

JENNAIR® SMALL BUILT-IN SPEED OVEN
PETIT FOUR À CUISSON RAPIDE
ENCASTRÉ JENNAIR®

Use & Care Guide

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

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou dépannage,
composer le : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)** ou visitez notre site Web au www.jennair.com.
Au Canada, composer le : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)** ou visiter notre site Web au www.jennair.ca.



TABLE OF CONTENTS

MICROWAVE OVEN SAFETY	3
Electrical Requirements	5
MICROWAVE OVEN CONTROL	5
Touch Panel.....	6
Display.....	6
Display Navigation	6
Setup and Demo Mode.....	6
MICROWAVE OVEN USE	6
Food Characteristics.....	6
Cooking Guidelines.....	7
Cookware and Dinnerware.....	7
Aluminum Foil and Metal	8
Microwave Cooking Power.....	8
PARTS AND FEATURES	8
Turntable.....	8
Convection Rack.....	8
Crisper Pan and Handle.....	9
Baking Tray.....	9
Steamer Vessel.....	9
Cooking Modes.....	10
Defrost.....	10
Steam Cook	10
Popcorn.....	10
Assisted Cooking	11
Favorites.....	11
Convect Modes.....	11
Doneness	11
Settings	12
MICROWAVE OVEN CARE	13
General Cleaning.....	13
TROUBLESHOOTING	14
ASSISTANCE OR SERVICE	15
In the U.S.A.	15
In Canada	15
Accessories	15

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES	16
Spécifications électriques.....	18
COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES	18
Tableau tactile	19
Affichage	19
Affichage du menu	19
Réglage et mode démonstration	19
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES	19
Caractéristiques des aliments.....	19
Guide de cuisson	20
Ustensiles de cuisson et vaisselle	20
Papier d'aluminium et métal	21
Puissance de cuisson au four à micro-ondes	21
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	21
Plateau rotatif	21
Grille de cuisson par convection	21
Plat à croustiller et poignée.....	22
Plaque de cuisson.....	22
Cuiseur-vapeur.....	22
Cooking Modes (modes de cuisson).....	23
Defrost (Décongélation).....	23
Steam Cook (Cuisson à la vapeur)	23
Popcorn (maïs éclaté)	23
Assisted Cooking (Cuisson assistée).....	24
Favorites (Favoris)	24
Convect Modes (modes de convection).....	24
Degré de cuisson	24
Settings (réglages).....	25
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES	26
Nettoyage général.....	26
DÉPANNAGE	27
ASSISTANCE OU DÉPANNAGE	28
Aux É.-U.	28
Au Canada.....	28
Accessoires	28

MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the “Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

Electrical Requirements

The microwave oven is connected to a 110 V side of the 240 V circuit required for the lower oven. If the incoming voltage to the microwave oven is less than 110 V, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

GROUNDING INSTRUCTIONS

For a permanently connected microwave oven:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

MICROWAVE OVEN CONTROL



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Settings	Microwave Oven Use Functions	Enables you to personalize the audible tones and microwave oven and oven operation to suit your needs. See the “Settings” and “More Modes” sections.
Home	Home Screen	If pressed once, it enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
Favorites	Favorites	Allows you to save the cycles that you use on a frequent basis.
Light	Oven Light	Press the Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Power	Oven Function Power	The Power keypad turns the oven on and wakes it from Sleep mode.
Cancel	Oven Function Cancel	The Cancel keypad turns the microwave oven on and wakes it from Sleep mode. If the microwave oven is already on, the Cancel keypad stops any microwave oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

Touch Panel

The touch panel houses the control menu and function controls. The touch keypads are very sensitive and require only a light touch to activate. Scroll up, down, left, or right to explore the different options and features.

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

Display

The display is for both the menu and oven function controls. The touch panel allows you to scroll through the microwave oven menus. The display is very sensitive and requires only a light touch to activate and control.

When a microwave oven is in use, the display will show the clock, mode, microwave oven temperature, kitchen timer, and microwave oven timer, if set. If the microwave oven timer is not set, you can set it from this screen.

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode and the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain bright.

During use, the display will show menus and the appropriate selections for the options being chosen.

Display Navigation

If the microwave oven is off, touch the Oven Power or the Microwave Power keypad for the desired oven to activate the menu. From this screen, all automatic cooking programs can be activated, all manual cooking programs can be set, options can be adjusted, and instructions, preparation, and tips can be accessed.

Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.
 2. Follow the prompts on the display screen to select a language, accept the terms of service and set the time.
NOTE: The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).
 3. If you selected Store Demo Mode, select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.
 4. Select the Settings keypad.
- To exit Demo Mode, see the “Settings” section.
-

MICROWAVE OVEN USE

A magnetron in the microwave oven produces microwaves which 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.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, requiring significant cleanup of microwave oven cavity. 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 redistributes 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 shield 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" 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
Aluminum Foil, Metal	See the "Aluminum Foil and Metal" section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer's recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer's recommendations.
Melamine	Follow manufacturer's recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer's recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer's recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave 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 (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

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

Do Not Use

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

Microwave Cooking Power

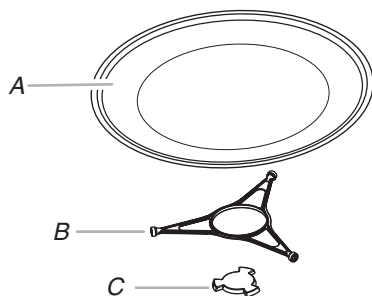
Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by power levels (watt).

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

NAME	USE
900 W	Quick-heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
750 W	Cooking vegetables. Heating cream soups. Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets.
650 W	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Heating rice, pasta or stirrable casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish, and meat loaf.
500 W	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
350 W	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries. Simmering stews. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
160 W	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
90 W	Softening butter, cheese, and ice cream.

