

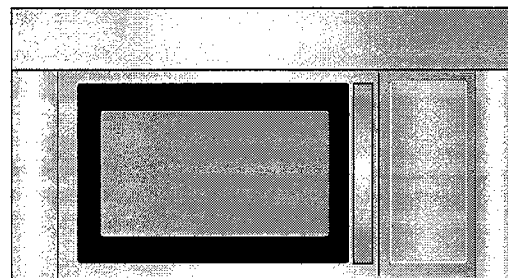


Microwave Oven

Owner's Manual



JMV8186AA



Part No. : 8112P279-60

Form No. :

Code No. : DE68-03114A



Safety

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 front face of the oven 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 or dented),
 - 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.

WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-536-6247 (U. S. A. and CANADA) for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "**Precautions to Avoid Exposure to Excessive Microwave Energy**" on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See "**Important Grounding Instructions**" on page 4 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- To reduce the risk of fire in the oven:
 - a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
 - b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
 - c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.

- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- This over-the-range oven was designed for use over ranges no wider than 91.44 cm(36 inches). It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- 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:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Safety

IMPORTANT GROUNDING

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 115-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

NOTE

Connect the oven only to a 20A or greater and on a dedicated circuit.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see page 15). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.
- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood of filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agent, such as lye-based oven cleaner, may damage the filter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



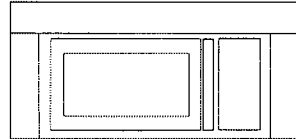
Contents

Safety	2
Contents	5
Your New Microwave oven	5
Checking Parts	5
Setting Up Your Microwave Oven	6
Control Panel Buttons	7
Operation	8
Turning on the Power and Selecting a Display Language	8
Using the Option feature	8
Selecting the Display Weight	9
Setting the Remind End Signal	9
Setting the Clock AM/PM	9
Setting the Daylight Saving Time adjustment	9
Setting the Sound Controls	10
Setting the Child Protection Lock	10
Setting and Using the Custom Button	11
Using the Kitchen Timer	11
Using the Pause/Cancel Button	11
Using the Help Button	11
Using the Add 30sec. Button	11
Using the Sensor Cook Buttons	12
Using the Sensor Reheat Button	12
Using the Auto Defrosting Button	12
Using the Rapid Defrosting Button	12
Using the Handy Helper Button	13
Using the Kids Meals Button	13
Using the Snack Bar Button	14
Setting Cooking Times & Power Levels	14
Multi-stage Cooking	15
Using the More/Less Buttons	15
Turning the Turntable On/Off	15
Turning the Light Bright/Night/Off	15
Operating the Vent Fan (4 Speed)	15
Setting the Auto Night Light	16
Setting Vent Auto Time Set	16
How to Use the Shelf When Microwaving	17
Cooking Instructions	18
Cooking Utensils	18
Testing Utensils	18
Cooking Techniques	19
General Tips	19
Auto Sensor Cook	20
Utensils & Cover For Sensor Cooking	20
Important	20
Cooking Guide	23
Recipes	25
Appendix	27
Troubleshooting Guide	27
Care and Cleaning	27
How to Clean the Outside	28
Light Bulb Replacement	28
Exhaust Feature	29
Specifications	30
Warranty	31

Your New Microwave oven

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



Microwave oven



registration card



owner's manual



installation instructions



top template



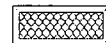
wall template



glass tray



roller guide ring



charcoal filter
(Part No. : DE63-00367D)



hardware-kit
(Part No. : DE92-90505E)



shelf
(Part No. : DE97-00369A)



grease filters
(Part No. : DE63-00196A)



exhaust adaptor
(Part No. : DE92-90242A)

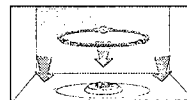


Your New Microwave oven

Setting Up Your Microwave Oven

- 1** Plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show:
ENJOY YOUR COOKING — PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.
- 2** Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door.
- 3** Wipe the inside of the oven with a damp cloth.

- 4** Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



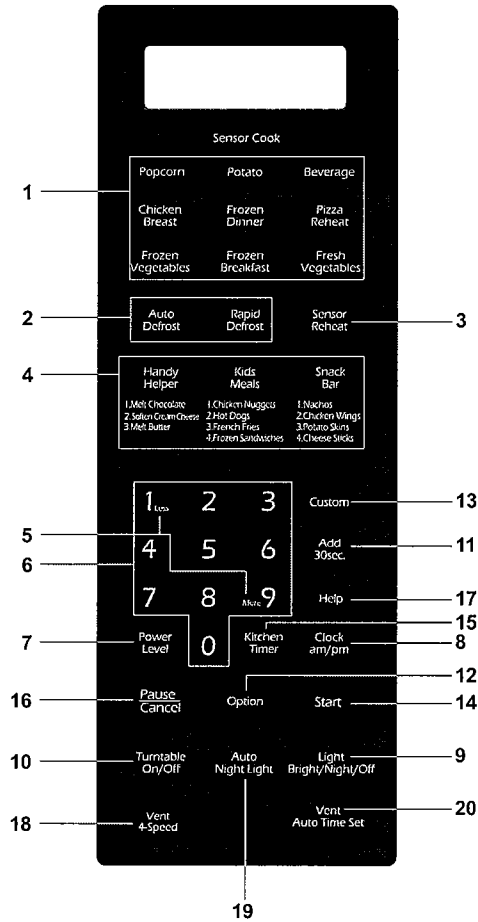
- 5** Place the glass tray securely in the center of the pre-assembled roller guide.





