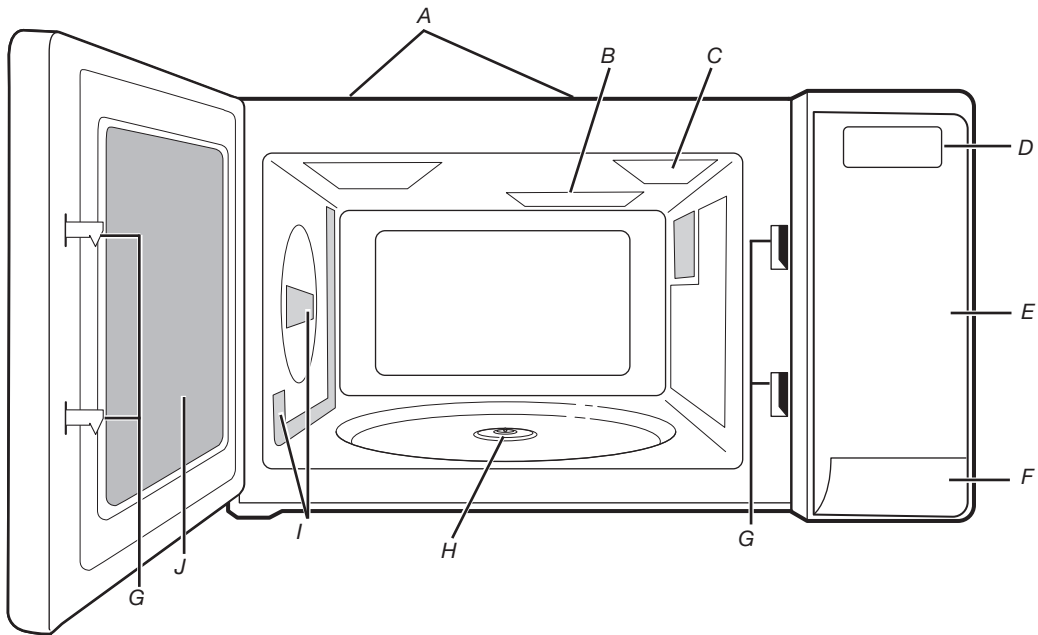
**WARNING:** Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# Parts and Features

Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.jennair.com](http://www.jennair.com) for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

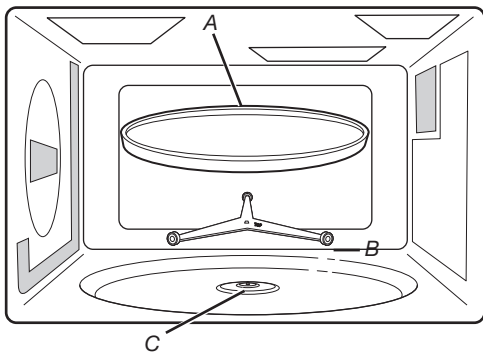


- A. Ventilation openings (rear side)
- B. Inlet cover
- C. Microwave oven light
- D. Display
- E. Control panel

- F. Door open push button
- G. Door lock system
- H. Turntable motor shaft
- I. Convection air openings
- J. Window

- Parts and Features not shown**
- Turntable
  - Turntable support
  - Low convection rack
  - High convection rack

## Turntable



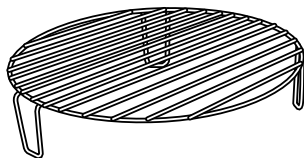
- A. Turntable
- B. Turntable support
- C. Turntable motor shaft

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 the “Accessories” section to reorder any of the parts.

Place the turntable support, with the engraved word “Top” facing up, securely on the turntable motor shaft. Place the turntable on the turntable support. The turntable support should be placed with all 3 rollers in contact with the flat underside surface of the turntable and inside the bottom ridge.

**NOTE:** The microwave oven light and cooling fan will continue to run until the microwave door is opened or Stop/Clear is touched.

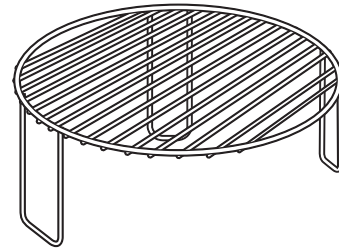
## Low Convection Rack (on some models)



The convection rack provides optimal heat circulation for convection cooking (on some models). It is recommended for convection cooking and for broiling.

- The rack will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the rack to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the rack in the microwave oven.
- For best results, do not place popcorn bags on the rack.
- The rack is designed specifically for this microwave oven. For best cooking results, do not attempt to use any other rack in this microwave oven.

## High Convection Rack (on some models)

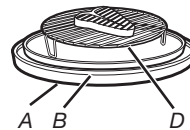


This rack is for two-level convection baking.

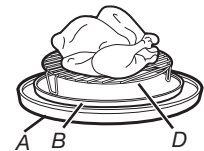
- The rack will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the rack to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the rack in the microwave oven.
- For best results, do not place popcorn bags on the rack.
- The rack is designed specifically for this microwave oven. For best cooking results, do not attempt to use any other rack in this microwave oven.

## Accessory Configurations

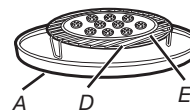
### Broiling



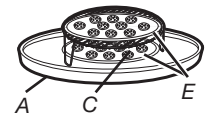
### Roasting



### Baking



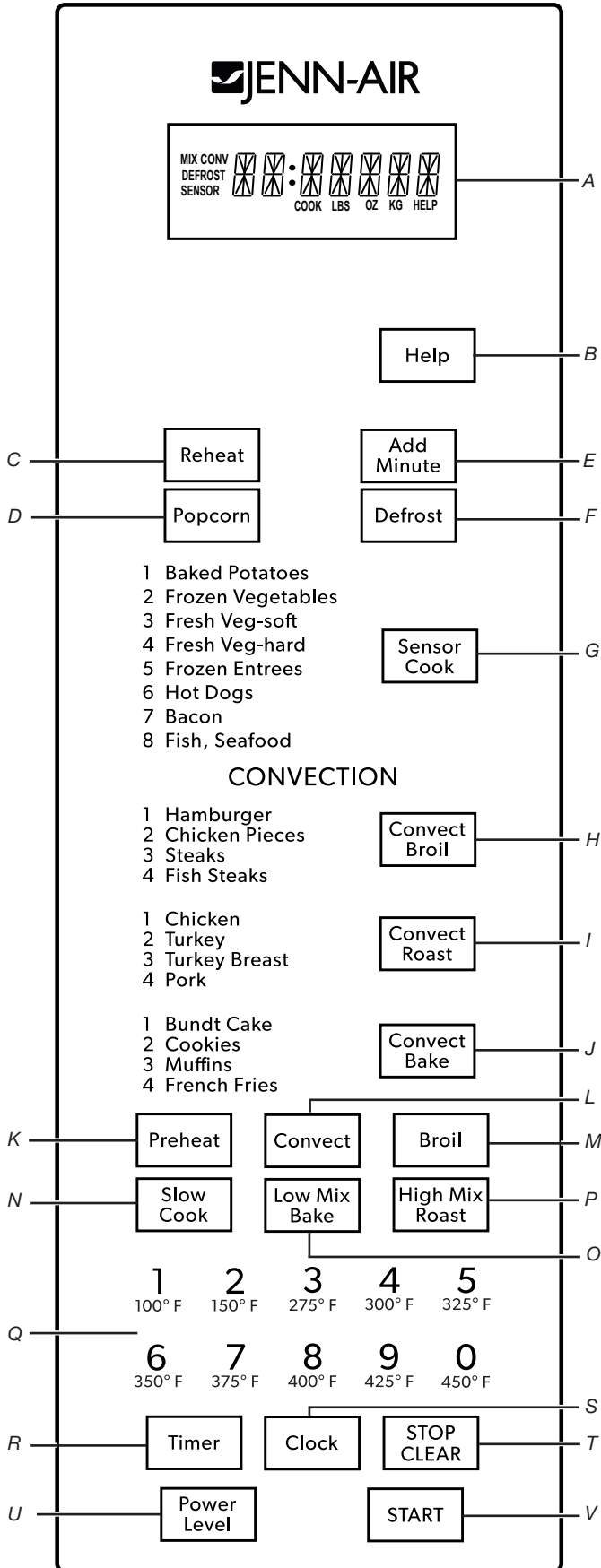
### 2-Level Baking



- A. Turntable
- B. Pan (not provided)
- C. High convection rack

- D. Low convection rack
- E. Cookie sheet (not provided)

# Microwave Oven Control



- A. Interactive display
- B. Help
- C. Reheat
- D. Popcorn
- E. Add Minute
- F. Defrost
- G. Sensor Cook
- H. Convection Broil
- I. Convection Roast
- J. Convection Bake
- K. Preheat
- L. Convection
- M. Broil
- N. Slow Cook
- O. Low Mix/Bake
- P. High Mix/Roast
- Q. Number/Temperature keypads
- R. Timer
- S. Clock
- T. Stop/Clear
- U. Power Level
- V. Start

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

## Display

Words will light in the display to indicate features and cooking instructions.

## Menu Demonstration

To allow the control to demonstrate cooking operations or specific special features with no power in the microwave oven, follow these steps:

1. Touch CLOCK.
2. Touch number keypad "0."
3. Touch and hold START for 3 seconds. Display shows: DEMO ON.

Now you can run a demonstration.

Example for Add Minute:

1. Touch ADD MINUTE. Display shows: 1:00
- The display will then count down quickly until you see "END."

### To cancel:

1. Touch CLOCK.
2. Touch number keypad "0."
3. Touch STOP/CLEAR.

## Help

Help provides 6 features to customize your microwave oven for your specific needs.

### Lock

This feature shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the microwave oven.

### To set:

1. Touch HELP.
2. Touch number keypad "1."
3. Touch START.

After Lock is set, if any keypad is touched, "LOCK" will appear in the display.

### To cancel:

1. Touch HELP.
2. Touch STOP/CLEAR.

## Deactivating Tones

### To deactivate tones:

1. Touch HELP.
2. Touch number keypad “2.”
3. Touch STOP/CLEAR.

### To cancel and restore tones:

1. Touch HELP.
2. Touch number keypad “2.”
3. Touch START.

## Auto Start

This feature allows you to program your microwave oven to begin cooking automatically at a designated time of day.

### To enable:

# ⚠ 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.**

1. Touch HELP.
2. Touch number keypad “3” to select AUTO START.
3. Touch number keypads to enter the start time. For example, touch “4,” “3,” and “0” to start the cycle at 4:30.
4. Touch CLOCK.
5. Touch POWER LEVEL followed by a number keypad to set the power level. For example, touch “5” for 50% power.
6. Touch the number keypads to set the cooking time. For example, touch “2,” “0,” “0,” and “0” for 2 minutes.
7. Touch START. The selected Auto Start time will appear in the display.

### NOTES:

- Auto Start will not work with the following cooking cycles: Sensor Cook, Reheat, Popcorn, or Defrost.
- If the microwave oven door is opened after programming Auto Start, it is necessary to touch the Start keypad to resume the countdown to the Auto Start time.
- To display the time of day after Auto Start is set, touch and hold CLOCK. Release the Clock keypad to return the display to the Auto Start time.

## Language Selection

The microwave oven comes set for the English language.

### To change language selection:

1. Touch HELP.
2. Touch number keypad “4” and tap until your choice is selected in the table below.

NUMBER 4	LANGUAGE	DISPLAY
One time	English	ENGLISH
Two times	Spanish	ESPAÑOL
Three times	French	FR

3. Touch START.

## Weight/Temp Selection

The microwave oven comes set for U.S. Customary Unit – pounds.

### To change weight/temp selection:

1. Touch HELP.
2. Touch number keypad “5” and tap until your choice is selected in the table below.

NUMBER 5	STANDARD OF WEIGHT AND TEMPERATURE	DISPLAY
Once	lb °F	Lb °F
Twice	kg °C	KG °C

3. Touch START.

## Help

Each setting of Defrost, Convection Bake, Convection Roast, Convection Broil, Sensor Cook, and Instant Sensor has a cooking hint. To see the cooking hint in a specific setting, touch HELP whenever “HELP” is displayed.

## Timer

### To set:

1. Touch TIMER.
2. Touch the number keypads to enter the desired time. For example, touch “3,” “0,” and “0” for 3 minutes.
3. Touch START.



# Microwave Oven Use

A magnetron in the microwave 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 the “Accessories” 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 the 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 tails: see the “Aluminum Foil and Metal” section 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.

## 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, then test before using.

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

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

1. Place cookware or dinnerware in microwave oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. 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

Racks and bakeware supplied with the microwave oven, aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

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

### 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.

## Before Operating

### ⚠ WARNING



#### Electrical Shock Hazard

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

Before operating your new microwave oven, make sure you read and understand this User Guide completely.

Before the microwave oven can be used, follow these steps:

1. Plug in the microwave oven and close the door. The display will show "WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK."
2. Touch STOP/CLEAR and ":" will be displayed.
3. Touch CLOCK.

## Setting the Clock

### To enter the time of day:

1. Touch CLOCK.
2. Enter the correct time of day by touching the number keypads. For example, touch "1," "2," "3," and "0" for 12:30.
3. Touch CLOCK again.