PARTS AND FEATURES

Turntable



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

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

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

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

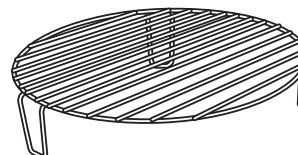
To Turn On/Off

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

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

Convection Rack

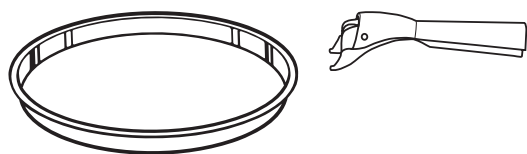
The convection rack provides optimal heat circulation for convection cooking.



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.
- Two-level cooking is not recommended.
- 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.
- See the "Accessories" section to reorder.

Crisper Pan and Handle

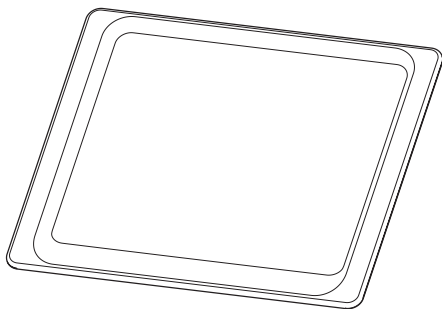


The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

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

See the "Accessories" section to reorder.

Baking Tray

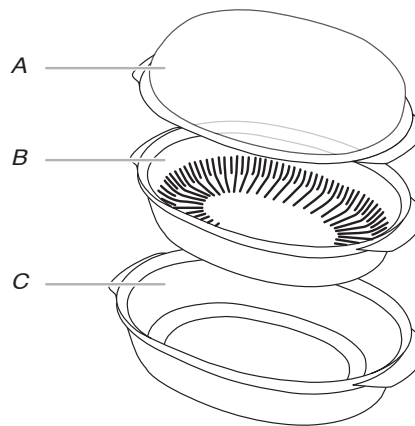


The baking tray can be used only with convection cooking.

- To avoid damage to the microwave oven, do not use in combination with microwave cooking.
- The baking tray will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.

See the "Accessories" section to reorder.

Steamer Vessel



A. Lid
B. Insert
C. Base

- The steamer vessel will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- The steamer vessel is designed to be used only in the microwave oven. To avoid damaging the steamer vessel, do not use in a convection- or combination-type oven, with any other convection or crisp function, or on electric or gas burners.
- Do not use plastic wrap or aluminum foil when covering the food.
- Always place the steamer vessel on the glass turntable. Check that the turntable turns freely before starting the microwave oven.
- Do not remove lid while the steamer vessel is inside the microwave oven as the rush of steam will disrupt the sensor settings.
- To avoid scratching, use plastic utensils.
- Do not overfill with water.

Lid: Always use the lid when steaming. Place directly over the insert and base or just the base.

Insert: Use when steam cooking to keep foods such as fish and vegetables out of the water. Place insert with food directly over the base. Do not use when simmering.

Base: For steam cooking, place water in base. For simmering foods such as rice, potatoes, pasta, and vegetables, place food and water/liquid in base. The steamer base has been designed also to be used in combination with the special steam clean function. See "Cleaning Section" for more information.

See the "Accessories" section to reorder.

Cooking Modes

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.

To set a Cooking Mode, follow these steps:

1. Press the Home Button or touch the display.
2. Select the Cooking Modes option.
3. Select the desired cooking function from the list. See the following table for descriptions.
4. Follow the on-screen prompts to set the time, temperature and the other settings.
5. In some functions it is possible set the preheat option. In the temperature screen selection press the icon, in the upper right corner, to set the preheat.
6. Press START to begin. If preheating is on, a tone will sound and a message appears when preheating is complete.
7. Press Cancel button to stop the cycle.

COOKING FUNCTION	SUGGESTED USAGE
Microwave	For quickly cooking and reheating food or drinks.
Browning	Browning and crisping foods on both sides.
Broil	Browning and grilling foods on one side.
Broil + MW	Quickly cooking foods and crisping the exterior.
Convect Broil	Browning and thoroughly cooking foods. Turn food during cooking.
Convect Broil + MW	Quickly browning and cooking foods.
Rapid Preheat	Quickly preheating food before beginning a True Convect cycle.
True Convect	Cooking dishes similar to a traditional oven.
True Convect, No Preheat	Cooking dishes similar to a traditional oven without preheat.
True Convect + MW	Quickly cooking dishes similar to a traditional oven.
Specialty Functions: Keep Warm	Keep already-cooked food warm.
Specialty Functions: Proofing	Proofing bread dough.

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 160 W cook power.

- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting. Remove any metal twist-ties and replace them with strings or elastic bands.
- If food is foil wrapped, remove foil and place it in a suitable container.
- Slit or pierce plastic pouches or packaging. Slit the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.

- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of a 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.

Steam Cook

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

- Times and cooking powers have been preprogrammed for steaming a number of food types.
- Use the provided microwave-safe steamer.
- Use 1/2 cup (125 mL) water or as directed in the steamer instructions.

Popcorn

NOTE: During Popcorn function, as with all microwave cooking functions, the microwave oven should be attended at all times. The microwave oven uses the sensor to determine sizes that can be popped: 1.75-3.5 oz (50-99 g) bags.

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glass utensils.
- Pop only one 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.

Assisted Cooking

Assisted cooking functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

Functions are displayed by food categories in the FOOD list and by recipe features in the LIFESTYLE menu.

Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

Favorites

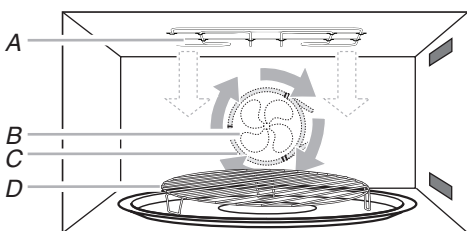
The Favorites feature stores the microwave settings for your favorite recipe.

As you continue to utilize your Favorites tool, your product will refine and tailor suggestions towards your cooking cravings/needs.

NOTE: A select set of Favorites and suggestions may be automatically shown on the Home screen based on your meal times.

To save a recipe, select the Favorites keypad (heart icon), and follow the prompts on the screen to customize your favorites. Add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

Convect Modes



- A. Broil element
- B. Convection fan
- C. Convection element
- D. Convection grid

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

- The convect function may be used to cook small amounts of food on a single rack.
- Always use the convection grid placed on turntable or baking tray.
- Do not cover turntable or convection grid or baking tray with aluminum foil.
- Do not use light plastic containers, plastic wrap, or paper products. All heatproof cookware or metal utensils can be used in convection cooking. Round pizza pans are excellent for convection cooking.
- Use convection cooking for items such as souffles, breads, cookies, angel food cakes, pizza, and most meats and fish.

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

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories. Use the following chart as a guide.

Convection Chart

Setting	Foods
Baked Goods	Biscuits, breads: quick and yeast Cakes and Cookies Casseroles: including frozen entrées and soufflés Fish
Meats	Baked potatoes Chicken: whole and pieces Meatloaf Roasts: pork, beef, and ham Turkey and large poultry are not included because their cook times vary.
Other Foods	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza Pies: fruit and custard

Doneness

1. Switch on the oven by selecting the ON/HOME button or touching the display.
2. Select the Assisted Cooking.
3. Select Food list.
4. Choose the food to cook from the list.
5. Select the quantity of food you want to cook. (Weight is requested in Oz).
6. Select the level of doneness you would prefer. Doneness selection will modify the cooking time in order to adjust the internal doneness of your food to the desired level of cooking.
7. Press START to begin the preheat cycle.

Settings

The Settings keypad allows you access to functions and customization options for your oven. These settings allow you to set the clock, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more.

Select the Settings keypad to view the Settings features:

- Kitchen Timer
- Light
- Turntable
- Mute
- Control Lock

Tools	Available Selections
Kitchen Timer	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. <ol style="list-style-type: none">1. Select KITCHEN TIMER.2. Manually input the time to the desired timer length.3. Select START.4. Select the Cancel keypad to end the Kitchen Timer.
Light	Select the Light to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Turntable	Turn the turntable on or off.
Mute	Select MUTE keypad to mute or unmute the oven sounds.
Control Lock	<p>The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the microwave oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs. When the control is locked, only the Microwave Oven Power, Settings, and Microwave Oven Light keypads will function.</p> <p>The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.</p> <p>To Lock or Unlock Control:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Check that the microwave oven is off.2. Select CONTROL LOCK.3. "Control Lock" will display.4. Scroll up to unlock.5. No keypads will function with the controls locked.

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

Your Meal Times

Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown

- Time
- Date
- Time Format (AM/PM vs 24 hour [Military Time])

Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness: Set the display brightness
- Emphasize Info When I Am Far: Turn on or off

Regional

Set regional preferences.

- **Language:** English or French

Info

- **Service and Support:** Displays model number, Customer Support contact info, and Diagnostics.
- **Store Demo Mode:** Select Store Demo Mode to toggle Demo Mode off and on.

Start Demo Mode

1. Select the Settings keypad.
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and select ON.
NOTE: The display screen will show the time (default screen/standby mode).
4. Select the Settings keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT.
If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit Demo Mode.

To Exit Demo Mode:

1. Select TRY THE PRODUCT.
 2. Select the Settings keypad.
 3. Scroll and select INFO.
 4. Select STORE DEMO MODE and select OFF.
 5. Select YES on the confirmation screen.
- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.

MICROWAVE OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

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

Microwave Oven Door And Exterior

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

Cleaning Method:

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:
Apply glass cleaner to towel, not directly to surface.

Stainless Steel

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Stainless Steel Cleaner and Polish 31462 (not included):
See the "Assistance or Service" section to order.
- All-purpose cleaner:
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

Control Panel

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662 (not included):
See the "Assistance or Service" section to order.

DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Activate the "Diamond Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces. Pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom (3) only or on a microwave proof container and activate the function.

Required accessories: Steamer.

Microwave Oven Cavity

To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steelwool pads, gritty washcloths or some paper towels.

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

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

Cleaning Method:

Average soil

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

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:
Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Diamond Clean function:
Pour a cup of water into the base of the supplied steamer vessel or in a microwave safe container, activate the "Diamond Clean" function.
The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be easily removed with a sponge or lint-free cloth.

Odors

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

Turntable

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

Cleaning Method:

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

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, or visit producthelp.jennair.com. In Canada, visit www.jennair.ca.