Your New Microwave oven

Control Panel Buttons



- 1. Sensor Cook Buttons** p.12
Sensor settings to cook popular foods.
- 2. Auto Defrost, Rapid Defrost** p.12
Sets weight of food to be defrosted.
- 3. Sensor Reheat** p.12
Sensor settings to reheat popular foods.
- 4. Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** p.13
Selects type of dish to be reheated.
- 5. More/Less** p.15
Increase or decrease cooking time.
- 6. Number Buttons** p.14
Set cooking times or amounts and power levels other than high.
- 7. Power Level** p.14
Press this pad to set a power level other than high.
- 8. Clock am/pm** p.9
Sets current time
- 9. Light Bright/Night/Off Button** p.15
- 10. Turntable On/Off Button** p.15
- 11. Add 30sec.** p.11
Press once for every 30sec. of cooking at High power.
- 12. Option** p.8
Press to set non-cooking feature.
- 13. Custom** p.11
Press twice to program your favorite recipe. Press once to cook with that recipe.
- 14. Start** p.11
Press to start cooking.
- 15. Kitchen Timer** p.11
Sets kitchen or convenience timer.
- 16. Pause/Cancel** p.11
Press to pause oven or correct a mistake.
- 17. Help** p.11
Press to see help information about the feature you are using.
- 18. Vent 4-Speed** p.15
- 19. Auto Night Light** p.16
Press this pad to set the night timer.
- 20. Vent Auto Time Set** p.16
Press this pad when setting ventilation time. (1, 3, 5, 10, 30 minutes.)

Operation

Turning on the Power and Selecting a Display Language

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows after four seconds **ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.**

- 1** Press **Option** button immediately after plugging in your microwave. The display will show
PRESS 1--6 TO SELECT VARIOUS OPTIONS
- 2** Press **1** button. The display will show:
LANGUAGE CHOICE PRESS OPTION PAD
- 3** Press **Option** button. The display will show:
ENGLISH PRESS START
- 4** Press **Option** button repeatedly to select the language you wish to use:
 - ENGLISH
 - FRENCH
 - SPANISH

If you continue to press **Option**, the settings will cycle in the order shown here:
ENGLISH, FRENCH, SPANISH
- 5** Press the **Start** button.

Using the Option feature

Your new microwave oven can be customized to suit your personal tastes. Simply press **Option** to set these options. For your convenience, all the options are summarized in the following table:

My Choice options	Description	Operation
Language Choice	Language options are English, French and Spanish.	Press Option, 1 and select by repeatedly pressing Option . To set, press Start .
Display Weight	Weight options are pounds or kilograms.	Press Option, 2 and select by repeatedly pressing Option . To set, press Start .
Remind End Signal	The Remind End Signal can be turned On and Off.	Press Option, 3 and select by repeatedly pressing Option . To set, press Start .
Daylight Savings Time Adjustment	The time can be advanced one hour for DST without resetting the Clock.	Press Option, 4 and select by repeatedly pressing Option . To set, press Start .
Sound Controls	Sound Controls can be turned On and Off.	Press Option, 5 and select by repeatedly pressing Option . To set, press Start .
Child Lock	This feature prevents use by unsupervised children.	Press Option, 6 and select by repeatedly pressing Option . To set, press Start .

If there is a power interruption, you will need to reset these options.

Operation

Selecting the Display Weight

You can choose between pounds(LBS) and kilograms(KG).

- 1 Press **Option** button and then press the **2** button.
The display shows: **LBS OR KG PRESS OPTION PAD**
- 2 Press **Option** button.
The display shows: **LBS**
- 3 Press the **Option** button repeatedly to select the weight measurements you wish to use.
- 4 Press the **Start** button.

Setting the Remind End Signal

The Remind End Signal can be set On or Off.

- 1 Press the **Option** button and then press **3**.
The display shows: **REMIND END SIGNAL ON/OFF PRESS OPTION PAD**
- 2 Press the **Option** button to select ON.
The display shows: **ON**
- 3 Press the **Start** button. The display returns to the time of day.
To turn Remind End Signal off, repeat steps 1-3 above.

Setting the Clock AM/PM

- 1 Press the **Clock** button.
The display will show: **SELECT AM/PM**
- 2 To select AM or PM, press the **Clock** button.
- 3 Use the number buttons to enter the current time.
You must press at least three numbers to set the clock.
For example, if the current time is 5:00, enter 5,0,0.
The display will show: **500**
- 4 Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

*You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Setting the Daylight Saving Time adjustment

- 1 Press the **Option** button and then **4**.
The display will show: **DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF PRESS OPTION PAD**
- 2 Press the **Option** button to select ON.
Press again to select OFF.
- 3 Press the **Start** button. Time of day will advance one hour.
If OFF is selected, time will go back one hour.

If the clock is set for standard time, this function allows convenient time changes without needing to reset the clock. Daylight Saving Time begins for most of the United States at 2 a.m. on the first Sunday of April, and reverts to Standard time at 2 a.m. on the last Sunday of October.

Operation

Setting the Sound Controls

- 1** Press the **Option** button and then **5**.
SOUND CONTROLS PRESS OPTION PAD will appear in the display.
- 2** Press the **Option** button to select ON.
Press again to select OFF.
- 3** Press the **Start** button.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven when unsupervised children are around.

- 1** Press the **Option** button and then **6**.
The display will show: **CHILD LOCK ON/OFF PRESS OPTION PAD**
- 2** Press the **Option** button to select ON.
Press again to select OFF.
- 3** Press the **Start** button. The display returns to the time of day.
As this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked.
To unlock it, repeat steps 1~3 above.

Operation

Setting and Using the Custom Button

The Custom button memorizes the time and power setting for a particular food.