### NOTES:

- This is a 12-hour clock. If you attempt to enter an incorrect clock time, "ERROR" will appear in the display. Touch STOP/CLEAR and re-enter the time.
- If the electrical power supply to your microwave oven should be interrupted, the display will intermittently show "WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK" after the power comes back on. If this occurs during cooking, the set time will be erased. Touch STOP/CLEAR and reset the correct time of day.

## Stop/Clear

Touch STOP/CLEAR to:

- Erase programming if an error was made.
- Cancel the Timer.
- Stop the microwave oven temporarily during cooking.
- Return the time of day to the display.
- Cancel a program during cooking (touch twice).

<sup>†</sup>STYROFOAM is a registered trademark of The Dow Chemical Company.

## Microwave Cooking Power

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

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

### Microwave Cooking Power Chart

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

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

## Time Cooking

Your microwave oven can be programmed for 99 minutes, 99 seconds. Always enter the seconds after the minutes, even if they are both zeros.

### To set at 100% cook power:

1. Touch number keypads to enter cooking time. For example, touch “5,” “0,” and “0” for 5 minutes.
2. Touch START.

### To set at a lower cook power:

1. Touch number keypads to enter cooking time. For example, touch “5,” “0,” and “0” for 5 minutes.
2. Touch POWER LEVEL, followed by a number keypad (for example, “3” for 30%).
3. Touch START.

You can program up to 4 automatic cooking sequences. (See the “Multiple Sequence Cooking” section.) Note that Power Level must be entered first when programming multiple sequences.

## Convection and Automatic Mix Cooking

**IMPORTANT:** The microwave oven should not be used without the turntable in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You can remove the turntable when preheating the microwave oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.

### Convection Cooking

The convection system circulates hot air through the microwave oven cavity with a fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly. This microwave oven can be programmed for 10 different convection cooking temperatures for up to 99 minutes, 99 seconds.

#### To cook with convection:

1. Touch CONVECT.
2. Touch a temperature keypad. For example, touch “6” for 350°F (177°C).
3. Touch number keypads to enter cooking time. For example, touch “2,” “0,” and “0” for 2 minutes.
4. Touch START.

**NOTE:** To see the programmed microwave oven temperature, touch and hold CONVECT.

### Preheating and Cooking with Convection

The microwave oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations. You can preheat to the same temperature as the convection temperature or change to a higher or lower temperature.

#### To program:

1. Touch PREHEAT.
2. Touch a temperature keypad for the preheat temperature. For example, touch “6” for 350°F (177°C).
3. Touch CONVECT.
4. Touch a temperature keypad for the cooking temperature. For example, touch “7” for 375°F (191°C).
5. Touch number keypads to enter cooking time. For example, touch “2,” “5,” “0,” and “0” for 25 minutes.
6. Touch START.

When the microwave oven reaches the programmed temperature, a tone will sound 4 times.\* The microwave oven will stop and directions will be displayed. Follow the displayed directions.

7. Open the door, place food in the microwave oven, and close the door.
8. Touch START.

\* If the microwave oven door is not opened, the microwave oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, a tone will sound and the microwave oven will turn off.

### To program only preheat:

Touch START after the previous Step 2. Preheating will start. When the microwave oven reaches the programmed temperature, follow the displayed directions.

### To preheat and cook with the same temperature:

Enter the same temperature in steps 2 and 4.

### Automatic Mix Cooking

Automatic Mix cooking produces juicy meats, moist and tender cakes, and fine-textured breads, all with just the right amount of browning and crispness. Although some foods are best cooked with convection heat only, most foods can be mix cooked with either Low Mix/Bake or High Mix/Roast.

The microwave oven has two pre-programmed settings for automatic cooking with both convection heat and microwaves:

SETTING	OVEN TEMPERATURE	MICROWAVE POWER
High Mix/Roast	300°F (150°C)	30%
Low Mix/Bake	350°F (177°C)	10%

Although the microwave oven temperature can be changed, microwave power cannot. The microwave oven temperature can be changed from 100°F (38°C) to 450°F (232°C).

### To change the temperature:

1. Touch HIGH MIX/ROAST or LOW MIX/BAKE twice.
2. When the display shows "SELECT TEMP," touch the desired temperature keypad. For example, number keypad "7" for 375°F (191°C).

### To cook with Automatic Mix:

1. Touch LOW MIX/BAKE.
2. Touch the number keypads for the cooking time, for example "2," "5," "0," and "0" for 25 minutes.
3. Touch START.

### To preheat and cook with Automatic Mix:

The microwave oven can be programmed to combine preheating and Automatic Mix cooking. You can preheat at the same temperature as the preset combination temperature or change it to a different temperature.

### To program:

1. Touch PREHEAT.
2. Touch a Temperature keypad for the preheat temperature. For example, touch "6" for 350°F (177°C).
3. Touch LOW MIX/BAKE twice.
4. Touch a Temperature keypad for the cooking temperature. For example, touch "5" for 325°F (163°C).
5. Touch number keypads to enter cooking time. For example, touch "2," "5," "0," and "0" for 25 minutes.
6. Touch START.

When the microwave oven reaches the programmed temperature, a tone will sound 4 times.\* The microwave oven will stop, and directions will be displayed.

7. Open the door, place food in the microwave oven, and close the door.
8. Touch START.

\* If the microwave oven door is not opened, the microwave oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, a tone will sound and the microwave oven will turn off.

### To program only preheat:

Touch START after Step 2 above. Preheating will start. When the microwave oven reaches the programmed temperature, follow the displayed directions.

### Helpful Hints for Convection and Automatic Mix Cooking

#### General:

The microwave oven cannot be used without the turntable in place. Never restrict the movement of the turntable.

#### Convection Cooking:

- The microwave oven cavity and door will become hot during the convection cycle. The use of oven mitts is recommended.
- Use the provided convection racks.
- Do not use light plastic containers, plastic wrap, or paper products. All ovenproof cookware can be used with the Convection function.
- No special techniques are needed to adapt standard oven recipes to convection cooking, although some temperatures might need to be reduced and some cooking times might need to be shortened.
- When preheating, the turntable can be left in or removed. When using the high rack for two-shelf baking in a preheated microwave oven, it is easier to remove the turntable for preheat. Place the high rack on the turntable along with food. When preheating is over, open the microwave oven door and quickly place the turntable, high rack, and food to be baked inside.
- Do not cover the turntable, low rack, or high rack with aluminum foil. It interferes with airflow that cooks food.
- Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.
- Using a preheated low rack can give a grilled appearance to steaks, hot dogs, etc.

#### Automatic Mix Cooking:

- Meats are best when roasted directly on the low rack. A microwave-safe dish can be placed below the meat if gravy is to be made from the drippings.
- Less tender cuts of meat can be roasted and tenderized using oven cooking bags.
- When baking, check for doneness after time has elapsed. If not completely done, let stand in microwave oven a few minutes to complete cooking.

**NOTE:** During Mix baking, some metal baking utensils may cause arcing when they come in contact with the microwave oven walls or accessory racks. Arcing is a discharge of electricity that occurs when microwaves come in contact with metal. If arcing occurs, place a heat-resistant dish (Pyrex<sup>®</sup>† pie plate, glass pizza dish, or dinner plate) between the pan and the rack. If arcing occurs with other metal baking utensils, discontinue their use for Mix cooking.

†PYREX is a registered trademark of Corning Incorporated used under license by World Kitchen, L.L.C.

## Broil Cooking

Cook with Broil for steaks, chops, chicken pieces, and many other foods. Programming only requires entry of the cooking time. Preheating is automatic and a tone will sound when 450°F (232°C) is reached. The microwave oven temperature cannot be changed.

### To set (before placing food in microwave oven):

1. Touch BROIL.
2. Touch the number keypads to enter cooking time. For example, touch “1,” “5,” “0,” and “0” for 15 minutes.
3. Touch START.  
When the microwave oven reaches the programmed temperature, a tone will sound 4 times.\* The microwave oven will stop and directions will be displayed.
4. Open the door, place food in the microwave oven, and close the door.
5. Touch START.

\* If the microwave oven door is not opened, the microwave oven will automatically hold at the preheat temperature for 30 minutes. After this time has elapsed, a tone will sound and the microwave oven will turn off.

### NOTES:

- Preheating for Broil may take from 7 to 10 minutes, depending on temperature of the room and available power.
- Although time is usually set for the maximum broiling time, always check food at the minimum time recommended in the recipe. This avoids reprogramming the microwave oven if additional cooking time is needed. Close the microwave oven door and touch START to continue.
- If more broiling time is needed, reprogram within 1 minute before the current set time is reached to avoid preheating.

## Slow Cooking

Use this feature for foods such as baked beans or marinated chuck steak. Slow Cook is preset at 300°F (150°C) for 4 hours. The temperature can be changed to below 300°F (150°C), but the cooking time cannot be changed.

### To set:

1. Touch SLOW COOK. If you want to slow cook at 300°F (150°C), skip steps 2 and 3.
2. Touch SLOW COOK again if you want a cooking temperature below 300°F (150°C).
3. Touch a number keypad to enter the new cooking temperature. For example, touch “3” for 275°F (135°C).
4. Touch START.

## Sensor Defrosting

This feature automatically defrosts foods shown in the following chart.

- Unwrap foods and remove lids (for example, from fruit juice containers) 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.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food, such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the “Aluminum Foil and Metal” section first.

### To set:

1. Touch DEFROST.
2. To select the food to be defrosted, touch DEFROST again until the desired food name is displayed.
3. Touch the number keypads to enter weight. For example, touch “2” and “0” for 2.0 lbs.
4. Touch START.  
The microwave oven will stop and directions will be displayed. Follow the displayed directions.
5. After the first stage, open the door, turn over food, shield any warm portions, and close the door.
6. Touch START.
7. After the second stage, open the door, shield any warm portions, and close the door.
8. Touch START.
9. After the Defrost cycle ends, cover food and let stand as shown in the chart below.

### NOTES:

- If you attempt to enter more or less than the allowed amount shown in the following chart, an error message will appear in the display.
- Defrost can be programmed with More or Less Time Adjustment. Touch POWER LEVEL once or twice after selecting the amount. See the “More or Less Time Adjustment” section.
- To defrost other foods or foods above or below the weights allowed in the “Sensor Defrost Chart,” enter a cooking time with the number keypads and set a 30% power level. See the “Manual Defrosting” section.

### Sensor Defrost Chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Ground meat	0.5–3.0 lbs (0.3–1.3 kg)	Do not defrost less than ¼ lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place in microwave-safe baking dish. Do not cover.
Steaks Chops Fish	0.5–4.0 lbs (0.3–1.8 kg)	The narrow or fatty areas of irregularly shaped cuts should be shielded with aluminum foil before defrosting. Place in microwave-safe baking dish. Do not cover.
Chicken pieces	0.5–3.0 lbs (0.3–1.3 kg)	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast-side up. Do not cover.

**NOTE:** Check foods when microwave oven signals. After the final stage, small sections may still be icy. Let stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals are thawed. Shielding prevents cooking from occurring before the center of the food is defrosted. Use small, smooth strips of aluminum foil to cover edges and thinner sections of the food.

## Manual Defrosting

If the food that you want to defrost is not listed in the “Sensor Defrost Chart” or is above or below the range of amounts shown in the chart, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked, by using Power Level 3. Follow the exact 3-step procedure found in the “Time Cooking” section. Estimate defrosting time and touch “3” for 30% when you select the power level.

For either raw or previously cooked frozen food, the rule of thumb is approximately 5 minutes per pound. For example, defrost 5 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the microwave oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the microwave oven in 1-minute increments at Power Level 3 until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

## Sensor Cooking

A sensor in the microwave oven detects humidity released from the food as it heats and adjusts the cook time accordingly.

Many sensor cycles require the covering of foods. Microwave-safe containers or steamers with loose-fitting lids are recommended. The loose-fitting lid allows enough steam to escape to be detected by the sensor. When covering foods with plastic wrap, be sure to leave a large enough vent opening to allow the steam to escape. This will allow the sensor to accurately determine cooking time.

### Using Sensor:

- After the microwave oven is plugged in, wait 3 minutes before using sensor settings.
- Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the microwave oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
- The room temperature should not exceed 95°F (35°C).
- Reheat and Popcorn can only be entered within 1 minute after cooking, opening and closing the door, or touching STOP/CLEAR.
- During the first part of sensor cooking, the food name will appear on the display. Do not open the microwave oven door or touch STOP/CLEAR during this part of the cooking cycle. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message will appear. To continue cooking, touch STOP/CLEAR and select cooking time and variable power.
- When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear. Door may be opened when the remaining cooking time appears on the display. At this time, you may stir or season food as desired.
- Check food for temperature after cooking. If additional time is needed, continue to cook with variable power and time.
- If the sensor does not detect vapor properly when popping popcorn, the microwave oven will turn off and the correct time of day will be displayed. If the sensor does not detect vapor properly when using sensor reheat, “ERROR” will be displayed and the microwave oven will turn off.
- Any Sensor Cooking mode can be programmed with More or Less Time Adjustment. See the “More or Less Time Adjustment” section.
- Each food has a cooking hint. Touch HELP when the Help indicator is lit in the display.