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

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped: Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Display shows messages	Error code (display shows letter followed by number): Clear the display. If the message reappears, call for service. See the “Assistance or Service” section. Demo Mode (product is in Demo Mode): See the “Settings” section to exit Demo Mode.
Microwave oven will not operate	The door is not completely closed: Firmly close the door. The electronic microwave oven control is not set correctly: See the lower oven Use and Care Guide. The Control Lock is set (on some models): See the lower oven Use and Care Guide. The magnetron is not working properly: Heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 900 W cooking power. If water does not heat, call for service. See the “Assistance or Service” section.
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	The turntable is not properly in place: Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support. The turntable support is not operating properly: Remove turntable. Remove and replace turntable support. Replace turntable. Put in 1 cup (250 mL) of water, then restart microwave oven. If it is still not working, call for service. See the “Assistance or Service” section. Do not operate the microwave oven without turntable and turntable support working properly.
Turntable rotates both directions	This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.
Display shows time countdown, but is not operating	The Minute Timer is in use: See the lower oven Use and Care Guide.
Tones are not sounding	Tones are disabled: See the lower oven Use and Care Guide.
Cooking times seem too long	The cooking power is not set properly: See “Cooking Power” in the “Microwave Oven Use” section. Large amounts of food are being heated: Larger amounts of food need longer cooking times. The incoming voltage is less than that specified in the “Parts and Features” section: Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

ASSISTANCE OR SERVICE

If you need service

Please refer to the warranty.

If you need replacement parts

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

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

In the U.S.A.

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

Our consultants provide assistance with:

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

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

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the JennAir Canada LP Customer eXperience Centre toll-free: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

Our consultants provide assistance with:

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

For further assistance

If you need further assistance, you can write with any questions or concerns at:

JennAir Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

To order accessories, visit our website at www.jennair.com.

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Microwave Steamer

Order Part Number 8205262RB

Crisper Plate Cover

Order Part Number 461967739083

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

! DANGER

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

! AVERTISSEMENT

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

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

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Pour réduire le risque de blessures corporelles :

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

- (a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (déformation),
 - (2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),
 - (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

Spécifications électriques

Le four à micro-ondes doit être connecté au côté 110 V du circuit à 240 V requis de l'alimentation électrique du four inférieur. Si la tension d'entrée du four à micro-ondes est de moins de 110 V, les temps de cuisson peuvent être prolongés. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

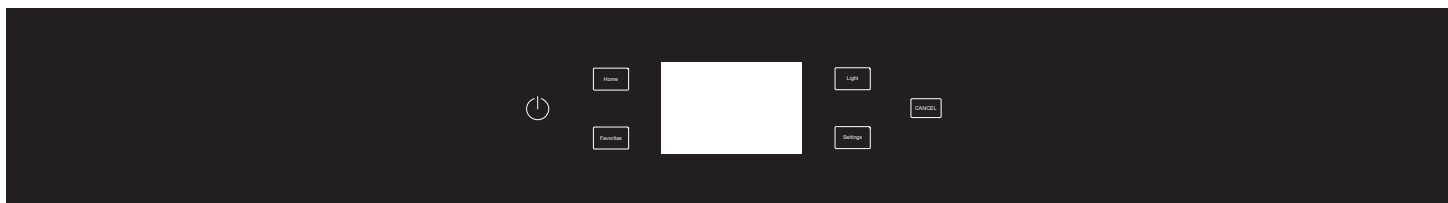
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.
Ce dispositif est conforme à la norme ICES-001 d'Industrie Canada.

COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES



CLAVIER	FONCTION	INSTRUCTIONS
Settings (Réglages)	Utilisation des fonctions du four à micro-ondes	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four à micro-ondes et du four selon les préférences de l'utilisateur. Voir les sections « Réglages » et « Plus de modes ».
Home (accueil)	Écran d'accueil	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée. L'heure est affichée en appuyant deux fois.
Favorites (Favoris)	Favoris	Permet à l'utilisateur d'enregistrer les programmes qu'il utilise le plus souvent.
Light (éclairage)	Lampe du four	Appuyer sur la touche Light (éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Alimentation	Fonction d'alimentation	La touche Alimentation met le four en marche ou le réveille lorsqu'il est en mode veille.
Cancel (annuler)	Annulation de la fonction d'alimentation	La touche Cancel (annuler) met le four à micro-ondes en marche ou le réveille lorsqu'il est en mode veille. S'il est déjà en marche, cette touche annule toute fonction du four à micro-ondes, sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage des touches.

Tableau tactile

Le tableau tactile regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Le panneau tactile est très sensible, il suffit d'un léger toucher pour l'activer. Naviguer vers le haut, le bas, la gauche ou la droite pour explorer les différentes options et fonctions.

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

Affichage

L'affichage est pour le menu et les commandes de fonctionnement du four. L'écran tactile permet de faire défiler les menus du four à micro-ondes. L'affichage est très sensible; il suffit d'un léger toucher pour l'activer et sélectionner les commandes.

Lorsque le four à micro-ondes est utilisé, l'affichage indique l'horloge, le mode, la température du four à micro-ondes, la minuterie de cuisine et la minuterie du four à micro-ondes, si réglée. Si la minuterie du four à micro-ondes n'est pas réglée, on peut la régler à partir de cet écran.

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

Au cours de l'utilisation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour les options choisies.

Affichage du menu

Si le four à micro-ondes est fermé, appuyer sur la touche d'alimentation du four à micro-ondes pour activer le menu du four désiré. À partir de cet écran, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être réglées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Réglage et mode démonstration

1. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) pour activer ce mode.
2. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une langue, accepter les modalités et régler l'heure.

REMARQUE : L'écran affiche l'heure et la date (écran par défaut/mode Veille).

3. Si Store Demo Mode (mode démonstration en magasin) est sélectionné, sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour découvrir diverses caractéristiques et options du produit.
4. Sélectionner la touche Settings (réglages).

Pour quitter le mode Demo (démonstration), voir la section « Réglages ».

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent sur le plancher, les parois et la voûte en métal et 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 sur la porte du four à micro-ondes ou s'y balancer.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- 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, coloquintes, papiers, y compris les sacs en papier brun et les journaux, ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four, car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever les 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. L'accumulation de vapeur dans les œufs entiers peut les faire éclater et obligera à nettoyer en profondeur la cavité du four à micro-ondes. 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, la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

Quantité d'aliments

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

Taille et forme

Des aliments de petite taille cuiront plus vite que de gros morceaux, et des aliments uniformes cuiront de façon plus égale que des 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 surgelés.