Programming the Custom button

- 1** Press the **Custom** button. Press the button twice to delete the previous Custom setting.
The display shows: **ENTER COOKING TIME AND POWER**
- 2** Use the **Number** buttons to enter the amount of cooking time. The display will show the amount of time you have set.
- 3** Press the **Power Level** button and use the **Number** buttons to enter the power level. The display will show the power level you have set. You can set the power level from 0 to 9.

1 = Warm	6 = Simmer
2 = Low	7 = Medium High
3 = Defrost	8 = Reheat
4 = Medium Low	9 = Sauté
5 = Medium	0 = High
- 4** Press the **Custom** button again. The display will read **CUSTOM RECIPE SAVED.**

Using the Custom button

Press the **Custom** button, then press **Start** button. You can check the power level while cooking is in progress by pressing the **Power Level** button.

Using the Kitchen Timer

- 1** Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
- 2** Press the **Kitchen Timer** button.
- 3** The display counts down and beeps when the time has elapsed.
- 4** To cancel timer setting: Press **Pause/Cancel** button twice.

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** button once. To restart, press **Start** button.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** button twice.
- To clear instructions you have just entered: press **Pause/Cancel** button once, then re-enter the instructions.
- To cancel a timer setting: press **Pause/Cancel** button once.

Using the Help Button

Your microwave offers helpful instructions for many procedures.

- 1** When you need feature information and helpful hints, press the **Help** button and then press the button that you want to get information on. Help information is available in 3 languages (English, French and Spanish).

Using the Add 30sec. Button

This button offers a convenient way to heat food in 30 sec. increments at the High power level.

- 1** Press the **Add 30sec.** button once for each additional 30 sec. you want to increase your cooking time by. For example, press it twice for one minute.
The time will display, and the oven starts automatically.
- 2** *Each time the Add 30sec. button is pressed 30sec. will be added to the time counting down.*

Operation

Using the Sensor Cook Buttons

By actually sensing the humidity that escapes as food heats, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of food.

- 1 Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Potato**, for example).
The display shows **Potato** and your microwave oven will begin cooking automatically.

When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to adjust the cooking time, you can use the **More/Less** buttons. See page 15 for more information. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

• See page 21 for the *Sensor Cooking Guide*.

Using the Sensor Reheat Button

Heating leftovers and precooked foods is easy with your new microwave. By actually sensing the humidity that escapes as food heats, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked. Plate of food and casserole should be stored at refrigerator temperature. To use sensor reheating:

- 1 Press **Sensor Reheat** button.
PLATE OF FOOD 1 SERVING appears in the display.
Press the **Sensor Reheat** button repeatedly to select the item you want.
PLATE OF FOOD
CASSEROLE
PASTA REHEAT
- 2 Press the **Start** button.

*If you want to adjust the heating time, use the **More/Less** buttons. See page 15 for more information on the **More/Less** buttons. If you want to check the current time while reheating, press the **Clock** button.*

The **More/Less** buttons cannot be used with the Beverage.
• See page 22 for the *Sensor Reheat Guide*.

Using the Auto Defrosting Button

To thaw frozen food, enter the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

- 1 Press the **Auto Defrost** button.
The display shows: **0.2 LB** (0.1Kg if you have set your oven for metric measure).
- 2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. 0.5 lb appears in the display when the **Auto Defrost** button is pressed twice. The repeated press increases the weight by 0.5 lb increments, from 0.5 lb up to 6.0 lbs. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly. The oven calculates the defrosting time and starts automatically.
Once or twice during defrosting, the oven will beep and the display will read **TURN THE FOOD OVER**.
- 3 Open the oven door, and turn the food over.
- 4 Press the **Start** button to resume defrosting even if you do not turn the food over when **TURN THE FOOD OVER** is displayed.

Using the Rapid Defrosting Button

The Rapid Defrost function will automatically activate when defrosting foods that weigh 1.0 lb only.

- 1 Press the **Rapid Defrost** button.
The display shows: **3:00**
The oven starts automatically.
Once or twice during defrosting, the oven will beep and the display will read **TURN THE FOOD OVER**
- 2 Open the oven door, and turn the food over.
- 3 Press the **Start** button to resume defrosting even if you do not turn the food over when **TURN THE FOOD OVER** is displayed.

• See page 22 for the *Rapid(1.0 lb only) and Auto Defrosting Guide*.

Operation

Using the Handy Helper Button

- 1** Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display shows: **MELT CHOCOLATE 1CUP CHIPS**. Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Handy Helper Chart** below)
- 2** Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. Only the **1** button (serving) is available for Soften Cream Cheese and Melt Chocolate items. (Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving)
- 3** Press the **Start** button to begin cooking.

Handy Helper Chart

Item	Amount	Remarks
Melt Chocolate	1 cup chips or 1 square	<ul style="list-style-type: none"> • Place chocolate chips or square in a microwave-safe container. • When oven beeps, stir chocolate and re-start oven. • Stir and let stand 1 minute.
Soften Cream Cheese	8-oz package	<ul style="list-style-type: none"> • Unwrap cream cheese and place on microwave-safe container. • Cut in half vertically. • Let stand 2 minutes.
Melt Butter	1 stick 2 sticks	<ul style="list-style-type: none"> • Unwrap butter and place in a microwave-safe container. • Cut in half vertically. • Cover with wax paper. • Let stand 2 minutes, then stir

Using the Kids Meals Button

- 1** Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking. The display shows: **CHICKEN NUGGETS**. Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Kids Meals Chart** below)
- 2** Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. (Refer to the **Kids Meals Chart** below for the serving.)
- 3** Press the **Start** button to begin cooking.