### Selecting Foods:

- The sensor works with foods at normal storage temperature. For example, food for dinner plate reheating would be at refrigerator temperature and popcorn would be at room temperature.
- Foods weighing less than 3 ounces should be reheated by time and variable power.

### Instant Sensors

Your microwave oven has Instant Sensor Popcorn and Instant Sensor Reheat. To use either, touch the corresponding keypad. The microwave oven will start automatically.

### Sensor Reheat

You can reheat many foods by touching just 1 keypad. It is unnecessary to calculate reheating time or power level.

#### To set:

1. Touch REHEAT.

When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of reheating time will appear.

**IMPORTANT:** Slowly remove any covering to allow steam to escape away from you.

### Popcorn

The sensor in the microwave oven determines the appropriate popping time of commercially packaged microwavable popcorn. This function is programmed to detect popping times for 3.5 oz (99 g), 3.0 oz (85 g), and 1.75 oz (50 g) bags.

**NOTE:** During Sensor Popcorn function, as with all microwave cooking functions, the microwave oven should be attended at all times. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle.

- To avoid damage to the microwave oven, 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.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content. For bag sizes not listed in this section, follow package directions.

#### To set:

1. Touch POPCORN once for a 3.0–3.5 oz. bag or twice for a 1.5–1.75 oz. bag.

### Instant Sensor Chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
Sensor Reheat Leftovers such as rice, potatoes, vegetables, casserole	4–36 oz (0.12–1.0 kg)	Place food on microwave-safe plate, cover with plastic wrap, and vent.
Soups	1–4 cups	Place in microwave-safe container, cover with plastic wrap, and vent. Stir, recover, and let stand 2–3 minutes after reheating is complete.
Canned entrees and vegetables	4–36 oz (0.12–1.0 kg)	Use Less Time Adjustment by touching POWER LEVEL twice for small quantities of canned vegetables.

## Sensor Cook

### To set:

1. Touch SENSOR COOK.
2. Touch a number keypad corresponding to the desired sensor setting. For example, touch “1” for baked potatoes.
3. Touch START. When the sensor detects the vapor emitted by the food, the remainder of cooking time will appear.

### Sensor Cook Chart

SETTING/FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. Baked potatoes	1–8 medium	Pierce each one several times with a fork. Place on turntable around edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Let stand 5 minutes after cooking.
2. Frozen vegetables	1–8 cups	Place in microwave-safe container and add 2-4 Tbsp (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent.* Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
3. Fresh vegetables, soft: Broccoli Brussels sprouts Cabbage Cauliflower (flowerets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini Baked apples	¼–2 lbs ¼–2 lbs ¼–2 lbs ¼–2 lbs 1 medium ¼–1 lb ¼–2 lbs 2–4 medium (0.2–0.9 kg)	Place in microwave-safe container and add 2-4 Tbsp (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent.* Stir and let stand 2-5 minutes after cooking.
4. Fresh vegetables, hard: Carrots, sliced Corn on cob Green beans Winter squash, diced halves	¼–1½ lbs 2–4 pieces ¼–1½ lbs ¼–1½ lbs 1–2 (0.2–0.6 kg)	Place in microwave-safe container and add 2-4 Tbsp (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent.* Stir and let stand 2-5 minutes after cooking.
5. Frozen entrees	6–17 oz bag (0.17–0.48 kg)	Remove from package. Loosen cover on 3 sides. If entree is not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap, and vent. Let stand 1-3 minutes after cooking.
6. Hot dogs	1–4 servings	Place hot dog in bun and wrap in paper towel or paper napkin.
7. Bacon	2–6 slices	Place bacon on paper plate lined with paper towel. Bacon should not extend over the rim of plate. Cover with paper towel. Put another paper plate upside down on turntable. Place plate of bacon on top of overturned plate.
8. Fish, seafood	½–2 lbs (0.2–0.9 kg)	Place in microwave-safe dish and add 2 to 4 Tbsp liquid. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after cooking.

\* When covering foods, make sure the vent opening is large enough for the moisture to escape. This will allow the sensor to accurately determine cooking time.

## Convect Bake/Roast/Broil

Convect Cooking lets you prepare 12 popular foods by selecting a food category and amount.

### Convect Bake

#### To set:

1. Touch CONVECT BAKE.
2. Touch a number keypad corresponding to the desired setting. For example, touch “1” for bundt cake.
3. Touch START.

### Convect Bake Chart

SETTING/FOOD	PAN/QTY	RACK	PROCEDURE
1. Bundt cake	1 cake	No rack	Prepare according to package or recipe directions and place in a greased and floured bundt pan. Place pan in microwave oven. Cool before frosting and serving.
2. Cookies	1 or 2 pizza pans	1 pizza pan No rack 2 pizza pans High	Prepare according to package or recipe directions and place on a greased 12" pizza pan. After preheating, place pan in microwave oven. Cool before serving.
3. Muffins	1 or 2 6-cup muffin pans	1 pan No rack 2 pans High	Prepare according to package or recipe directions and place in muffin pan. After preheating, place pan in microwave oven.
4. French fries	3-24 oz (0.09–0.68 kg) 1 or 2 pizza pans For more than 12 oz, use 2 pans.	1 pizza pan No rack 2 pizza pans High	Use frozen French fries. No preheating is required. Place on pizza pan. For shoestring potatoes, touch Power Level keypad twice to enter less time before touching Start keypad.

**NOTE:** Convect Bake can be programmed with More/Less Time Adjustment. See the “More or Less Time Adjustment” section.

For helpful hints, simply touch HELP any time “HELP” is highlighted in the display.

### Convect Roast

#### To set:

1. Touch CONVECT ROAST.
2. Touch a number keypad corresponding to the desired setting. For example, touch “1” for chicken.
3. Touch the number keypads to enter the weight. For example, touch “2” and “5” for 2.5 lbs.
4. Touch START.

After the Convect Roast cycle ends, a long tone will sound. Follow the displayed directions.

### Convect Roast Chart

SETTING/FOOD	AMOUNT	RACK	PROCEDURE
1. Chicken	2.5–7.5 lbs (1.2–3.4 kg)	Low	Place directly on the low rack.
2. Turkey	6.5–16.0 lbs (3.0–7.2 kg)	Low	Place directly on the low rack. After cooking, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F (77°C) and of dark meat, 180°F (82°C).
3. Turkey breast	3.0–6.0 lbs (1.4–2.7 kg)	Low	Place directly on the low rack. After cooking, cover with foil and let stand 10 minutes. Internal temperature of white meat should be 170°F (77°C).
4. Pork	2.0–3.5 lbs (0.9–1.5 kg)	Low	Place directly on the low rack. After cooking, remove from microwave oven, cover with foil, and allow to stand 5–10 minutes. Internal temperature should be 160°F (71°C).

#### NOTES:

- Convect Roast can be programmed with More/Less Time Adjustment. See the “More or Less Time Adjustment” section.
- If you attempt to enter more or less than the allowed weight as indicated in the chart below, an error message will appear in the display.
- A microwave- and heat-safe dish may be placed under the rack to catch the drippings.



## Convect Broil

### To set:

1. Touch CONVECT BROIL.
2. Touch a number keypad corresponding to the desired setting. For example, touch "1" for hamburgers.
3. Touch the number keypad to enter the quantity. For example, touch "2" for 2 patties. Follow information in display for cooking information.
4. Touch START.
5. After Broil Preheating cycle ends, the microwave oven will stop and directions will be displayed. Open the door, place hamburgers in the microwave oven, and close the door.

### Convect Broil Chart

SETTING/FOOD	AMOUNT	RACK	PROCEDURE
1. Hamburgers	1–8 pieces ¼ lb each	Low	Place directly on the low rack.
2. Chicken pieces	0.5–3.5 lbs (0.3–1.5 kg)	Low	Place directly on the low rack. After cooking, let stand 3–5 minutes. Dark meat should be 180°F (82°C) and white meat should be 170°F (77°).
3. Steaks	0.5–2.0 lbs (0.3–0.9 kg)	Low	Steaks should be ¾"-1" thick. Place directly on the low rack. For well done, touch POWER LEVEL once; for less than well-done, touch POWER LEVEL twice.
4. Fish steaks	0.5–2.0 lbs (0.3–0.9 kg)	Low	Fish steaks should be ¾"-1" thick. Place directly on the low rack.

## Multiple Sequence Cooking

The microwave oven can be programmed for up to 4 automatic cooking sequences for the Microwave mode and 2 automatic cooking sequences with preheat for Convection/Mix mode, switching from one lower level setting to another automatically.

Sometimes cooking directions tell you to start on one power level and then change to a different power level. Your microwave oven can do this automatically.

### To set:

1. Touch POWER LEVEL.
2. Touch the number keypads to enter the cooking time. For example, touch "5," "0," and "0" for 5 minutes.
3. Touch POWER LEVEL, followed by a number keypad to enter the Power Level. For example, touch "5" for 50% power.
4. Touch the number keypads to enter the second cooking time. For example, touch "3," "0," "0," and "0" for 30 minutes.
5. Touch START.

### NOTES:

- If POWER LEVEL is touched twice, "HIGH" will be displayed.
- To display the Power Level, touch and hold POWER LEVEL.

## More or Less Time Adjustment

### More

To cook foods slightly more done for Instant Sensor, Sensor Cook, Defrost, Convect Bake, Convect Roast, or Convect Broil, touch POWER LEVEL once after touching the other keypads.

### Less

To cook foods slightly less done for Instant Sensor, Sensor Cook, Defrost, Convect Bake, Convect Roast, or Convect Broil, touch POWER LEVEL twice after touching the other keypads.

1. Touch START.

For well-done hamburgers, touch Power Level keypad once; for less than well-done, touch Power Level keypad twice. See the "More or Less Time Adjustment" section.

### NOTES:

- Convect Broil can be programmed with More/Less Time Adjustment. See the "More or Less Time Adjustment" section.
- If you attempt to enter more or less than the allowed amount as indicated in the chart below, an error message will appear in the display.
- A microwave- and heat-safe dish may be placed under the rack to catch the drippings.

## Add Minute

Add Minute allows you to cook for a minute at 100% by touching only the Add Minute keypad. You can also extend cooking time in multiples of 1 minute by repeatedly touching the Add Minute keypad during manual cooking.

### To set:

Touch ADD MINUTE.

### NOTES:

- To use Add Minute, touch the keypad within 1 minute after cooking, closing the door, touching Stop/Clear, or during cooking.
- Add Minute cannot be used with Sensor or Convect features.

## Touch On

Touch On allows you to cook at 100% power by touching START continuously. Touch On is ideal for melting cheese, bringing milk to just below boiling, etc. The maximum cooking time is 3 minutes.

### To set for melting cheese on a slice of toast:

1. Touch and hold START. The cooking time will begin counting down.
2. When cheese is melted to the desired amount, release the Start keypad. The microwave oven will stop immediately.

### NOTES:

- Note the time it takes for frequently used foods and program that time in the future.
- To use Touch On, touch the Start keypad within 1 minute after cooking, opening and closing the door, or touching STOP/CLEAR.
- Touch On can only be used 3 times in a row. If more times are needed, open and close the door or touch STOP/CLEAR.

# Microwave Oven Care

## General Cleaning

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

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

### STAINLESS STEEL (on some models)

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

#### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- Liquid detergent or all-purpose cleaner:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots
- affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):  
See the “Accessories” section for more information.

### MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

#### Cleaning Method:

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

### MICROWAVE OVEN CAVITY

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

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

The area where the microwave 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 2-5 minutes in microwave 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 Tbsp (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2-5 minutes in microwave oven.

### CONTROL PANEL/DISPLAY

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

Use gentle pressure when wiping the touch screen.

#### Cleaning Method:

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

### INLET COVER

Gently wash any food particles from the wave guide cover located on the ceiling in the microwave oven cavity.

### TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place. For stubborn stains, use a mild cleanser and a nonabrasive scouring sponge. Use top rack of dishwasher for turntable support.