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, comme la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long que les aliments de même taille, mais plus léger et poreux, comme les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Recouvrir les aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et limiter les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle, du papier paraffiné, un essuie-tout ou des emballages en plastique approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. L'emballage en plastique doit être replié à un coin pour laisser échapper 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.

Perforation

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, comme 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 des aliments de forme irrégulière, les os et les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal ».

Temps de repos

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

Ustensiles de cuisson et vaisselle

La vaisselle et les ustensiles de cuisson doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées lors de la manipulation, car les plats peuvent devenir chauds puisqu'ils sont en contact avec des aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant utilisation.

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

Pour vérifier si la vaisselle ou l'ustensile de cuisson peut être utilisé dans un tiroir 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 poignées pour enlever un contenant 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.

Peut être utilisé

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

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser 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.

Ne pas utiliser

Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent ou étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium comme les emballages de sandwich, ainsi que les agrafes et autres objets avec garniture en or, en argent ou avec un enduit métallique.

Puissance de cuisson au four à micro-ondes

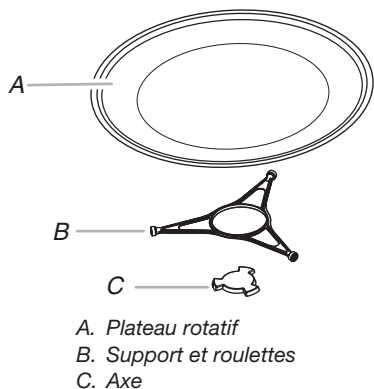
De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent la puissance de cuisson devant être utilisée par niveaux de puissance (W).

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

NOM	UTILISATION
900 W	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau comme les soupes, les boissons et la plupart des légumes.
750 W	Cuire des légumes. Réchauffage de soupes en crème. Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson.
650 W	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Chauffer du riz, des pâtes ou des 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.
500 W	Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.
350 W	Faire fondre le chocolat. Réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries. Mijotage de ragoûts. Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.
160 W	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
90 W	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

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 « Assistance ou service » pour commander de nouvelles pièces.

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

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

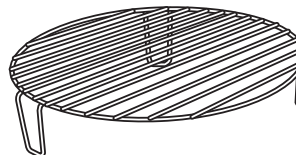
Pour mettre en marche/fermer

Pour obtenir une bonne performance, il est recommandé de toujours laisser le plateau rotatif du four à micro-ondes activé. Au besoin, le plateau rotatif peut être désactivé (sauf pendant l'utilisation d'une fonction automatique).

Désactiver le plateau peut être pratique lorsqu'on utilise un plat plus large que le plateau.

Grille de cuisson par convection

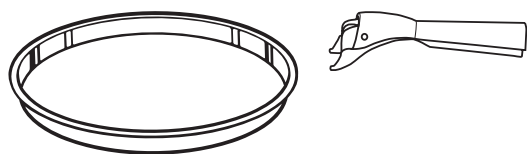
La grille à convection apporte une circulation optimale de la chaleur pour la cuisson par convection.



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.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.
- 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.
- Voir la section « Accessoires » pour effacer l'affichage.

Plat à croustiller et poignée

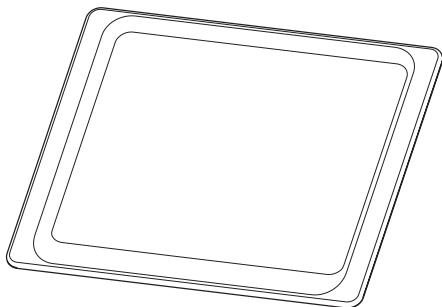


Le plat à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçu spécialement pour l'utilisation au four à micro-ondes et est idéal pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes.

- Le plat à croustiller sera chaud. Utilisez toujours des mitaines de four et des maniques de four lors de l'utilisation de la poêle. Placer l'extrémité de fixation sur le bord de la poêle, serrer la poignée et soulever la poêle.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le plat à croustiller ou la poignée en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Afin d'éviter d'endommager le four, ne pas utiliser d'autre objet métallique avec le plat à croustiller.
- Afin d'éviter tout dommage, ne pas placer le plat à croustiller chaud directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- Le plat à croustiller est conçu spécifiquement pour ce four à micro-ondes. Ne pas l'utiliser dans un autre four à micro-ondes.
- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour éviter les rayures.

Voir la section « Accessoires » pour effacer l'affichage.

Plaque de cuisson

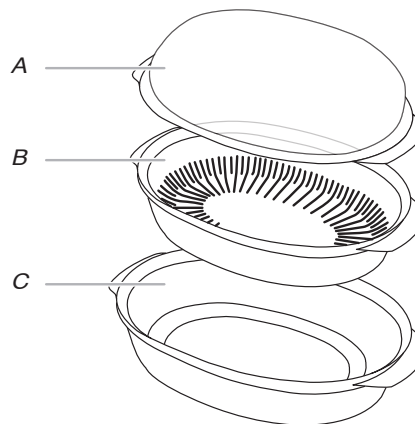


La plaque de cuisson peut uniquement être utilisée pour la cuisson par convection.

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser pour une cuisson standard aux micro-ondes.
- La plaque de cuisson deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.

Voir la section « Accessoires » pour effacer l'affichage.