Kids Meals Chart

Item	Amount	Remarks
Chicken Nuggets (frozen)	1 serving 2 servings	<ul style="list-style-type: none"> • Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion. • Do not cover. • Let stand 1 minute after heating. <p>Note: Refer to package directions for serving size and amount of food. Use the MORE pad if chicken nuggets are not hot enough.</p>
Hot Dogs	2 hot dogs 4 hot dogs	<ul style="list-style-type: none"> • Prick hot dogs and place on plate • When oven beeps, add buns and re-start oven. • Let stand 1 minute after heating. <p>Note: For the best texture, buns should be added to hot dogs when the oven beeps.</p>
French Fries (frozen)	1 serving 2 servings	<ul style="list-style-type: none"> • Place 2 paper towels on microwave-safe plate. • Arrange french fries on towels. Do not overlap. • After cooking, blot with additional paper towel. • Let stand 1 minute after heating. <p>Note: Refer to package directions for serving size and amount of food.</p>
Frozen Sandwiches (in crisping sleeve) 9-oz package size	1 sandwich 2 sandwiches	<ul style="list-style-type: none"> • Place frozen sandwich in susceptor "crisping sleeve" packaged with sandwich. • Place on microwave-safe plate. • Remove from "crisping sleeve". • Let stand 2 minutes after heating. <p>Note: For larger size sandwiches, use the MORE pad to increase the heating time.</p>

Operation

Using the Snack Bar Button

- 1** Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking.
The display shows: **NACHOS 1 SERVING**
Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Snack Bar Chart** below)
- 2** Press the **Number 1** or **2** button to select the serving size you want. Only the **1** button (serving) is available for Nachos. (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)
- 3** Press **Start** button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Item	Weight	Remarks
Nachos	1 serving	<ul style="list-style-type: none"> • Place tortilla chips on plate without overlapping. • Sprinkle evenly with cheese. • Contents : <ul style="list-style-type: none"> - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	5-6 oz. 7-8 oz.	<ul style="list-style-type: none"> • Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. • Place chicken wings around plate in spoke fashion. • Cover with wax paper. • Let stand 1 to 2 minutes after heating.
Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	<ul style="list-style-type: none"> • Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. • Place skins in spoke fashion around plate. • Sprinkle with bacon, onions and cheese. • Do not cover. • Let stand 1 to 2 minutes after heating.
Cheese Sticks (frozen)	5-7 pcs 8-10 pcs	<ul style="list-style-type: none"> • Place cheese sticks on plate in spoke fashion. • Do not cover. • Let stand 1 to 2 minutes after heating. <p>Note: Sizes of cheese stick vary. For smaller size cheese nuggets, use the LESS pad to decrease the heating time. For larger size cheese sticks, use the MORE pad to increase heating time.</p>

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to three different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set at High. If you want the power set at any other level, you must set it using the **Power Level** button.

- 1** Use the **Number** buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too.

For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.

- 2** If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = Warm	6 = Simmer
2 = Low	7 = Medium High
3 = Defrost	8 = Reheat
4 = Medium Low	9 = Sauté
5 = Medium	0 = High

The display shows: **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME.**

- 3** Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** button before you press the **Start** button, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Operation

Multi-stage Cooking

- 1 Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on the previous page.
PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME appears in the display.
*When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*
*To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*
- 2 Use the **Number** buttons to set a second cooking time.
- 3 Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
 The display shows the power level you have set and **PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME**
- 4 Press the **Start** button to begin cooking, or repeat steps 2 and 3 to set a cooking time and power level for a third stage of cooking.
 When finished, press **Start** button.

Using the More/Less Buttons

The More/Less buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Sensor Reheat, Sensor Cooking(except Beverage), Add 30 sec, Custom Cook, Kitchen Timer, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar or Time Cook** modes. Use the More/Less button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

- 1 To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More(9)** button.
- 2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less(1)** button.

Turning the Turntable On/Off

For best cooking results, leave the turntable on.
 It can be turned off for large dishes.
 Press **Turntable On/Off** button to turn the turntable on or off.

Sometimes the turntable can become too hot to touch.
 Use pot holders touching the turntable during and after cooking.

Turning the Light Bright/Night/Off

Press the **Light Bright / Night /Off** button to adjust the light or turn it on/off.
*Press **Light Bright / Night /Off** once for on light, twice for the night light and three times to turn the light off.*

Operating the Vent Fan (4 speed)

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.
 Press **Vent Fan 4 speed** button **once** for **Ex. High** fan speed, **twice** for **High** fan speed, **three times** for **Medium** fan speed and **four times** for **Low** fan speed or **five times** to turn the fan off.

Note:

The Vent Fan protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat.

If you have turned the fan on, you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

The Vent Fan will operate only in Hi/Med/Lo/Off mode while the microwave is working.



Operation

Setting the Auto Night Light

The Auto Night Light can be set to come on and go off at desired times.

- 1** Press the **Auto Night Light** button.
ENTER ON TIME will appear in the display.
Enter the time of day for the light to come on.
- 2** Select AM or PM by pressing the **CLOCK AM/PM** button.
- 3** Press the **Auto Night Light** button.
The display will show: **ENTER OFF TIME**
Enter the time of day for the light to go off.
- 4** Select AM or PM by pressing the **CLOCK AM/PM** button.
- 5** Press the **Auto Night Light** button.

Note:

To review the Night light settings, press the **Auto Night Light** button.
To turn the **Night** light off, press **0** after selecting the **Auto Night Light**.

Setting Vent Auto Time Set

- 1** Press **Vent (4 Speed)** button to select Vent fan speed.
- 2** Press the **Vent Auto Time Set** button.
The display will show: **AFTER 1 MINUTE VENT FAN OFF**
The setting time ranges are 1, 3, 5, 10, 30 minutes.
After setting time, the Vent Fan will automatically turn off.