#### Cleaning Method:

- Mild cleanser and nonabrasive scouring pad
- Dishwasher

### RACKS

- Nonabrasive scouring pad
- Dishwasher

### TURNTABLE SUPPORT AND ROLLERS

- Dishwasher

# Troubleshooting

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

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

In the U.S.A.:


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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

**⚠ WARNING**



**Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate.	<b>Has a household fuse blown or has a circuit breaker tripped?</b> Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician. <b>Is the power supply unplugged?</b> Plug into a grounded outlet.
Microwave oven will not operate.	<b>Is the door completely closed?</b> Firmly close door. <b>Is the electronic microwave oven control set correctly?</b> See the “Microwave Oven Control” section. <b>Is the magnetron working properly?</b> Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service.
Microwave oven makes humming noise.	This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.
Microwave oven door looks wavy.	This is normal and will not affect performance.
Turntable will not operate.	<b>Is the turntable properly in place?</b> Make sure turntable is correct-side up and is sitting securely on the turntable support. <b>Is the turntable support operating properly?</b> Remove turntable. Remove and clean turntable support and rollers. Replace turntable support. Replace turntable. Place 1 cup (250 mL) of water on the turntable, then restart microwave oven. If it still is not working, call for service. Do not operate the microwave oven without turntable and turntable support working properly.
Turntable rotates in both directions.	This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.
Display shows time countdown, but is not operating.	<b>Is the Timer in use?</b> See “Timer” in the “Microwave Oven Control” section.
Tones are not sounding.	<b>Are tones disabled?</b> See “Deactivating Tones” in the “Help” section.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
<b>Smoke is coming from microwave oven vent during broiling.</b>	Some smoke is normal and occurs just as in conventional crisping.
<b>Sparking during broiling</b>	This is normal and occurs as fat burns off from past cooking. Sparking will stop once fat is completely burned off.
<b>Cooking times seem too long.</b>	<p><b>Are large amounts of food being heated?</b> Larger amounts of food need longer cooking times.</p> <p><b>Is the incoming voltage less than that specified in the “Electrical Requirements” section?</b> Have a qualified electrician check the electrical system of the house.</p>
<b>Radio or TV interference</b>	<p><b>Is the radio or TV receiver near the microwave oven?</b> Move the receiver away from the microwave oven or adjust the radio or TV antenna.</p> <p><b>Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?</b> Make sure these areas are clean.</p>

## Accessories

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

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

### **affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes**

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355049

### **affresh® Stainless Steel Cleaner**

(stainless steel models)  
Order Part Number W10355016

### **affresh® Kitchen and Appliance Cleaner**

Order Part Number W10355010

### **Turntable**

Order Part Number W10811508

### **Support Turntable**

Order Part Number W10811509

### **High Convection Rack**

Order Part Number W10811510

### **Low Convection Rack**

Order Part Number W10811511

### **Trim Kits**

27" Traditional SS – Order Part Number W10810351

30" Traditional SS – Order Part Number W10810353

27" Flush SS – Order Part Number W10810350

30" Flush SS – Order Part Number W10810352

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

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

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

### DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

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

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

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

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Inscrivez votre four micro-ondes sur le site [www.jennair.com](http://www.jennair.com). Au Canada, inscrivez votre four micro-ondes sur le site [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Consulter la plaque signalétique du micro-ondes située sur le châssis du four, derrière le côté droit supérieur de la porte du micro-ondes.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série \_\_\_\_\_

## Table des matières

<b>SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>24</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>	<b>26</b>
Déballage .....	26
Exigences d'emplacement.....	26
Spécifications électriques.....	26
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES .....</b>	<b>27</b>
Plateau rotatif .....	28
Grille inférieure de cuisson par convection .....	28
Grille supérieure de cuisson par convection .....	28
<b>COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>29</b>
Affichage .....	29
Démonstration de menu .....	29
Aide .....	30
Minuterie.....	30
<b>UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>31</b>
Caractéristiques des aliments.....	31
Guide de cuisson .....	31
Ustensiles de cuisson et vaisselle .....	32
Papier d'aluminium et métal .....	32
Avant l'utilisation .....	32
Réglage de l'horloge.....	33
Arrêt/annulation.....	33
Puissance de cuisson des micro-ondes.....	33
Cuisson minutée .....	34
Cuisson mixte à convection et automatique .....	34
Cuisson sur le gril.....	35
Cuisson lente.....	36
Décongélation par détection.....	36
Décongélation manuelle.....	36
Cuisson par détection.....	37
Cuisson/Rôtissage/Grillage par convection .....	39
Cuisson à séquences multiples .....	40
Ajustement de plus ou moins de temps.....	40
Minutes supplémentaires.....	40
Marche.....	41
<b>ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>41</b>
Nettoyage général .....	41
<b>DÉPANNAGE.....</b>	<b>43</b>
<b>ACCESSOIRES .....</b>	<b>44</b>
<b>GARANTIE.....</b>	<b>45</b>

## 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 de tout appareil ménager électrique on doit observer certaines précautions de sécurité fondamentales, dont les suivantes :

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

- Lire la totalité des 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" 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 LIAISON À LA TERRE" présentées dans la section "INSTRUCTIONS D'INSTALLATION".
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les œufs 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 le four à micro-ondes.
- Utiliser le four à micro-ondes uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites 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 des applications industrielles ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- 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.
- 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 ni obstruer toute ouverture sur le four à micro-ondes.
- Ne pas remiser ce four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser le four à micro-ondes à proximité d'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou à un emplacement similaire.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans l'eau.
- Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- 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 de tels 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, débrancher le four, 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**



## 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 faire le montage au-dessus d'un évier.  
■ Veiller à ne rien remiser directement sur le four lorsqu'il est en service.

## 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.

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

Ce dispositif est conforme à la norme  
ICES-001 d'Industrie Canada.

# Instructions d'installation

## Déballage

1. Ôter du four à micro-ondes tous les matériaux d'emballage divers.
2. Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon doux humide.
3. Vérifier l'absence de dommages tels que :
  - porte qui n'est pas alignée correctement
  - dommages autour de la porte, ou
  - bosses à l'intérieur ou à l'extérieur du four à micro-ondes.

En cas de dommage quelconque, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes avant qu'un technicien de service désigné n'ait vérifié le four et ait effectué les réparations nécessaires.

**REMARQUE :** Pour éviter les dommages au four à micro-ondes, ne pas enlever capot d'orifice du four à micro-ondes. Voir "Pièces et caractéristiques".

## Exigences d'emplacement

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### Risque du poids excessif

Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer le four à micro-ondes.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

**IMPORTANT :** Le côté de l'appareil où se trouve la commande est le plus lourd. Manipuler le four à micro-ondes délicatement. Le poids du four à micro-ondes est supérieur à 35 lb (15,9 kg).

- Placer le four à micro-ondes sur un chariot, un plan de travail, une table ou une tablette suffisamment solide pour supporter le four à micro-ondes ainsi que les aliments et ustensiles placés à l'intérieur.
- Le four à micro-ondes doit se trouver à une température supérieure à 50°F (10°C) pour un fonctionnement correct.

**REMARQUE :** Le four micro-ondes doit se trouver sur une surface qui est de 36" (91,4 cm) au-dessus du plancher.

- Ne pas obstruer les conduits d'évacuation ou les ouvertures de prise d'air. Laisser quelques centimètres à l'arrière du four et sur le côté du micro-ondes à l'emplacement des conduits d'évacuation. L'obstruction des conduits d'évacuation peut entraîner des dommages au four à micro-ondes, de même que de médiocres résultats de cuisson.
- Veiller à ce que les pieds du four à micro-ondes soient bien en place pour assurer un flux d'air approprié. Si les conduits sont obstrués, un dispositif de sécurité thermique sensible peut commander l'extinction automatique du four à micro-ondes. Le four à micro-ondes devrait fonctionner correctement une fois refroidi.

## Spécifications électriques

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

#### Exigences :

- Une alimentation électrique de 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 ou 20 A, protégée par fusibles ou disjoncteur.

#### Recommandation :

- Un fusible temporisé ou un disjoncteur temporisé.
- Un circuit distinct exclusif à ce four à micro-ondes.

## INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

### ■ Pour tout appareil ménager connecté par un cordon de courant électrique :

Il faut que le four à micro-ondes soit relié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la liaison à la terre réduit le risque de choc électrique car le courant électrique dispose d'un itinéraire direct d'acheminement à la terre. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon de courant électrique qui comporte un fil de liaison à la terre, avec broche de liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre.

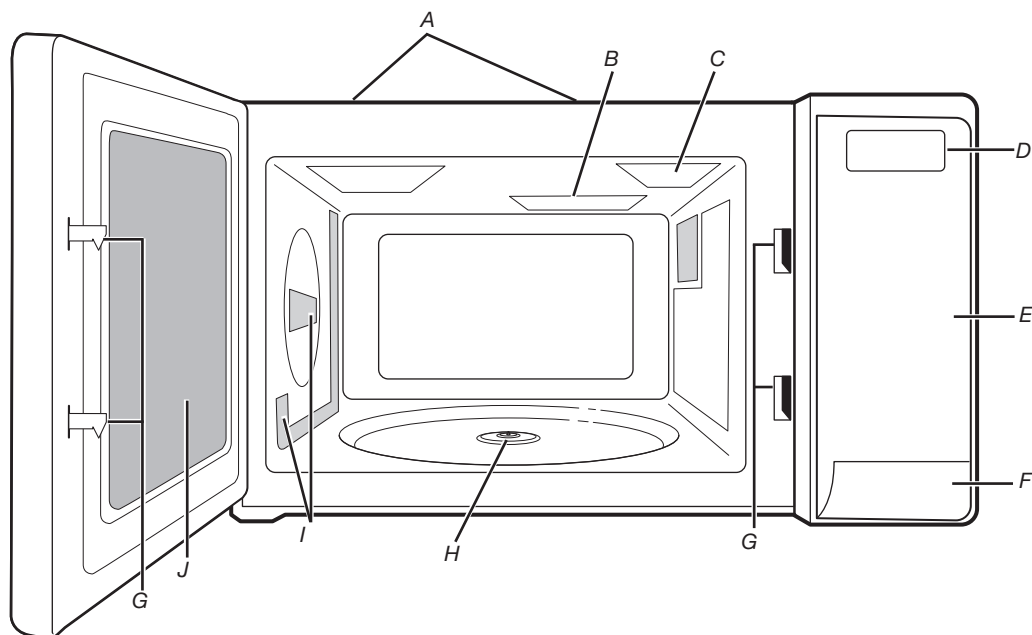
**AVERTISSEMENT :** L'utilisation incorrecte du dispositif de liaison à la terre peut susciter un risque de choc électrique. L'utilisateur qui ne comprend pas bien les instructions de liaison à la terre, ou qui n'est pas certain que le four à micro-ondes soit convenablement relié à la terre, devrait consulter un électricien ou un technicien qualifié.

Ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon de courant électrique est trop court, demander à un électricien ou un technicien qualifié d'installer une prise de courant à proximité du four à micro-ondes.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Pièces et caractéristiques

Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur [www.jennair.com](http://www.jennair.com) pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section du service à la clientèle sur [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca).



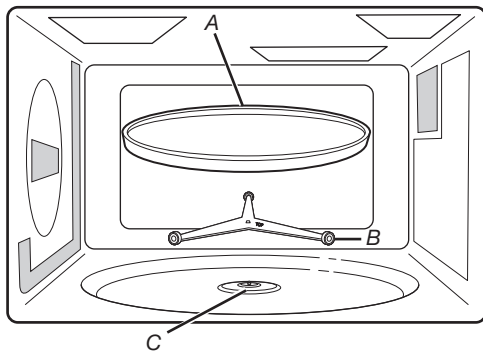
- A. Ouvertures de ventilation (côté arrière)
- B. Capot d'orifice
- C. Éclairage du four à micro-ondes
- D. Affichage
- E. Tableau de commande

- F. Bouton de commande d'ouverture de la porte
- G. Système de verrouillage de la porte
- H. Arbre du plateau rotatif
- I. Orifices d'air de convection
- J. Fenêtre

### **Pièces et caractéristiques non illustrées**

- Plateau rotatif
- Support du plateau rotatif
- Grille inférieure de cuisson par convection
- Grille supérieure de cuisson par convection

## Plateau rotatif



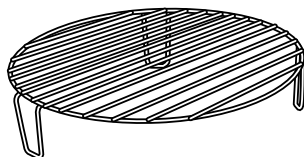
- A. Plateau rotatif
- B. Support du plateau rotatif
- C. Arbre du plateau rotatif

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 la section "Accessoires" pour passer une nouvelle commande de pièces.

Placer solidement le support du plateau rotatif, avec le mot incrusté "Top" (dessus) face vers le haut, sur l'arbre du moteur du plateau rotatif. Placer le plateau rotatif sur le support du plateau rotatif. Le support du plateau rotatif devrait être placé avec les trois rouleaux en contact avec la surface intérieure du plateau rotatif et l'intérieur de la crête inférieure.

**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 Stop/Clear (arrêter/effacer).

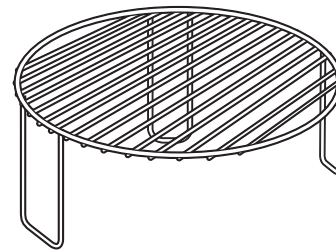
## Grille inférieure de cuisson par convection (sur certains modèles)



La grille de convection apporte une circulation optimale de la chaleur pour la cuisson par convection (sur certains modèles). Elle est recommandée pour la cuisson à convection et pour la cuisson au grill.

- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles 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 laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas placer de sacs de maïs à éclater sur les grilles.
- La grille est conçue spécialement pour ce four à micro-ondes. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser d'autres grilles avec ce four.

## Grille supérieure de cuisson par convection (sur certains modèles)

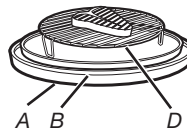


Cette grille est pour la cuisson par convection à niveau élevé.

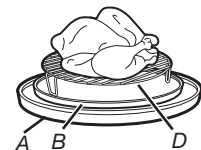
- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas placer de sacs de maïs à éclater sur les grilles.
- La grille est conçue spécialement pour ce four à micro-ondes. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser d'autres grilles avec ce four.