Cuiseur-vapeur



A. Couvercle
B. Insertion
C. Socle

- Le cuiseur-vapeur deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Le cuiseur-vapeur est conçu pour être utilisé uniquement dans un four à micro-ondes. Pour éviter tout dommage au cuiseur-vapeur, ne pas l'utiliser dans un four conventionnel ou un four de type combiné, avec la fonction de convection, pour rendre croustillant ou sur des éléments électriques ou brûleurs à gaz.
- Ne pas utiliser un film de plastique ou de papier d'aluminium pour couvrir les aliments.
- Toujours placer le cuiseur-vapeur sur le plateau rotatif en verre. Vérifier que le plateau rotatif tourne librement avant de mettre en marche le four à micro-ondes.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le cuiseur-vapeur se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, le flux de vapeur annulerait les réglages de détection.
- Utiliser des ustensiles de plastique pour éviter les égratignures.
- Ne pas trop remplir d'eau.

Couvercle : Toujours utiliser le couvercle lorsqu'on cuit à la vapeur. Le placer directement sur l'insertion et la base ou simplement sur la base.

Insertion : Utiliser lorsqu'on cuit à la vapeur pour conserver les aliments tels que le poisson et les légumes hors de l'eau. Placer l'insertion avec les aliments directement sur la base. Ne pas utiliser lors de la cuisson par mijotage.

Base : Pour la cuisson à la vapeur, placer l'eau dans la base. Pour les aliments à mijoter, tels que le riz, les pommes de terre, les pâtes et les légumes, placer les aliments et l'eau/le liquide dans la base. La base du cuiseur-vapeur a été conçue pour aussi pouvoir être utilisée en combinaison avec la fonction spéciale de nettoyage à la vapeur. Voir la section « Nettoyage » pour plus de renseignements.

Voir la section « Accessoires » pour effacer l'affichage.

Cooking Modes (modes de cuisson)

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.

Pour régler le mode de cuisson, utiliser les étapes suivantes :

1. Appuyer sur le bouton Home (accueil) ou toucher l'écran.
2. Sélectionner l'option Cooking Modes (Modes de cuisson).
3. Sélectionner la fonction de cuisson souhaitée dans la liste. Consulter le tableau suivant pour les descriptions.
4. Suivre les messages à l'écran pour régler la minuterie, la température et les autres fonctions.
5. Pour certaines fonctions, il est possible de régler le préchauffage. À l'écran de sélection de la température, appuyer sur l'icône située dans le coin supérieur droit pour régler le préchauffage.
6. Appuyer sur START (mise en marche) pour commencer. Si le préchauffage est utilisé, une tonalité résonnera et un message apparaîtra une fois le préchauffage terminé.
7. Appuyer sur le bouton Cancel (annuler) pour arrêter le programme.

FONCTION DE CUISSON	UTILISATION SUGGÉRÉE
Microwave (Four à micro-ondes)	Pour une cuisson rapide ou faire réchauffer des aliments et boissons.
Browning (Faire dorer)	Faire dorer ou rendre croustillant des aliments sur les deux côtés.
Broil (cuisson au grill)	Faire dorer ou griller des aliments sur un côté.
Broil + MW (Cuisson au grill + micro-ondes)	Cuisson rapide d'aliments et rendre croustillant l'extérieur.
Convect Broil (cuisson au grill par convection)	Faire dorer et bien cuire des aliments. Tourner les aliments pendant la cuisson.
Convect Broil + MW (Cuisson au grill par convection + micro-ondes)	Faire dorer rapidement et cuire des aliments.
Rapid Preheat (préchauffage rapide)	Réchauffer rapidement des aliments avant de commencer un programme de convection.
True Convect (convection)	Cuire des plats d'une façon semblable à un four ordinaire.
True Convect, No Preheat (Convection, aucun préchauffage)	Cuire des plats d'une façon semblable à un four ordinaire sans préchauffage.
True Convect + MW (Convection + micro-ondes)	Cuire rapidement des plats d'une façon semblable à un four ordinaire.
Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Keep Warm (maintien au chaud)	Garder au chaud les aliments cuits.
Specialty Functions (Fonctions spéciales) : Proofing (levage)	Faire lever de la pâte à pain.

Defrost (Décongélation)

On peut utiliser la caractéristique Defrost (Décongélation) ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 160 W.

- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) avant la décongélation. Ôter toute attache métallique et les remplacer par des ficelles ou des élastiques.
- Si l'aliment est emballé, ôter le papier d'aluminium et placer l'aliment dans un contenant approprié.
- Opérer une fente ou percer les emballages de plastique. Percer les peaux, le cas échéant, des aliments congelés tels que les saucisses.
- Plier les emballages de plastique des aliments afin de garantir une décongélation uniforme.
- Toujours sous-estimer la durée de décongélation. Si le centre de l'aliment congelé n'est pas dégelé, poursuivre la décongélation.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation de l'aliment.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les morceaux épais.
- Séparer les morceaux d'aliment le plus tôt possible au cours du programme ou à la fin de celui-ci pour une décongélation plus uniforme.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal ».

Steam Cook (Cuisson à la vapeur)

Steam Cook (cuisson à la vapeur) est une fonction de cuisson par détection qui utilise les micro-ondes pour cuire les aliments à la vapeur. Utiliser la cuisson à la vapeur pour les aliments comme les légumes, le poisson et les pommes de terre.

- Les durées et puissances de cuisson ont été programmées pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments.
- Utiliser le cuiseur-vapeur sécuritaire pour le four à micro-ondes fourni.
- Ajoutez 1/2 tasse (125 ml) d'eau ou la quantité indiquée dans les instructions du récipient pour la cuisson à la vapeur.

Popcorn (maïs éclaté)

REMARQUE : Durant la fonction Popcorn (maïs éclaté), tout comme avec les autres fonctions de cuisson du four à micro-ondes, le four à micro-ondes doit être surveillé en permanence. Le four à micro-ondes utilise un capteur pour déterminer la quantité qui peut être éclatée : Sachets de 1,75 à 3,5 oz (50 à 99 g).