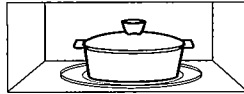


Operation

How to Use the Metal Shelf When Microwaving

- Make sure the shelf is positioned properly inside the microwave to prevent damage to the oven from arcing.
- Do not use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
- Do not use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
- Use pot holders when handling the shelf-it may be hot.
- Do not use the metal shelf when cooking popcorn.

Food microwaves best when placed on the turntable or on the shelf in the lower position.

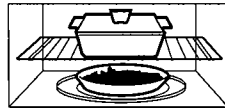
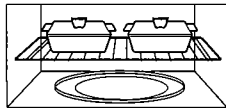


For best results



Uneven results

The shelf gives you the option to reheat more than one dish of food at the same time.

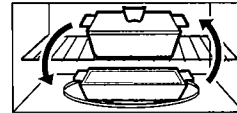


2-level reheating

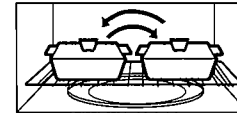
Shelf and Reheating

To reheat on 2 levels or to reheat 2 dishes on the lower level:

- 1 Multiply reheat time by $1\frac{1}{2}$.
- 2 Switch places after $\frac{1}{2}$ the time.



Switch place after 1/2 time



Switch place after 1/2 time

Cooking Instructions

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Keep the foil no more than 1~2 inches long and 1 inch wide. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled "Microwave Safe". If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled "Microwave Safe". Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

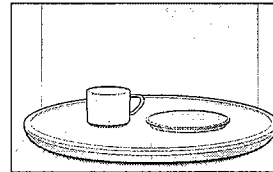
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

- 1 Fill a measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



- 2 Press the **Add 30sec.** button once to heat them for 30 seconds at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Instructions

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food toward the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven. Keep the foil no more than 1~2 inches long and 1 inch wide.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the food temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

Venting

After covering a dish with plastic wrap, vent plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape. Make sure to vent the wrap away from hands and face. Venting towards you could result in burns on your hands and face.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is from the food often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.



Cooking Instructions

Auto Sensor Cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of humidity generated from the food while cooking.

- When cooking food, humidity is generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting the humidity from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the humidity generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before Auto Sensor cooking, food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution; salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less pad is used to increase or decrease cooking time. Use this pad to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned at the end of the Sensor Cook cycle, when the time has started to count down on the display.

Important

- It is not advisable to use the Auto Sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto Sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Avoid placing the oven near high moisture appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.



Cooking Instructions

Sensor Cooking Guide

- Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Popcorn	3.0 ~ 3.5 oz 1 package	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Potatoes	1 to 6 potatoes.	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Beverage	8 oz.	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Frozen Dinner	8 to 14 oz.	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Pizza Reheat	1 to 3 slices	Put 1~3 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use more pad to increase reheat time for thick crust pizza.
Frozen Vegetables	1 to 4 servings	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2~4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

Food	Amount	Procedure
Chicken Breast	8 to 16 oz.	Place chicken breasts on a microwave safe plate and cover with plastic wrap. Cook to an internal temperature of 170 degrees F.
Frozen Breakfast	4 to 8 oz.	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, pancakes, waffles, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Fresh Vegetables	1to 4 cups	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2~4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

Notes:

Desired food temperature varies from person to person.
Use the **More/Less** buttons to fit your temperature preference.

Cooking Instructions

Sensor Reheat Guide

- Follow the instructions below when sensor reheating different types of food.

Food	Amount	Procedure
Plate of Food	1 serving (1 plate).	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. <ul style="list-style-type: none"> Contents <ul style="list-style-type: none"> - 3 - 4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3 - 4 oz.)
Casserole Pasta Reheat	1 to 4 servings.	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. Stir foods once before serving. <ul style="list-style-type: none"> Contents <ul style="list-style-type: none"> - Casserole-refrigerated foods. - Pasta-Canned spaghetti and ravioli.

Rapid(1.0 lb only) Defrosting Guide

Follow the Auto Defrosting instructions when defrosting different types of food but standard amount is 1.0lb only.

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 10-20 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes:

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Cooking Instructions

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	Cooking Time: 7-11 min. / lb. for 145° F - Rare 8-12 min. / lb. for 160° F - Medium 9-14 min. / lb. for 170° F - Well Done Power Level: High(0) for first 5 minutes, then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 minutes.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	Cooking Time: 11-15 min. / lb. for 170° F Well Done Power Level: High(0) for first 5 minutes, then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 minutes.

- Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.

Food	Remove from oven	After standing (10 min.)
Beef Rare	135°F	145°F
Medium	150°F	160°F
Well Done	160°F	170°F
Pork Medium	150°F	160°F
Well Done	160°F	170°F
Poultry Dark meat	170°F	180°F
Light meat	160°F	170°F

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

Cooking Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb Power Level: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

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

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time has passed.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking Instructions

Recipes

Beef and Barley Stew

- 1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
- ½ cup chopped onion
- 2 Tbs. all-purpose flour
- 1 Tbs Worcestershire sauce
- 1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
- 2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
- ½ cup barley
- 1 bay leaf
- ¼ tsp. pepper
- 1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.
Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

- ¼ cup butter or margarine
- ¼ cup chopped onion
- 1½ Tbs. flour
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. dry mustard
- 1/8 tsp. pepper
- 1½ cups milk
- ¼ cup chopped red pepper
- 8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
- 1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
- 4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.
Makes 6 servings.



Cooking Instructions

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
⅛ tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 minutes); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ minutes); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ minutes); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 seconds). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 minutes); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.
Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
Makes about 2 quarts.