## Configurations des accessoires

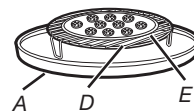
### Cuisson au grill



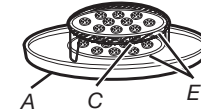
### Rôtissage



### Cuisson au four



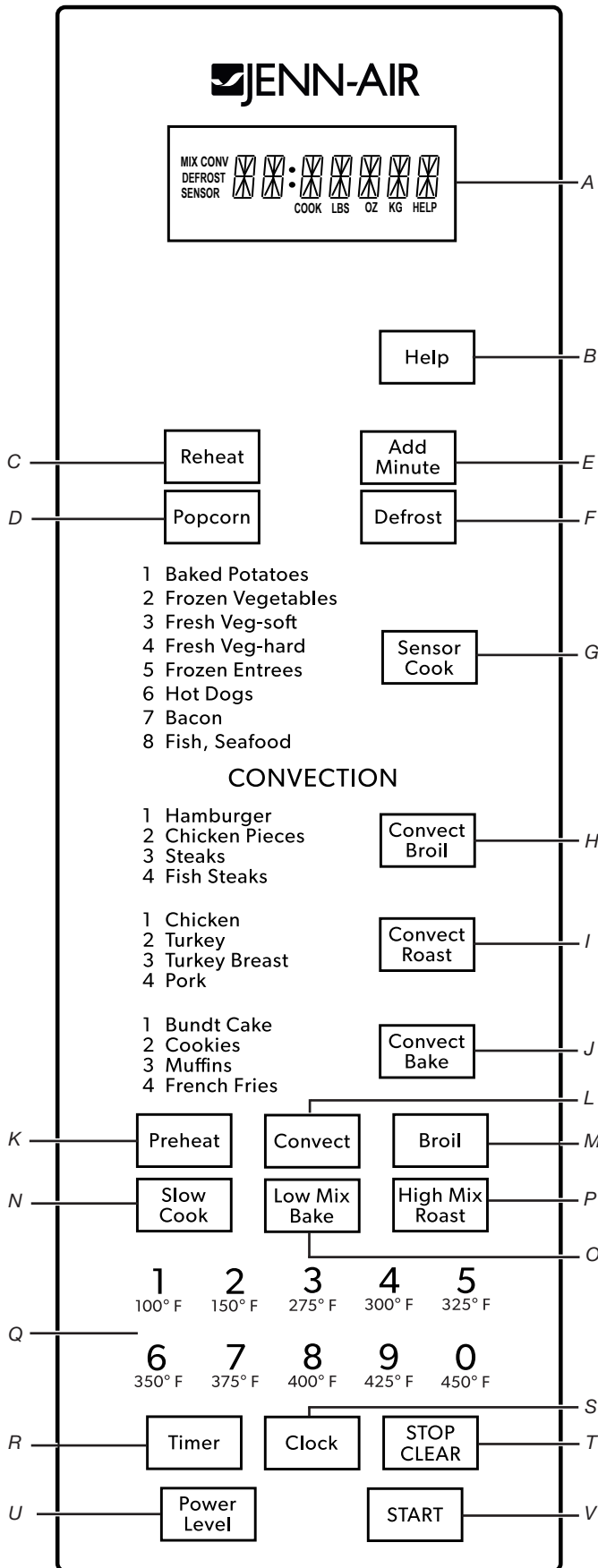
### Cuisson au four sur 2 grilles



- A. Plateau rotatif
- B. Plat (non fourni)
- C. Grille supérieure de cuisson par convection

- D. Grille inférieure de cuisson par convection
- E. Tôle à biscuits (non fournie)

# Commande électronique du four à micro-ondes



- A. Affichage électronique
- B. Aide
- C. Réchauffage
- D. Mais à éclater
- E. Minutes supplémentaires
- F. Décongélation
- G. Cuisson par détection
- H. Cuisson au grill par convection
- I. Rôtissage par convection
- J. Cuisson au four par convection
- K. Préchauffage
- L. Convection
- M. Cuisson au grill
- N. Cuisson lente
- O. Cuisson lente ou mixte
- P. Rôtissage élevé ou mixte
- Q. Claviers numériques/températures
- R. Timer (Minuterie)
- S. Clock (Horloge)
- T. Stop/Clear (arrêter/effacer)
- U. Power Level (Niveau de puissance)
- V. Start (mise en marche)

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

## Affichage

Les mots s'illumineront dans l'affichage pour indiquer les fonctions et instructions de cuisson.

## Démonstration de menu

Suivre ces étapes pour permettre à la commande de démontrer les opérations de cuisson ou les fonctions particulières précises sans alimentation dans le four à micro-ondes :

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur la touche numéro "0".
3. Appuyer sans relâcher sur START (mise en marche) pendant 3 secondes.  
L'affichage démontre : DEMO ON (démon)

Il est maintenant possible d'exécuter une démonstration.

Exemple de minute supplémentaire :

1. Appuyer sur ADD A MINUTE (minute supplém.).  
L'affichage démontre : 1:00

L'affichage établira alors rapidement le décompte jusqu'à ce que voyez "END" (Fin).

### Annulation :

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur la touche numéro "0".
3. Appuyer sur STOP/CANCEL (arrêt/annulation).

## Aide

L'aide offre 6 fonction pour personnaliser votre four à micro-ondes pour vos besoins précis.

### Verrouillage

La fonction désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du four.

#### Pour régler :

1. Appuyer sur HELP (aide).
2. Appuyer sur la touche numéro "1".
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque le verrouillage est réglé, si une touche est appuyée, "LOCK" (verrouillage) apparaîtra sur l'affichage.

#### Annulation :

1. Appuyer sur HELP (aide).
2. Appuyer sur STOP/CLEAR (arrêt/effacer).

### Désactiver les signaux sonores

#### Pour désactiver les signaux sonores :

1. Appuyer sur HELP (aide).
2. Appuyer sur la touche numéro "2".
3. Appuyer sur STOP/CLEAR (arrêt/effacer).

#### Pour annuler et restaurer les signaux sonores :

1. Appuyer sur HELP (aide).
2. Appuyer sur la touche numéro "2".
3. Appuyer sur START (mise en marche).

### Mise en marche automatique

Cette fonction vous permet de programmer votre four à micro-ondes pour commencer automatiquement la cuisson à un moment désigné de la journée.

#### Pour activer :

## 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.**

1. Appuyer sur HELP (aide).
2. Appuyer sur la touche numérique "3" pour sélectionner AUTO START (démarrage automatique).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure de démarrage désirée. Par exemple, appuyer sur les touches "4", "3" et "0" pour un démarrage de programme à 4:30.
4. Appuyer sur CLOCK (horloge).
5. Appuyer sur POWER LEVEL (niveau de puissance) suivi d'une touche numérique pour régler le niveau de puissance. Par exemple, appuyer sur "5" pour une puissance à 50 %.
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur "2", "0", "0" et "0" pour une durée de 2 minutes.
7. Appuyer sur START (mise en marche). L'heure du démarrage automatique sélectionnée s'affiche.

#### REMARQUES :

- Le démarrage automatique ne fonctionnera pas avec les programmes de cuisson suivants : Sensor Cook (cuisson par détection), Reheat (réchauffage), Popcorn (maïs à éclater), ou Defrost (décongélation).

- Si la porte du four à micro-ondes est ouverte après la programmation du Démarrage automatique, il faut appuyer sur la touche Start (mise en marche) pour reprendre le décompte de l'heure du Démarrage automatique.
- Pour afficher l'heure de la journée après le réglage du Démarrage automatique, appuyer sans relâcher la touche CLOCK (horloge). Relâcher la touche Clock (horloge) pour revenir à l'affichage de l'heure du démarrage automatique.

### Choix de la langue

Le four à micro-ondes est fourni à sa livraison avec un réglage à la langue anglaise.

#### Pour modifier le choix de langue :

1. Appuyer sur HELP (aide).
2. Appuyer sur la touche numérique "4" et taper jusqu'à ce que votre choix soit sélectionné dans le tableau ci-dessous.

NUMÉRO 4	LANGUE	AFFICHAGE
Une fois	Anglais	ENGLISH
Deux fois	Espagnol	ESPAÑOL
Trois fois	Français	FR

3. Appuyer sur START (mise en marche).

### Choix de poids/température

Le four à micro-ondes est livré avec un réglage pour les Unités de mesure de base É.-U. – livres.

#### Pour changer le choix de poids/température :

1. Appuyer sur HELP (aide).
2. Appuyer sur la touche numérique "5" et taper jusqu'à ce que votre choix soit sélectionné dans le tableau ci-dessous.

NUMÉRO 5	NORME DE POIDS ET DE TEMPÉRATURE	AFFICHAGE
Une fois	lb °F	°F/lb
Deux fois	kg °C	°C/kg

3. Appuyer sur START (mise en marche).

### Aide

Chaque réglage de Defrost (décongélation), Convection Bake (cuisson par convection), Convection Rost (rôtissage par convection), Convection Broil (Grillage par convection), Sensor Cook (cuisson par détection) et Instant Sensor (détection instantanée) comporte un indice de cuisson. Pour voir l'indice de cuisson dans un réglage précis, appuyer sur HELP (aide), chaque fois où "HELP" est affiché.

## Minuterie

#### Pour régler :

1. Appuyer sur TIMER (minuterie).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée désirée. Par exemple, appuyer sur "3", "0" et "0" pour une durée de 3 minutes.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

# Utilisation du four à micro-ondes

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent du plancher, des parois et de 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 laisser les enfants s'appuyer ou se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- 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 "Accessoires" pour effacer l'affichage.
- 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, gourds, papier, y compris les sacs en papier d'emballage 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 maniques lors de l'enlèvement des contenants du four.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

## Caractéristiques des aliments

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

### Quantité d'aliments

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

### Taille et forme

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

### Température de mise en marche

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

### Composition et densité

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

## Guide de cuisson

### Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou des emballages en plastique approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. Les emballages en plastique doivent être retournés 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 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 la section "Papier d'aluminium et métal".

### Temps de repos

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

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

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

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec une tasse (250 mL) d'eau à côté de l'article.
2. 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 maniques 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 fournis avec le four à micro-ondes, la feuille d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :


- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser un autre objet métallique entrer en contact avec le four à micro-ondes pendant la cuisson dans celui-ci.

### Ne pas utiliser

Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent, 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 garniture en or ou en argent ou avec un enduit métallique ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

### Avant l'utilisation

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

Avant l'utilisation de votre nouveau four à micro-ondes, s'assurer de lire et de comprendre la totalité de ce Guide de l'utilisateur.

Suivre ces étapes, avant de pouvoir utiliser le four à micro-ondes :

1. Brancher le four à micro-ondes et fermer la porte. L'affichera montrera "WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK" (Bienvenue appuyer sur effacer et appuyer sur horloge).
2. Appuyer sur STOP/CLEAR (arrêter/effacer) et ":" s'affichera.
3. Appuyer sur CLOCK (horloge).



## Réglage de l'horloge

### Pour entrer l'heure courante :

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Entrer l'heure exacte courante en appuyant sur les touches numériques. Par exemple, appuyer sur "1", "2", "3" et "0" pour 12:30.
3. Appuyer de nouveau sur CLOCK (horloge).

### REMARQUES :

- Il s'agit d'une horloge de 12 heures. En tentant d'entrer une heure d'horloge incorrecte, "ERROR" (erreur) s'affichera. Appuyer sur STOP/CLEAR (arrêter/effacer) et rentrer l'heure de nouveau.
- Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes devrait être coupée, l'affichage clignotera pour afficher "WELCOME PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK" (Bienvenue appuyer sur effacer et appuyer sur horloge), lorsque le courant est rétabli. Si ceci de produit pendant la cuisson, l'heure réglée sera effacée; appuyer sur STOP/CLEAR (arrêter/effacer) et régler l'heure courante correcte de nouveau.

## Arrêt/annulation

Appuyer sur STOP/CLEAR (arrêt/effacer) pour :

- Effacer la programmation en cas d'erreur.
- Annuler la minuterie.
- Interrompre le four à micro-ondes temporairement durant la cuisson.
- Revenir à l'affichage de l'heure courante.
- Annuler un programme pendant la cuisson (toucher deux fois).

## 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 nom ou un chiffre. Par exemple, 70 % = 7 = Medium-High (moyennement 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/ NOM	NUMÉRO	UTILISER
<b>100 %, High (élevé) (par défauts)</b>	10	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes
<b>90 %</b>	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème
<b>80 %</b>	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande
<b>70 %, Medium High (moyen-élevé)</b>	7	Réchauffage d'une seule portion de nourriture
<b>60 %</b>	6	Cuisson d'aliments délicats tels que les mets à base de fromage et d'œufs, les puddings et crèmes Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes
<b>50 %, Medium (moyen)</b>	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts
<b>40 %</b>	4	Pour faire fondre le chocolat Réchauffage du pain, de petits pains et de pâtisseries
<b>30 %, Medium-Low (moyen-faible) Defrost (décongélation)</b>	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits
<b>20 %</b>	2	Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée
<b>10 %, Low (faible)</b>	1	Mettre les fruits à température ambiante

**REMARQUE :** Un pourcentage de 0 % est aussi acceptable. Ceci ne provoquera pas le chauffage.

## Cuisson minutée

Votre four à micro-ondes peut être programmé pour 99 minutes, 99 secondes. Entrer toujours les secondes après les minutes, même s'il s'agit de deux zéros.