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire ou d'ustensiles en verre.
- Ne préparer qu'un sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un 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.

Assisted Cooking (Cuisson assistée)

Les fonctions Assisted Cooking (Cuisson assistée) permettent de préparer une grande variété de plats en choisissant dans la liste. La majorité des réglages de cuisson sont sélectionnés automatiquement par l'appareil pour produire les meilleurs résultats.

Les fonctions sont affichées par catégorie d'aliments dans la liste FOOD (aliments) et par recette dans le menu LIFESTYLE (style de vie).

Après avoir sélectionné une fonction, indiquer simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) à cuire pour obtenir un résultat parfait.

Favorites (Favoris)

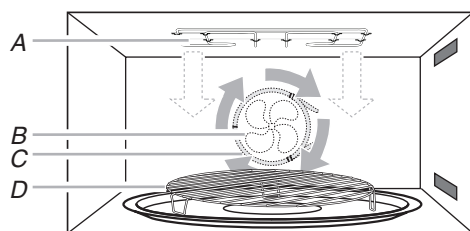
La fonction Favorites (Favoris) sauvegarde les réglages du four à micro-ondes pour vos recettes préférées.

Au fur et à mesure que l'outil Favoris est utilisé, cet appareil affina et adaptera les suggestions concernant les envies/besoins alimentaires de l'utilisateur.

REMARQUE : Un ensemble de favoris et de suggestions peut être automatiquement affiché à l'écran d'accueil selon l'heure du repas.

Pour sauvegarder une recette, sélectionner l'icône des favoris (cœur) et suivre les étapes à l'écran pour personnaliser vos favoris. Ajouter une image ou un nom au favori pour le personnaliser.

Convect Modes (modes de convection)



- A. Élément de cuisson au grill
- B. Ventilateur de convection
- C. Élément de convection
- D. Grille de convection

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

- La fonction de convection peut être utilisée pour faire cuire de petites quantités d'aliments sur une seule grille.
- Toujours utiliser la grille de convection placée sur le plateau rotatif ou la plaque de cuisson.
- Ne pas couvrir le plateau rotatif, la grille de convection ou la plaque de cuisson avec du papier d'aluminium.
- Ne pas utiliser des récipients en plastique léger, des enveloppes en plastique ou des produits de papier. Tous les ustensiles de cuisine résistant à la chaleur ou les ustensiles en métal peuvent être utilisés lors de la cuisson par convection. Les tôles à pizza circulaires sont d'excellents ustensiles de cuisson pour la cuisson par convection.
- Utiliser la cuisson par convection pour les plats tels que les soufflés, pains, biscuits, gâteaux des anges, pizza et la plupart des viandes et poissons.

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

La conversion peut ne pas être exacte, car les aliments sont regroupés en catégories générales. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Tableau de convection

Réglage	Aliments
Produits de boulangerie	Biscuits, pains : rapide et levure Gâteaux et biscuits Plats mijotés : y compris les plats surgelés et les soufflés Poisson
Viandes	Pommes de terre au four Poulet : entier ou morceaux Pain de viande Rôtis : porc, bœuf et jambon Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées, car leur durée de cuisson est variable.
Autres aliments	Aliments prêt-à-servir : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza Tartes : fruits et flan

Degré de cuisson

1. Allumer le four en sélectionnant le bouton ON/HOME (mise en marche/accueil) ou en touchant l'écran.
2. Sélectionner Assisted cooking (cuisson assistée).
3. Sélectionner la liste d'aliments.
4. Choisir dans la liste l'aliment à cuire.
5. Sélectionner la quantité d'aliments à cuire. (Le poids doit être en oz).
6. Sélectionner le degré de cuisson souhaité. Le degré de cuisson modifiera la durée de cuisson pour que la température interne des aliments atteigne le degré de cuisson souhaité.
7. Appuyer sur START (mise en marche) pour démarrer le programme de préchauffage.

Settings (réglages)

La touche Settings (réglages) permet d'accéder aux fonctions et de personnaliser les options du four. Ces réglages permettent de régler l'horloge, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus.

Sélectionner la touche Settings (réglages) pour afficher les réglages :

- Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)
- Light (éclairage)
- Turntable (Plateau rotatif)
- Mute (sourdine)
- Control Lock (verrouillage des commandes)

Outils	Sélections accessibles
Kitchen Timer (minuterie de cuisine)	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. <ol style="list-style-type: none">1. Sélectionner KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).2. Entrer manuellement le temps désiré.3. Sélectionner START (mise en marche).4. Sélectionner Cancel (annulation) pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Light (éclairage)	Sélectionner Light (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Turntable (Plateau rotatif)	Mettre en marche et arrêter le plateau rotatif.
Mute (sourdine)	Sélectionner MUTE (sourdine) pour enlever ou remettre les sons du four.
Control Lock (verrouillage des commandes)	<p>Le verrouillage des commandes désactive le tableau de commande pour éviter une utilisation involontaire du four à micro-ondes. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches Microwave Oven Power (alimentation du four à micro-ondes), Tools (outils) et Microwave Oven light (lampe du four à micro-ondes) fonctionnent.</p> <p>Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé.</p> <p>Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vérifier que le four à micro-ondes est éteint.2. Sélectionner CONTROL LOCK (verrouillage des commandes).3. « Control Lock » (verrouillage des commandes) s'affiche.4. Naviguer vers le haut pour déverrouiller.5. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

Preferences (Préférences)

Times and Dates (Heures et dates)

Régler les préférences pour l'heure et la date.