Appendix

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display: **ENJOY YOUR COOKING --- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS**. Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Note:

If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

**If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
(1-800-536-6247)**



Appendix

How to Clean the Outside

Do not use cleaners containing ammonia or alcohol on the microwave oven. Ammonia or alcohol can damage the appearance of the microwave.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel and Door

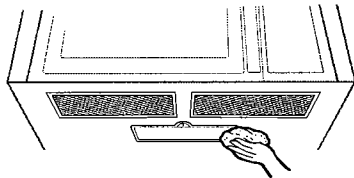
Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Surface

It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, nonabrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom

Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

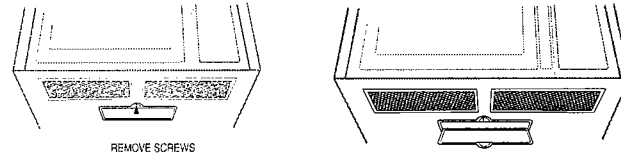


Light Bulb Replacement

Cooktop Light

Replace the burned-out bulb with a 20-watt halogen bulb.

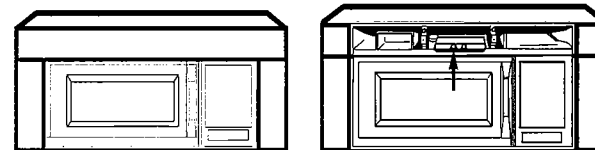
1. To replace the bulb(s), first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
2. Remove the screw at the front of the light cover and lower the cover.
3. Be sure the bulb(s) to be replaced are cool before removing. After breaking the adhesive seal, remove the bulb by gently turning. Put in new bulb.
4. Replace the light cover and screw. Connect electrical power to the oven.



Oven Light

Replace the burned-out bulb with a 20-watt halogen bulb.

1. To replace the oven light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.
2. Remove the top grille by taking out the 2 screws (on the front outer case. See page 29 for Removing Charcoal Filter) that hold it in place.
3. Next, remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the light housing. Remove the housing and bulb.
4. Insert new bulb. Replace the light housing and screw.
5. Replace the top grille and 2 screws. Connect electrical power to the oven.



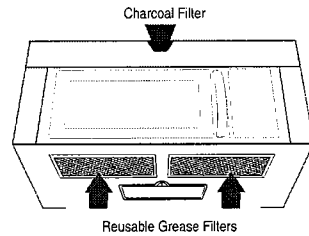


Appendix

Exhaust Feature

The Vent Fan

The exhaust fan has 2 metal reusable grease filters. A charcoal filter can be used for removing smoke and odors in case the fan is not vented outside.



Reusable Grease Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the microwave.

For this reason, the filters must ALWAYS be in place when the vent fan is used. The grease filters should be cleaned once a month, or as needed.

Removing and Cleaning the Filters

To remove, slide it to the left using the tab. Pull filter down and out.

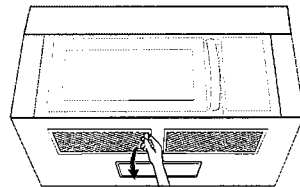
To clean the grease filters, soak and then swish them around in hot water and detergent.

Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal.

Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let them dry before replacing.

To replace, slide the filters in the frame slot on the left of the opening. Pull up and to the right to lock into place.



Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced.

If the oven is installed on the wall (or cabinet) and not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on hood usage).

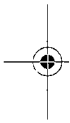
Removing Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel or pull the plug.

Remove the top grille by removing the 3 screws that hold it in place. Slide the filter towards the front of the oven and remove it.



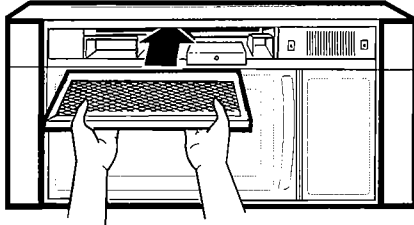
Remove 3 grille screws to remove the grill



Appendix

Installing Charcoal Filter

To install a new filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.



Insert the filter into the top opening of the oven as shown. It will rest at an angle on 2 side support tabs and in front of the right rear tab. Replace the grille and 3 screws.

**If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
1-800-536-6247**

Specifications

Model Number	JMV8186AAB/W/S
Oven Cavity	1.9 cuft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Consumption	1650 Watts
Power Output	1100 Watts
Oven Cavity Dimensions	22 ^{1/16} "(W) X 10 ^{9/32} "(H) X 14 ^{9/16} "(D)
Outside Dimensions	35 ^{7/8} "(W) X 15 ^{15/16} "(H) X 15 ^{1/4} "(D)
Shipping Dimensions	40 ^{5/32} "(W) X 19 ^{15/16} "(H) X 19 ^{13/32} "(D)
Net/Gross Weight	75/82.5 lbs



Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For one (1) year from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, and trip charge if required.

- Magnetron, touch pad and microprocessor.

What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the U.S.A. or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
 - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
 - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer.
 - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
 - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
 - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-536-6247 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag ServicesSM, Attn: CAIR[®] Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call 1-800-536-6247.

U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

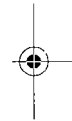
NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

- Your name, address and telephone number;
 - Model number and serial number;
 - Name and address of your dealer or servicer;
 - A clear description of the problem you are having;
 - Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag ServicesSM, Jenn-Air Customer Assistance.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.