### Pour régler une puissance de cuisson de 100 % :

1. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur "5", "0" et "0" pour une durée de 5 minutes.
2. Appuyer sur START (mise en marche).

### Pour régler une puissance de cuisson inférieure :

1. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur "5", "0" et "0" pour une durée de 5 minutes.
2. Appuyer sur POWER LEVEL (niveau de puissance) suivi d'une touche numérique (par exemple "3" pour 30 %).
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Vous pouvez programmer jusqu'à 4 séquences de cuisson automatique. (Voir la section "Cuisson minutée/différée"). Noter que le niveau de puissance doit être rentré en premier en programmant des séquences multiples.

## Cuisson mixte à convection et automatique

**IMPORTANT :** Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sans avoir mis en place le plateau rotatif, et la rotation de ce dernier ne doit pas être entravée. Vous pouvez retirer le plateau tournant en faisant préchauffer le four à micro-ondes et en préparant des aliments à faire cuire directement sur le plateau.

### Cuisson par convection

Le système de cuisson par convection fait circuler de l'air chaud à travers la cavité du four à micro-ondes à l'aide d'un ventilateur. L'air constamment en mouvement entoure l'aliment pour chauffer rapidement la portion extérieure. Ce four à micro-ondes peut être programmé pour dix températures différentes de cuisson à convection pour une durée allant jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

#### Pour faire cuire en mode convection :

1. Appuyer sur CONVECT (convection).
2. Appuyer sur une touche de Température. Par exemple, appuyer sur "6" pour une puissance à 350°F (177°C).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur "2", "0" et "0" pour une durée de 2 minutes.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

**REMARQUE :** Pour voir la température programmée du four à micro-ondes appuyer sans relâcher CONVECT (convection).

### Préchauffage et cuisson au mode convection

On peut programmer le four à micro-ondes pour combiner les opérations de préchauffage et de cuisson. Vous pouvez préchauffer à la même température que la température de convection ou modifier pour une température plus ou moins élevée.

#### Pour programmer :

1. Appuyer sur PREHEAT (préchauffage).
2. Appuyer sur une touche de température pour la température de préchauffage. Par exemple, appuyer sur "6" pour une puissance à 350°F (177°C).
3. Appuyer sur CONVECT (convection).
4. Appuyer sur une touche de température pour la température de préchauffage. Par exemple, appuyer sur "7" pour une puissance à 375°F (191°C).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur "2", "5", "0" et "0" pour une durée de 25 minutes.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit quatre fois.\* Le four à micro-ondes s'arrêtera et des instructions s'afficheront. Suivre les instructions à l'écran.

7. Ouvrir la porte, placer les aliments à cuire dans le four à micro-ondes et fermer la porte.
8. Appuyer sur START (mise en marche).

\*Si la porte du micro-ondes n'est pas ouverte, le four à micro-ondes demeurera automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Une fois la durée écoulée, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.

### Pour programmer uniquement le préchauffage :

Appuyer sur START (mise en marche) après l'étape 2 ci-dessous. Le préchauffage démarrera. Lorsque le four à micro-ondes atteint la température souhaitée, suivre les instructions à l'écran.

### Pour préchauffer et cuire avec la même température :

Entrer la même température aux étapes 2 et 4.

### Cuisson mixte automatique

La cuisson mixte automatique produit des viandes juteuses, des gâteaux moelleux et tendres et des pains à texture fine, le tout avec la bonne quantité de brunissement et de croustillance. Bien que certains aliments sont meilleurs s'ils sont cuits uniquement avec la chaleur à convection, la plupart des aliments peuvent être cuits soit avec la température Low Mix/Bake (cuisson lente ou mixte) ou High Mix/Roast (rôtissage élevé ou mixte).

Le four à micro-ondes comporte deux réglages pré-programmés pour la cuisson automatique avec la chaleur à convection et à micro-ondes :

RÉGLAGE	TEMPÉRATURE DU FOUR	PUISSANCE DES MICRO-ONDES
Rôtissage élevé ou mixte	300°F (150°C)	30 %
Cuisson lente ou mixte	350°F (177°C)	10 %

Bien que la température du four à micro-ondes puisse être modifiée, la puissance des micro-ondes ne peut être changée. La température du four à micro-ondes peut être modifiée de 100°F (38°C) à 450°F (232°C).

#### Pour modifier la température :

1. Appuyer deux fois sur HIGH MIX/ROAST (rôtissage élevée ou mixte) ou LOW MIX/BAKE (cuisson faible ou mixte).
2. Lorsque "SELECT TEMP" (choisir la température) s'affiche, appuyer sur la touche numérique désirée. Par exemple, Touche numérique "7" pour 375°F (191°C).

#### Pour la cuisson avec le mode mixte automatique :

1. Appuyer sur LOW MIX/BAKE (cuisson faible ou mixte).
2. Appuyer sur les touches numériques pour l'heure de cuisson, par exemple "2", "5", "0" et "0" pour 25 minutes.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

#### Pour préchauffer et cuire avec le mode mixte automatique :

On peut programmer le four à micro-ondes pour combiner les opérations de préchauffage et de cuisson automatique. Vous pouvez préchauffer à la même température que la température combinée pré-réglée ou la modifier à une température différente.

### Pour programmer :

1. Appuyer sur PREHEAT (préchauffage).
2. Appuyer sur une touche de température pour la température de préchauffage. Par exemple, appuyer sur "6" pour une puissance à 350°F (177°C).
3. Appuyer sur LOW MIX/BAKE (cuisson faible ou mixte).
4. Appuyer sur une touche de température pour la température de préchauffage. Par exemple, appuyer sur "5" pour une puissance à 325°F (163°C).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur "2", "5", "0" et "0" pour une durée de 25 minutes.
6. Appuyer sur START (mise en marche).  
Lorsque le four atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit quatre fois.\* Le four à micro-ondes s'arrêtera et des instructions s'afficheront.
7. Ouvrir la porte, placer les aliments à cuire dans le four à micro-ondes et fermer la porte.
8. Appuyer sur START (mise en marche).

\*Si la porte du micro-ondes n'est pas ouverte, le four à micro-ondes demeurera automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Une fois la durée écoulée, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.

### Pour programmer uniquement le préchauffage :

Appuyer sur START (démarrage) après l'étape 2 ci-dessous. Le préchauffage démarrera. Lorsque le four à micro-ondes atteint la température souhaitée, suivre les instructions à l'écran.

### Des conseils utiles pour la cuisson à convection et automatique mixte

#### Renseignements généraux :

Le four à micro-ondes ne peut être utilisé en absence du plateau tournant. Ne jamais entraver le mouvement du plateau tournant.

#### Cuisson par convection :

- La cavité du four à micro-ondes et la porte deviennent chaudes durant le programme de convection. L'utilisation de mitaines est recommandée.
- Utiliser la petite grille de cuisson par convection fournie.
- Ne pas utiliser des contenants en plastique léger, des enveloppes en plastique ou des produits de papier. Tous les ustensiles de cuisine résistants au four peuvent être utilisés avec la fonction de cuisson au four par convection.
- Aucune technique spéciale n'est requise pour adapter les recettes de four standard à la cuisson par convection, bien que certaines températures puissent avoir besoin d'être abaissées et certains temps de cuisson réduits.
- Pour le préchauffage, le plateau tournant peut être laissé en place ou enlevé. En utilisant la grille supérieure pour la cuisson sur deux grilles dans un four à micro-ondes préchauffé, il est plus facile d'enlever le plateau tournant pour le préchauffage. Placer la grille supérieure sur le plateau tournant avec la nourriture. Lorsque le préchauffage est terminé, ouvrir la porte du four à micro-ondes et placer rapidement à l'intérieur le plateau tournant, la grille supérieure et la nourriture à faire cuire.
- Ne pas recouvrir le plateau tournant, la grille inférieure ou la grille supérieure de papier d'aluminium. Cela interfère avec le débit d'air qui cuit la nourriture.
- Les tôles à pizza circulaires sont d'excellents ustensiles de cuisson pour de nombreux articles de convection uniquement. Choisir des plateaux qui n'ont pas de poignées longues.
- Utiliser une grille inférieure préchauffée peut donner une apparence de grillage aux steaks, hot dogs, etc.

### Cuisson mixte automatique :

- Les viandes sont meilleures lorsqu'elles sont cuites directement sur la grille inférieure. Un plat allant au micro-ondes peut être placé sous la viande, si on doit confectionner une sauce avec le jus de cuisson.
- On peut rôtir et attendrir des tranches de bœuf plus durs à l'aide de sacs de cuisson.
- Pour la cuisson, vérifier la cuisson moelleuse lorsque le temps est écoulé. Si la cuisson n'est pas complète, laisser reposer quelques minutes dans le four à micro-ondes pour achever la cuisson.

**REMARQUE :** Pendant la cuisson mixte, des ustensiles de métal à cuisson peuvent provoquer des arcs électriques lorsqu'ils entrent en contact avec les parois ou les supports d'accessoires du four à micro-ondes. Un arc électrique est une décharge d'électricité qui se produit lorsque les fours à micro-ondes entrent en contact avec le métal. Si un arc électrique se produit, placer un plat résistant à la chaleur (assiette à tarte de Pyrex® un plat à pizza de verre ou une assiette entre le plateau et le support. Si l'arc électrique se produit avec d'autres ustensiles de cuisson, cesser leur utilisation pour la cuisson mixte.

### Cuisson sur le grill

Faire cuire au grill pour les steaks, les côtelettes, les morceaux de poulet et plusieurs autres aliments. Il suffit de programmer uniquement l'entrée que la durée de cuisson. Le préchauffage est automatique et le signal sonore retentira lorsque le 450°F (232°C) La température du four à micro-ondes ne peut être modifiée.

#### Pour régler (avant de placer de la nourriture dans le four à micro-ondes) :

1. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur "1", "5", "0" et "0" pour une durée de 15 minutes.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

Lorsque le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit quatre fois.\* Le four à micro-ondes s'arrêtera et des instructions s'afficheront.

4. Ouvrir la porte, placer les aliments dans le four à micro-ondes et fermer la porte.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

\*Si la porte du micro-ondes n'est pas ouverte, le four à micro-ondes demeurera automatiquement à la température de préchauffage pendant 30 minutes. Une fois la durée écoulée, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement.

#### REMARQUES :

- Préchauffer pour le grill peut prendre de 7 à 10 minutes, selon la température de la salle et la puissance disponible.
- Bien que la durée soit habituellement réglée pour la durée de grill maximale, toujours vérifier les aliments à la durée minimale recommandée dans la recette. Ceci évite de programmer de nouveau le four à micro-ondes si du temps de cuisson supplémentaire est nécessaire. Fermer la porte du four à micro-ondes et appuyer sur START (démarrer) pour poursuivre.
- Si plus de temps de grillage est nécessaire, programmer de nouveau à l'intérieur d'une minute, avant que la durée réglée courante ne soit atteinte pour éviter le préchauffage.

## Cuisson lente

Utiliser cette fonction pour des aliments tels que des haricots cuits ou du bifteck mariné. La cuisson lente est réglée au préalable à 300°F (150°C) pendant 4 heures. La température peut être modifiée à moins de 300°F (150°C), mais la durée de cuisson ne peut être modifiée.

### Pour régler :

1. Appuyer sur SLOW COOK (cuisson lente). Si vous voulez cuire lentement à 300°F (150°C), sauter les étapes 2 et 3.
2. Appuyer de nouveau sur SLOW COOK (cuisson lente), si vous voulez une température de cuisson sous 300°F (150°C).
3. Appuyer sur une touche numérique pour entrer la nouvelle température de cuisson. Par exemple, appuyer sur "3" pour une puissance à 275°F (135°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

## Décongélation par détection

Cette fonction décongèle automatiquement les aliments dans le tableau ci-dessous.

- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des contenants à jus de fruit par exemple) 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.
- 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 la section "Papier d'aluminium et métal".

### Pour régler :

1. Appuyer sur DEFROST (décongélation).
2. Pour choisir les aliments à décongeler, appuyer sur DEFROST (décongélation) de nouveau, jusqu'à ce que le nom de la nourriture désirée s'affiche.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids. Par exemple, appuyer sur "2" et "0" pour 2,0 lb (0,91 kg).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

Le four à micro-ondes s'arrêtera et des instructions s'afficheront. Suivre les instructions à l'écran.

5. Après la première étape, ouvrir la porte, faire tourner la nourriture, protéger toute portion chaude et fermer la porte.
6. Appuyer sur START (mise en marche).
7. Après la deuxième étape, ouvrir la porte, protéger toute portion chaude et fermer la porte.
8. Appuyer sur START (mise en marche).
9. Lorsque le programme de décongélation se termine, couvrir les aliments et laisser reposer, tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous.