Your Meal Times (Vos heures de repas)

Régler quand déjeuner/dîner/souper s'affiche

- Heure
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 heures)

Sound Volume (Volume sonore)

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Timers and Alerts (Minuteries et alertes)
- Buttons and Effects (Boutons et effets)

Display Settings (Réglages de l'écran)

Régler la luminosité de l'écran.

- Display Brightness (luminosité de l'affichage) : Régler la luminosité de l'affichage
- Insister sur les infos quand je suis loin : Activer ou désactiver

Regional (Régional)

Régler les préférences régionales.

- **Language (Langue) :** Anglais ou Français

Info

- **Service and Support (Service et assistance) :** Affiche le numéro de modèle, les informations pour contacter le service à la clientèle et le diagnostic.
- **Store Demo Mode (Mode de démonstration en magasin) :** Sélectionner le mode Store Demo (démonstration en magasin) pour mettre en marche et arrêter ce mode.

Démarrer le mode Demo (démonstration)

1. Sélectionner la touche Settings (réglages).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner ON (marche).
REMARQUE : L'écran affiche l'heure (écran par défaut/mode Veille).
4. Sélectionner la touche Settings (réglages).
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
Si l'appareil est en mode Demo (démonstration) après la mise sous tension, suivre ces étapes pour quitter le mode de démonstration.

Pour quitter le mode de démonstration :

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
 2. Sélectionner la touche Settings (réglages).
 3. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
 4. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
 5. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.
- **Reset Factory (Restaurer les réglages d'usine) :** Cela restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

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

Extérieur et porte du four à micro-ondes

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

Méthode de nettoyage :

- Savons et détergents doux, non abrasifs :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Nettoyant à vitre et serviette de papier ou tampon à récurer non abrasif en plastique :
Vaporiser du nettoyant à vitre sur la serviette, pas directement sur la surface.

Acier inoxydable

REMARQUE : Afin d'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 rêches ou certains essuie-tout.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable 31462 (non inclus) :
Voir la section « Assistance ou service » pour commander.
- Nettoyant tout-usage :
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

Tableau de commande

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou certains essuie-tout.

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 tout usage pour appareils ménagers de cuisine – numéro de pièce 31662 (non inclus) :
Voir la section « Assistance ou service » pour commander.

DIAMOND CLEAN (nettoyage Diamond)

L'action de la vapeur libérée pendant ce programme de nettoyage spécial permet de décoller facilement la saleté et les aliments. Activer la fonction « Diamond Clean » (nettoyage Diamond) pour obtenir un nettoyage optimal des surfaces internes. Ajouter une tasse d'eau potable dans la base du cuiseur-vapeur (3) inclus ou sur un contenant allant au four à micro-ondes et activer la fonction.

Accessoires requis : Cuiseur-vapeur.

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 nettoyant pour table de cuisson, 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, 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. La vapeur amollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

- Fonction de nettoyage Diamond :

Verser une tasse d'eau dans la base du cuiseur-vapeur inclus ou dans un contenant allant au four à micro-ondes. Activer la fonction Diamond Clean (nettoyage Diamond).

L'action de la vapeur produite pendant ce programme de nettoyage spécial permet de nettoyer facilement la saleté et les aliments à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon qui ne produit pas de 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.

Plateau rotatif

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, consulter la garantie ou visiter le producthelp.jennair.com. Au Canada, visitez le www.jennair.ca.

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse suivante :

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

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

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

PROBLÈME	CAUSES OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est déclenché : Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Des messages s'affichent	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) : Effacer l'affichage. Si le message réapparaît, faire un appel de service. Voir la section « Assistance ou service ». Mode de démonstration (l'appareil est en mode de démonstration) : Voir la section « Tools » (outils) pour quitter le mode de démonstration.
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	La porte n'est pas entièrement fermée : Bien fermer la porte. Le module de commande électronique du four à micro-ondes est correctement réglé : Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur. La fonction Control Lock (verrouillage des commandes) est activée (sur certains modèles) : Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur. Le magnétron ne fonctionne pas bien : Faire chauffer 1 tasse (250 ml) d'eau froide pendant 2 minutes à 900 W de puissance de cuisson. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section « Assistance ou 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	Le plateau rotatif n'est pas bien placé : S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support. Le support du plateau rotatif ne fonctionne pas bien : Retirer le plateau rotatif. Retirer et réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 ml) d'eau, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section « Assistance ou service ». Ne pas faire fonctionner le four 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	La minuterie est utilisée : Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
Les signaux sonores ne retentissent pas	Les sons sont désactivés : Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
Les durées de cuisson semblent trop longues	La puissance de cuisson n'est pas bien réglée : Voir le point « Cuisson » dans la section « Utilisation du four à micro-ondes ». Une grande quantité d'aliments est chauffée : Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues. La tension d'entrée est inférieure aux spécifications indiquées à la section « Pièces et caractéristiques » : Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

ASSISTANCE OU DÉPANNAGE

Si vous avez besoin de service

Consultez la garantie.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil JennAir®.

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

Aux É.-U.

Appelez sans frais au Centre pour l'expérience à la clientèle au : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par JennAir sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.
Pour localiser la compagnie de service désignée par JennAir dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à l'adresse suivante :

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

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

Au Canada

Appelez sans frais le Centre eXpérience à la clientèle canadienne de JennAir au : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

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

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à l'adresse suivante :

JennAir Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200— 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

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

Accessoires

Pour commander des accessoires, visitez notre site Web au www.jennair.com.

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander le numéro de pièce 4396923

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander le numéro de pièce W10355016

Nettoyant pour la cuisine et les appareils ménagers affresh®

Commander le numéro de pièce W10355010

Cuiseur-vapeur du four à micro-ondes

Commander la pièce numéro 8205262RB

Couvercle du plat à croustiller

Commander le numéro de pièce 461967739083