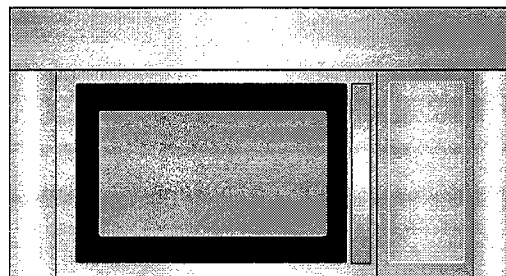
Printed in Malaysia



Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

JMV8186AA



Référence : 8112P279-60
N° formulaire :
Code n° : DE68-03114A

Sécurité

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER une EXPOSITION à l'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE :

- (a) Ne faites jamais fonctionner le four avec la porte ouverte, ce qui vous exposerait à une quantité dangereuse de micro-ondes. Il est essentiel de ne jamais manipuler ou neutraliser les systèmes de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez jamais un objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage au niveau des joints.
- (c) Ne mettez pas le four en marche s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - 1) la porte (tordue ou cabossée),
 - 2) les charnières et les loquets (cassés ou desserrés),
 - 3) les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.
- (d) Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation du four, observez strictement les consignes de sécurité fournies. Ne tentez jamais de réparer le four par vous-même, afin d'éviter tout risque de choc électrique dû aux hautes tensions contenues dans l'appareil. Si une réparation est nécessaire, appelez le 1-800-536-6247 (Etats-Unis et Canada) pour connaître le nom d'un centre de services agréé près de chez vous.

REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, quel qu'il soit, respectez strictement les consignes de sécurité fournies, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une quantité excessive de micro-ondes :

- Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et observez les consignes spécifiques, dans la section "Précautions de sécurité pour éviter une exposition à l'énergie micro-ondes excessive" de cette page.
- L'appareil doit être mis à la terre. Branchez l'appareil uniquement sur des prises correctement mises à la terre. Consultez la section "Instructions importantes de mise à la terre" de la page 4 du présent manuel.
- Installez ou positionnez l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains aliments (œufs entiers ou aliments placés dans un récipient fermé) peuvent exploser si vous les chauffez dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans le présent manuel. N'utilisez jamais de vapeurs chimiques ou de produits corrosifs dans l'appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
- Comme pour tout autre appareil électrique, appliquez une surveillance étroite en cas d'utilisation de l'appareil par un enfant.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si son cordon ou sa prise d'alimentation est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été lui-même endommagé ou s'il est tombé.
- Toute opération de maintenance doit être effectuée par un technicien qualifié. Contactez le centre de services agréé le plus proche pour toute opération de test, de réparation ou de réglage.
- Ne couvrez et ne bloquez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.

VEUILLEZ CONSERVER ces INSTRUCTIONS

Sécurité

Remarques importantes de sécurité, suite

- Ne stockez pas l'appareil en extérieur. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un point d'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine, etc.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre. Les éclaboussures de graisse et les résidus d'aliment collés sur les parois du four peuvent endommager le revêtement et diminuer l'efficacité du four.
- Lors du nettoyage de la porte et du four, utilisez uniquement des savons ou des détergents doux et non abrasifs, que vous appliquerez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux.
- N'immergez jamais le cordon ou la prise d'alimentation de l'appareil dans l'eau.
- Conservez le cordon d'alimentation à distance de toute surface chaude.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
 - a. Ne laissez pas cuire les aliments trop longtemps. Surveillez attentivement l'appareil s'il contient du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles.
 - b. Retirez les liens de fermeture des sachets de cuisson en plastique avant de les placer dans le four.
 - c. Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, mettez le four hors tension, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau électrique (fusible ou disjoncteur). Le feu risque de s'étendre si vous ouvrez la porte.
 - d. N'utilisez pas le compartiment du four à des fins de stockage. Ne laissez pas des produits contenant du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne préchauffez et ne mettez jamais en marche le four lorsque celui-ci est vide.
- Ne faites rien cuire sans utiliser le plateau en verre placé dans le four. Les aliments ne peuvent être cuits correctement sans ce plateau.
- Ne décongelez pas des boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit. Le contenant pourrait se briser.
- Les plats et récipients dans lesquels sont placés les éléments peuvent chauffer lors de la cuisson. Manipulez-les avec précaution.

- Lorsque vous ôtez le couvercle d'un contenant sortant du four, faites attention à ne pas vous faire brûler par la vapeur, au visage ou aux mains.
- Retirez le couvercle des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Une fois le petit pot réchauffé, remuez et testez sa température en le goûtant, avant de servir.
- N'utilisez pas d'autres appareils de cuisson ou de chauffage en dessous de cet appareil.
- N'installez pas l'appareil sur ou à proximité de tout ou partie d'un appareil de cuisson ou de chauffage.
- N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
- Ne stockez rien directement sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Ce four plus grand que la normale est conçu pour être utilisé sur des surfaces de 91,44 cm maximum. Il peut être installé avec des équipements de cuisine au gaz et électriques.
- Il est possible que certains liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, chauffent au-delà du point d'ébullition sans donner l'apparence de bouillir. Les signes visibles de l'ébullition, telles que des bulles ou des frémissements, ne sont pas toujours présents lorsque vous sortez le récipient du four. **EN CONSÉQUENCE, IL EST POSSIBLE QU'UN LIQUIDE TRES CHAUD SE METTE BRUSQUEMENT A BOUILLIR LORSQUE VOUS DEPLACEZ LE RECIPIENT OU LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE PENETRE DANS LE LIQUIDE.**

Pour minimiser les risques de blessure :

1. Ne faites jamais trop chauffer un liquide.
2. Mélangez le liquide avant et au milieu de la cuisson.
3. N'utilisez pas des récipients à bord plat et à goulot étroit.
4. Après avoir réchauffé le liquide, laissez le récipient reposer dans le four pendant quelques instants, avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le liquide chauffé.