### REMARQUES :

- Si vous tentez d'entrer plus ou moins que la quantité illustrée dans le tableau ci-dessous, un message d'erreur s'affichera.
- La décongélation peut être programmée avec plus ou moins d'ajustement de temps. Appuyer sur POWER LEVEL (niveau de puissance) une ou deux fois après avoir choisi le niveau. Voir la section "Ajustement de plus ou moins de temps".

- Pour décongeler d'autres aliments ou des aliments de poids supérieurs ou inférieurs aux poids permis dans le tableau de décongélation par détection, entrer une durée de cuisson avec les touches numériques et régler un niveau de puissance de 30 %. Voir la section "Décongélation manuelle".

### Tableau de décongélation par détection

ALIMENT	QUANTITÉ	MÉTHODE
<b>Viande hachée</b>	0,5 à 3,0 lb (0,3 à 1,3 kg)	Ne pas décongeler moins de ¼ lb (113 g) ou moins de deux galettes de 4 on (113 g). Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
<b>Darnes Côtelettes Poisson</b>	0,5 à 4,0 lb (0,3 à 1,8 kg)	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation. Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
<b>Morceaux de poulet</b>	0,5 à 3,0 lb (0,3 à 1,3 kg)	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut. Ne pas couvrir.

**REMARQUE :** Vérifier les aliments lorsque la sonnerie du four à micro-ondes retentit. À la fin de l'étape finale, des petites parties peuvent toujours être surgelées. Laisser reposer pour continuer la décongélation. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient dégelés. La protection empêche la cuisson de se produire avant que le centre des aliments ne soit décongelé. Utiliser des petites bandes de papier d'aluminium lisses pour recouvrir les extrémités et les sections les plus minces de nourriture.

## Décongélation manuelle

Si la nourriture que vous voulez décongeler n'est pas répertoriée dans le "Tableau de décongélation par détection" ci-dessous ou se trouve au-dessus ou sous la portée des quantités illustrées dans le tableau, vous devez décongeler manuellement.

Vous pouvez décongeler tout aliment surgelé, soit cru ou précédemment cuit, en utilisant le niveau de puissance 3. Suivre la procédure exacte de l'étape 3 se trouvant à la section "Cuisson minutée". Estimer la durée de décongélation, et appuyer sur "3" pour 30 %, lorsque vous choisissez le niveau de puissance. Pour les aliments crus ou précédemment cuits, la règle générale est environ de 5 minutes par livre. Par exemple, décongeler pendant 5 minutes, 1 livre de sauce à spaghetti surgelée.

Toujours arrêter le four à micro-ondes périodiquement pour retirer ou séparer les parties qui sont décongelées. Si les aliments ne sont pas décongelés à la fin de la durée estimée de décongélation, programmer le four à micro-ondes en incréments de 1 minute à un niveau de puissance 3, jusqu'à la décongélation complète.

En utilisant des contenants de plastic du congélateur, ne décongeler que suffisamment longtemps pour retirer le plastic, afin de placer dans un plat allant au four à micro-ondes.

## Cuisson par détection

Un capteur dans le four à micro-ondes détecte l'humidité dégagée par l'aliment au fur et à mesure qu'il chauffe et règle automatiquement la durée de cuisson en conséquence.

Plusieurs programmes de détection nécessitent de couvrir les aliments. Des contenants allant au four à micro-ondes ou des cuits-vapeur avec des couvercles non hermétiques sont recommandés. Le couvercle non hermétique permettra l'évacuation de vapeur en quantité suffisante pour être détectée par le capteur. Lorsqu'on recouvre les aliments de pellicule plastique, s'assurer de laisser une ouverture d'aération suffisamment grande pour permettre à la vapeur de s'échapper. Ceci permettra au capteur de déterminer précisément la durée de cuisson.

### Utiliser le capteur :

- Lorsque le four à micro-ondes est branché, attendre 3 minutes, avant d'utiliser les réglages du capteur.
- S'assurer que l'extérieur du contenant de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes soient secs. Essuyer toute humidité avec un linge sec ou un essuie-tout.
- La température ambiante ne doit pas être supérieure à 95°F (35°C).
- Les réglages Reheat (réchauffage) et Popcorn (maïs à éclater) ne peuvent être entrés qu'une minute après la cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte, ou avoir appuyé sur STOP/CLEAR (arrêter/effacer).
- Pendant la première partie de la cuisson par détection, le nom de l'aliment s'affichera. Ne pas ouvrir la porte du four à micro-ondes ou appuyer sur STOP/CLEAR (arrêter/effacer) pendant cette partie du programme de cuisson. La mesure de la vapeur sera interrompue. Si ceci se produit, un message d'erreur s'affichera. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur STOP/CLEAR (arrêter/effacer) et choisir la durée de cuisson et la puissance variable.
- Lorsque le capteur détecte la vapeur émise des aliments, la durée de cuisson restante s'affichera. La porte peut être ouverte lorsque la durée de cuisson restante s'affiche. À ce moment, vous pouvez remuer ou assaisonner la nourriture au goût.
- Vérifier la nourriture pour la température après cuisson. Si tu temps supplémentaire est requis, poursuivre la cuisson avec une puissance et une durée variable.
- Si le capteur ne détecte pas la vapeur adéquatement en faisant éclater le maïs, le four à micro-ondes s'éteindra et l'heure exacte de la journée s'affichera. Si le capteur ne détecte pas la vapeur adéquatement en utilisant le réchauffage par détection le message "ERROR" (erreur) s'affichera et le four à micro-ondes s'éteindra.
- Tout mode de cuisson par détection peut être programmé avec plus ou moins d'ajustement de temps. Voir la section "Ajustement de plus ou moins de temps".
- Chaque aliment possède un conseil de cuisson. Appuyer sur HELP (aide) lorsque le voyant Help est allumé sur l'afficheur.

### Sélectionner l'aliment :

- Le capteur fonctionne avec les aliments à une température normale d'entreposage. Par exemple, le réchauffage d'un aliment pour une assiette serait à la température du réfrigérateur et le maïs à éclater serait à la température ambiante.
- Les aliments pesant moins de 3 on (85 gr) devraient être réchauffés par la durée et la puissance variable.

### Détection instantanée

Votre four à micro-ondes comporte un capteur instantané pour le maïs à éclater et un capteur instantané pour le réchauffage. Pour utiliser l'un ou l'autre, appuyer sur la touche correspondante. Le four à micro-ondes démarrera automatiquement.

## Réchauffage avec détection

Vous pouvez réchauffer plusieurs aliments en appuyant simplement sur une touche. Il est inutile de calculer la durée de réchauffage ou le niveau de puissance.

### Pour régler :

1. Appuyer sur REHEAT (réchauffage).

Lorsque le capteur détecte la vapeur émise des aliments, la durée de cuisson restante s'affichera.

**IMPORTANT :** Retirer lentement tout couvercle pour laisser la vapeur s'éloigner de vous.

### Maïs à éclater

Le capteur du four à micro-ondes détermine la durée d'éclatement appropriée en fonction des emballages commerciaux de maïs à éclater pour micro-ondes. Cette fonction est programmée pour détecter la durée d'éclatement pour des sachets de maïs à éclater de 3,5 on (99 g), 3 on (85 g) et 1,75 on (50 g).

**REMARQUE :** Durant la fonction de maïs à éclater, tout comme avec toutes les fonctions de cuisson du four à micro-ondes, le four à micro-ondes doit être surveillé en permanence. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme.

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire ou d'articles en verre.
- Ne préparer qu'un 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.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas tenter de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté.
- Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des résultats optimaux.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses. Pour des sacs dont les dimensions ne figurent pas dans cette section, suivre les indications de l'emballage.

### Pour régler :

1. Appuyer une fois sur la touche POPCORN (maïs à éclater) pour un sac de 3,0 à 3,5 on (85 à 99 g) ou deux fois pour un sac de 1,5 à 1,75 on (45 à 50 g).

### Tableau capteur instantané

ALIMENT	QUANTITÉ	MÉTHODE
Réchauffage par détection de restes comme du riz, des pommes de terre, des légumes	4 à 36 on (0,12 à 1,0 kg)	Placer l'aliment sur une assiette allant au micro-ondes, couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.
Soupes	1 à 4 tasses	Placer dans un contenant pour 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.
Entrées et légumes en conserve	4 à 36 on (114 à 1304 g)	Utiliser un ajustement de moins de temps en appuyant deux fois sur le POWER LEVEL (niveau de puissance) pour de petites quantités de légumes en conserve.

## Cuisson par détection

### Pour régler :

1. Appuyer sur SENSOR COOK (cuisson par détection).
2. Appuyer sur une touche numérique correspondante pour le réglage de détection désiré. Par exemple, appuyer sur "1" pour les patates au four.
3. Appuyer sur START (mise en marche). Lorsque le capteur détecte la vapeur émise des aliments, la durée de cuisson restante s'affichera.

### Tableau de cuisson par détection

RÉGLAGE/ALIMENT	QUANTITÉ	MÉTHODE
1. Pommes de terre au four	1 à 8 moyennes	Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur le pourtour du plateau rotatif, à au moins 1" (2,5 cm) les unes des autres. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.
2. Légumes surgelés	1 à 8 tasses	Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé (30 à 60 mL) d'eau. 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.
3. Légumes frais, mous Brocoli Choux de Bruxelles Choux Bouquets de chou-fleur Chou-fleur (entier) Épinards Courgettes Pommes au four	1/4-2 lb 1/4-2 lb 1/4-2 lb 1/4-2 lb 1 moyenne 1/4-1 lb 1/4-2 lb 2 à 4 moyennes (0,2 à 0,9 kg)	Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé (30 à 60 mL) d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.* Remuer et laisser reposer 2 à 5 minutes après la cuisson.
4. Légumes frais, durs Carottes, tranchées Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver, moitiés en dés	1/4-1 1/2 lb 2 à 4 morceaux. 1/4-1 1/2 lb 1/4-1 1/2 lb 1 à 2 (0,2 à 0,6 kg)	Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé (30 à 60 mL) d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.* Remuer et laisser reposer 2 à 5 minutes après la cuisson.
5. Entrées surgelés	6 à 17 lb (0,17 à 0,48 kg)	Sortir les aliments de l'emballage. Dégager l'opercule sur trois côtés. Si le plat ne se trouve pas dans un contenant pour micro-ondes, le placer sur une assiette, le couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 1 à 3 minutes après la cuisson.
6. Hot dogs	1 à 4 portions	Placer la saucisse dans un pain et envelopper dans un essuie-tout ou une serviette de papier.
7. Bacon	2 à 6 tranches	Placer le bacon sur une assiette en papier recouverte d'essuie-tout. Le bacon ne devrait pas dépasser du bord de l'assiette. Recouvrir d'un essuie-tout. Placer une autre assiette de papier à l'envers sur le plateau tournant. Placer l'assiette de bacon sur le dessus de l'assiette à l'envers.
8. Poisson, fruits de mer	1/2-2 lb (0,2 à 0,9 kg)	Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé (30 à 60 mL) d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

\* En couvrant les aliments, s'assurer que l'ouverture d'échappement de l'air est suffisante pour que l'humidité puisse s'échapper. Ceci permettra au capteur de déterminer précisément la durée de cuisson.

## Cuisson/Rôtissage/Grillage par convection

La cuisson par convection vous laisse préparer 12 aliments populaires en choisissant une catégorie d'aliments et une quantité.

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

Pour régler :

1. Appuyer sur CONVECT BAKE (cuisson au four par convection).
2. Appuyer sur une touche numérique correspondante pour le réglage désiré. Par exemple, appuyer sur "1" pour un gâteau Bundt.
3. Appuyer sur START (mise en marche).

### Tableau de cuisson au four par convection

RÉGLAGE/ ALIMENT	PLATEAU/QTÉ	GRILLE	MÉTHODE
1. Gâteau Bundt	1 gâteau	Sans grille	Préparer selon les instructions sur l'emballage ou la recette et placer dans un moule à gâteau Bundt graissé et enfariné. Placer le moule dans le four à micro-ondes . Laisser refroidir avant de glacer et de servir.
2. Biscuits	1 à 2 plaques à pizza	1 plaque à pizza Sans grille 2 plaques à pizza Élevée	Préparer selon les instructions sur l'emballage ou la recette et placer sur une plaque à pizza graissée de 12" (30 cm). Après le préchauffage, placer la plaque dans le four à micro-ondes . Laisser refroidir avant de servir.
3. Muffins	1 ou 2 moules à muffins de 6 t (660 g)	1 moule Sans grille 2 moules Élevée	Préparer selon les instructions sur l'emballage ou la recette et placer dans le moule à muffins. Après le préchauffage, placer le moule dans le four à micro-ondes .
4. Frites	3 à 24 on (0,09 à 0,68 kg) 1 à 2 plaques à pizza Pour plus de 12 on (36 g), utiliser 2 plaques	1 plaque à pizza Sans grille 2 plaques à pizza Élevée	Utiliser les frites surgelées. Aucun préchauffage est nécessaire. Disposer sur la plaque à pizza. Pour les frites en pailles, appuyer sur la touche Power Level (niveau de puissance) pour entrer moins de temps avant de toucher la touche Start (démarrer).

### Rôtissage par convection

Pour régler :

1. Appuyer sur CONVECT ROAST (rôtissage par convection).
2. Appuyer sur une touche numérique correspondante pour le réglage désiré. Par exemple, appuyer sur "1" pour le poulet.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids. Par exemple, appuyer sur "2" et "5" pour 2,5 lb (0,91 kg).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

**REMARQUE:** À la fin du programme de rôtissage par convection, un long signal sonore retentira. Suivre les instructions à l'écran.

### Tableau du rôtissage par convection

RÉGLAGE/ ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MÉTHODE
1. Poulet	2,5 à 7,5 lb (1,2 à 3,4 kg)	Bas	Placer directement sur la grille inférieure.
2. Dinde	6,5 à 16,0 lb 3,0 à 7,2 kg	Bas	Placer directement sur la grille inférieure. Après la cuisson, recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. La température interne de la viande blanche devrait être de 170°F (77°C) et la viande brune de 180°F (82°C).
3. Poitrine de dinde	3,0 à 6,0 lb (1,4 à 2,7 kg)	Bas	Placer directement sur la grille inférieure. Après la cuisson, recouvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 10 minutes. La température interne de la viande blanche devrait être de 170°F (77°C).
4. Porc	2,0 à 3,5 lb (0,9 à 1,5 kg)	Bas	Placer directement sur la grille inférieure. Après la cuisson, retirer du four à micro-ondes , recouvrir de papier d'aluminium et laisser reposer de 5 à 10 minutes. La température interne devrait être de 160°F (71°C).

**REMARQUE :** La cuisson par convection peut être programmée avec plus ou moins d'ajustement de temps.

Voir la section "Ajustement de plus ou moins de temps".

Pour des conseils utiles, appuyer simplement sur HELP (aide) à tout moment où "HELP" est illuminée sur l'affichage.

### REMARQUES :

- Le rôtissage par convection peut être programmé avec plus ou moins d'ajustement de temps. Voir la section "Ajustement de plus ou moins de temps".
- Si vous tentez d'entrer plus ou moins que le poids permis dans le tableau ci-dessous, un message d'erreur s'affichera.
- Un plat allant au micro-ondes et à la chaleur peut être placé sous la grille pour recueillir les jus de cuisson.

## Cuisson au gril par convection

### Pour régler :

1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection).
2. Appuyer sur une touche numérique correspondante pour le réglage désiré. Par exemple, appuyer sur "1" pour les hamburgers.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité. Par exemple, appuyer sur "2" pour 2 boulettes. Suivre l'information affichée à l'écran pour l'information de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. À la fin du programme de préchauffage au gril, le four à micro-ondes arrêtera et des instructions s'afficheront. Ouvrir la porte, placer les hamburgers dans le four à micro-ondes et fermer la porte.

### Tableau de grillage par convection

RÉGLAGE/ ALIMENT	QUANTITÉ	GRILLE	MÉTHODE
1. Hamburgers	1 à 8 pièces ¼ lb chaque	Bas	Placer directement sur la grille inférieure.
2. Morceaux de poulet	0,5 à 3,5 lb (0,3 à 1,5 kg)	Bas	Placer directement sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, laisser reposer pendant 3 à 5 minutes. La viande brune devrait être à 180°F (82°C), et la viande blanche devrait être à 170°F (77°C).
3. Darnes	0,5 à 2,0 lb (0,3 à 0,9 kg)	Bas	Les darnes devraient être de ¾" (1,91 cm) à 1" (2,54 cm) d'épaisseur. Placer directement sur la grille inférieure. Pour bien cuit, appuyer une fois sur POWER LEVEL (niveau de puissance; pour moins que bien cuit, appuyer deux fois sur POWER LEVEL (niveau de puissance).
4. Darnes de poisson	0,5 à 2,0 lb (0,3 à 0,9 kg)	Bas	Les darnes de poisson devraient être de ¾" (1,91 cm) à 1" (2,54 cm) d'épaisseur. Placer directement sur la grille inférieure.

## Cuisson à séquences multiples

Le four à micro-ondes peut être programmé pour jusqu'à 4 séquences automatiques de cuisson pour le mode micro-ondes et 2 séquences automatiques de cuisson avec le mode convection/mixte, passant automatiquement d'un réglage de niveau inférieur à un autre.

Parfois les instructions de cuisson vous disent de commencer à un niveau de puissance, puis de passer à un niveau de puissance différent. Votre four à micro-ondes peut faire cela automatiquement.

### Pour régler :

1. Appuyer sur POWER LEVEL (niveau de puissance).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur "5", "0" et "0" pour une durée de 5 minutes.
3. Appuyer sur POWER LEVEL (niveau de puissance) suivi d'une touche numérique pour régler le niveau de puissance. Par exemple, appuyer sur "5" pour une puissance à 50 %.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la deuxième durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur "3", "0", "0" et "0" pour une durée de 30 minutes.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

### REMARQUES :

- En appuyant deux fois sur POWER LEVEL (niveau de puissance), la valeur "HIGH" (élevée) s'affichera.
- Pour afficher le Power Level (niveau de puissance), appuyer sans relâcher le POWER LEVEL (niveau de puissance).
- 6. Appuyer sur START (mise en marche).

Pour des hamburgers bien cuits, appuyer une fois sur POWER LEVEL (niveau de puissance; pour moins que bien cuit, appuyer deux fois sur POWER LEVEL (niveau de puissance). Voir la section "Ajustement de plus ou moins de temps".

### REMARQUES :

- La cuisson au gril peut être programmée avec plus ou moins d'ajustement de temps. Voir la section "Ajustement de plus ou moins de temps".
- Si vous tentez d'entrer plus ou moins de temps que la quantité indiquée au tableau ci-dessous, un message d'erreur s'affichera.
- Un plat allant au micro-ondes et à la chaleur peut être placé sous la grille pour recueillir les jus de cuisson.

## Ajustement de plus ou moins de temps

### Plus

Pour cuire des aliments légèrement plus cuits pour Instant Sensor (capteur à détection), Sensor Cook (cuisson à détection), Defrost (décongélation), Convection Bake (cuisson par convection), Convection Roast (rôtissage par convection), ou Convection Broil (grillage par convection) appuyer une fois sur POWER LEVEL (niveau de puissance) après avoir touché les autres touches.

### Moins

Pour cuire des aliments légèrement plus cuits pour Instant Sensor (capteur à détection), Sensor Cook (cuisson à détection), Defrost (décongélation), Convection Bake (cuisson par convection), Convection Roast (rôtissage par convection), ou Convection Broil (grillage par convection) appuyer deux fois sur POWER LEVEL (niveau de puissance) après avoir touché aux autres touches.

## Minutes supplémentaires

Les minutes supplémentaires vous permettent de faire cuire pendant une minute à 100 % en appuyant uniquement sur la touche Add Minute (minutes supplémentaires). Vous pouvez aussi prolonger la durée de cuisson en multiples d'une minute en appuyant plusieurs fois sur la touche Add Minute pendant la cuisson manuelle.

### Pour régler :

Appuyer sur ADD MINUTE (minute supplém.).

### REMARQUES :

- Pour utiliser Add Minute, appuyer sur la touche à l'intérieur d'une minute après la cuisson, la fermeture de porte ou d'avoir appuyé sur la touche Stop/Clear (arrêter/effacer), ou pendant la cuisson.
- La fonction Add Minute ne peut être utilisée avec les fonctions Capteur ou Convection.



## Marche

Appuyer sur ON vous permet de faire cuire à une puissance de 100 %, en appuyant sans relâcher la touche Start (marche). La touche ON est idéale pour faire fondre le fromage, amener le lait juste sous le niveau d'ébullition, etc. La durée de cuisson maximale est de 3 minutes.

### Pour régler pour faire fondre du fromage sur une tranche de pain :

1. Appuyer sans relâcher sur Start (mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.
2. Lorsque le fromage est fondu à la texture désirée, relâchez la touche Start (mise en marche). Le four à micro-ondes arrêtera automatiquement.

### REMARQUES :

- Remarquez le temps requis pour les aliments communément utilisés et programmez ces durées à l'avenir.
- Pour utiliser la touche On (mise en marche) appuyer sur la touche Start (marche) à l'intérieur d'une minute après la cuisson, l'ouverture et la fermeture de la porte, ou avoir appuyé sur Stop/Clear (arrêter/effacer).
- La touche On (mise en marche) peut uniquement être utilisée 3 fois de suite. Si vous en avez besoin de plus, ouvrir et fermer la porte ou appuyer sur Stop/Clear (arrêter/effacer).

## Entretien du four à micro-ondes

### Nettoyage général

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

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- 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
- Nettoyant pour acier inoxydable affresh® référence W10355016 (non fourni) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### 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 directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

### CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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 à micro-ondes 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 tenace

- Savons et détergents doux, non abrasifs :  
Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four à micro-ondes. La vapeur amollira 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 à micro-ondes.

---

## **TABLEAU DE COMMANDE/AFFICHEUR**

Pour éviter d'endommager le tableau de commande/afficheur tactile, ne pas utiliser de nettoyants 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 ou une éponge, et non directement sur le tableau.
- Savon doux, eau et chiffon doux
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh® référence W10355010 (non fourni) :  
Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

---

## **CAPOT D'ORIFICE**

Laver doucement toute particule d'aliments du capot d'orifice se trouvant sur la paroi supérieure de la cavité du four à micro-ondes.

---

## **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. Pour des tâches tenaces, utiliser un nettoyeur doux et une éponge à récurer non abrasive. Utiliser le panier supérieur du lave-vaisselle pour le support du plateau tournant.

### **Méthode de nettoyage :**

- Nettoyant doux et tampon à récurer non abrasif
- Lave-vaisselle

---

## **GRILLES**

- Tampons à récurer non abrasifs
- Lave-vaisselle

---

## **SUPPORT DU PLATEAU ROTATIF ET ROULETTES**

- Lave-vaisselle

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consultez la page de garantie de ce manuel et balayez le code QR avec votre appareil mobile, ou visitez le site Web <http://jennair.custhelp.com>. Au Canada, visitez le site Internet <http://www.jenair.ca>.

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

Aux États-Unis :


Jenn-Air Brand Home Appliances  
Centre pour l'eXpérience de la clientèle  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692

Au Canada :

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**

**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne.	<b>Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?</b> Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien. <b>Le cordon d'alimentation électrique est-il débranché?</b> Brancher sur une prise reliée à la terre.
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas.	<b>La porte est-elle bien fermée?</b> Bien fermer la porte. <b>Le module de commande électronique du four est-il correctement réglé?</b> Voir la section "Commande du four à micro-ondes". <b>Le magnétron fonctionne-t-il correctement?</b> Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service.
Le four à micro-ondes bourdonne.	Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.
La porte du four à micro-ondes semble gondolée.	Ceci est normal et n'affecte pas la performance.
Le plateau rotatif ne fonctionne pas.	<b>Le plateau rotatif est-il bien en place?</b> S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support. <b>Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?</b> Retirer le plateau rotatif. Retirer et nettoyer le support du plateau rotatif et les roulettes. Réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer une tasse (250 mL) d'eau sur le plateau rotatif, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes 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.
L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas.	<b>La minuterie est-elle en cours d'utilisation?</b> Voir "Affichage" dans la section "Commandes électroniques du four".
Les signaux sonores ne retentissent pas.	<b>Les signaux sonores sont-ils désactivés?</b> Voir "Désactiver les sons" dans la section "Aide".

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
De la fumée sort de l'évent du four lors de la cuisson au grill.	Un dégagement de fumée est normal et se produit tout comme pour la cuisson pour croustiller traditionnelle.
Formation d'étincelles durant la cuisson au grill	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.	<b>Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?</b> Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues. <b>La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Spécifications électriques"?</b> Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.
Interférences avec la radio ou le téléviseur	<b>La radio ou le téléviseur se trouve-t-il/elle près du four à micro-ondes?</b> Éloigner l'appareil du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur. <b>La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?</b> S'assurer que ces zones sont propres.

## Accessoires

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

Au Canada, consulter notre site Web [www.jennair.ca](http://www.jennair.ca) ou appelez-nous au **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

### Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° W10355049

### Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander la pièce n° W10355016

### Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce n° W10355010

### Plateau rotatif

Commander la pièce n° W10811508

### Support du plateau rotatif

Commander la pièce n° W10811509

### Grille supérieure de cuisson par convection

Commander la pièce n° W10811510

### Grille inférieure de cuisson par convection

Commander la pièce n° W10811511

### Ensemble de garnitures

Acier inoxydable traditionnel 27" – commander la pièce n° W10810351

Acier inoxydable traditionnel 30" – commander la pièce n° W10810353

Acier inoxydable au niveau 27" – commander la pièce n° W10810350

Acier inoxydable au niveau 30" – commander la pièce n° W10810352

# 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 <https://www.jennair.ca>.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Jenn-Air. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

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

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.



<https://www.jennair.ca>

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

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

---

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

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

---

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

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

---

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

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

---

12/14