VEUILLEZ CONSERVER ces INSTRUCTIONS

Sécurité

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE à LA TERRE

L'appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de fuite au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon doté d'un fil de masse et d'une prise de terre. La prise doit être branchée à une prise secteur correctement installée et mise à la terre. Branchez le cordon d'alimentation à fiche tripolaire à une prise secteur standard 115-120 V, 60 Hz, correctement mise à la terre. Le four doit être le seul appareil électrique branché sur ce circuit.

AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner des risques de choc électrique. Contactez un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certain que l'appareil soit correctement raccordé à la terre.

N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise secteur à proximité de l'appareil, par un électricien qualifié ou un technicien.

AVERTISSEMENT

En aucune circonstance vous ne pouvez couper ou retirer la troisième fiche (masse) de la prise du cordon d'alimentation.

REMARQUE

Branchez le four uniquement sur un circuit d'au moins 20 A ou sur une ligne spécialisée.

VENTILATEUR

Le ventilateur se met en route automatiquement dans certains cas (voir page 17). Veillez à éviter le départ ou la propagation accidentels de feu lorsque le ventilateur fonctionne.

- En cas de feu de friture sur les éléments de surface sous le four à micro-ondes, éteignez les flammes du récipient sur l'élément de surface en couvrant totalement le récipient à l'aide d'un couvercle, d'une tôle ou d'un plateau.
- Ne laissez pas les éléments de surfaces sans surveillance sous le four à micro-ondes lorsque celui-ci est réglé à une température très élevée. Les débordements provoquent l'apparition de fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent s'enflammer et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes fonctionne. Afin de limiter le fonctionnement automatique du ventilateur, servez-vous de plats de la taille adéquate et n'utilisez une chaleur élevée sur les éléments de surface uniquement lorsque c'est nécessaire.
- Nettoyez la hotte de ventilation régulièrement. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le filtre de la hotte.
- Lorsque de la nourriture flambée se trouve en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez le filtre de la hotte. Des agents de nettoyage corrosifs, comme les nettoyeurs pour four à base de lessive de soude, peuvent endommager le filtre.

VEUILLEZ CONSERVER ces INSTRUCTIONS

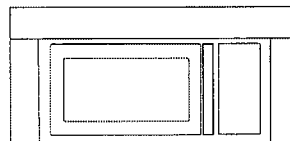
Table des matière

Sécurité	2
Table des matière	5
Votre nouveau four à micro-ondes	5
Vérification des éléments du four	5
Installation du four	6
Boutons du panneau de commande	7
Fonctionnement	8
Mise sous tension et sélection de la langue d'affichage	8
Utilisation de la fonction Option	8
Configuration de l'option Display Weight (Affichage du poids)	9
Réglage du signal sonore de rappel de fin de cuisson	9
Sélection de l'option AM/PM de l'horloge	9
Réglage de l'horaire d'été	9
Réglage des signaux sonores	10
Activation du verrouillage enfant	10
Configuration et utilisation du bouton Custom (Personnalisée)	11
Utilisation du minuteur de cuisson	11
Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)	11
Utilisation du bouton Help (Aide)	11
Utilisation du bouton Add 30sec. (Ajouter 30 secondes) Bouton	11
Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur)	12
Utilisation du bouton Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)	12
Utilisation du bouton Auto Defrosting (Décongélation automatique)	12
Utilisation du bouton Rapid Defrosting (Décongélation rapide)	12
Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant)	13
Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfant)	14
Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)	15
Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance	16
Cuisson à plusieurs étapes	17
Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)	17
Activation/Désactivation du plateau tournant	17
Réglage de l'éclairage sur Lumière intense/Nuit/Arrêt	17
Fonctionnement du ventilateur(4 vitesses)	17
Réglage de l'éclairage nuit automatique	18
Réglage de la durée de ventilation automatique	18
Utilisation de la métal clayette dans un four à micro-ondes	19
Instructions de cuisson	20
Ustensiles de cuisine	20
Test des ustensiles	20
Techniques de cuisson	21
Conseils généraux	21
Cuisson par capteur automatique	22
Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur	22
Important	22
Guide de cuisson	25
Recettes	27
Annexe	29
Guide de dépannage	29
Entretien et nettoyage	29
Nettoyage de l'extérieur de l'appareil	30
Remplacement de l'ampoule	30
Fonction d'évacuation	31
Caractéristiques	32
Garantie	33

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des éléments du four

Sortez le four à micro-ondes de son emballage et vérifiez que toutes les pièces indiquées sont présentes. Si une ou plusieurs pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre revendeur.



Four à micro-ondes



carte d'inscription



manuel d'utilisation



instructions d'installation



grille supérieure



grille pour paroi



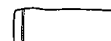
plateau en verre



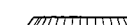
anneau de guidage du plateau



filtre à charbon
(Référence : DE63-00367D)



kit - matériel
(Référence : DE92-90505E)



clayette
(Référence : DE97-00369A)



filtres à graisse
(Référence : DE63-00196A)



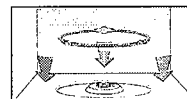
adaptateur d'évacuation
(Référence : DE92-90242A)

Votre nouveau four à micro-ondes

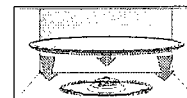
Installation du four

- 1** Branchez le cordon d'alimentation à une prise de mise à la terre. Une fois le four branché, l'afficheur indiquera :
ENJOY YOUR COOKING --- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.
- 2** Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée à droite de la porte.
- 3** Nettoyez l'intérieur du four l'aide d'un chiffon humide.

- 4** Placez l'anneau pré-assemblé dans la rainure prévue à cet effet, au centre du four.

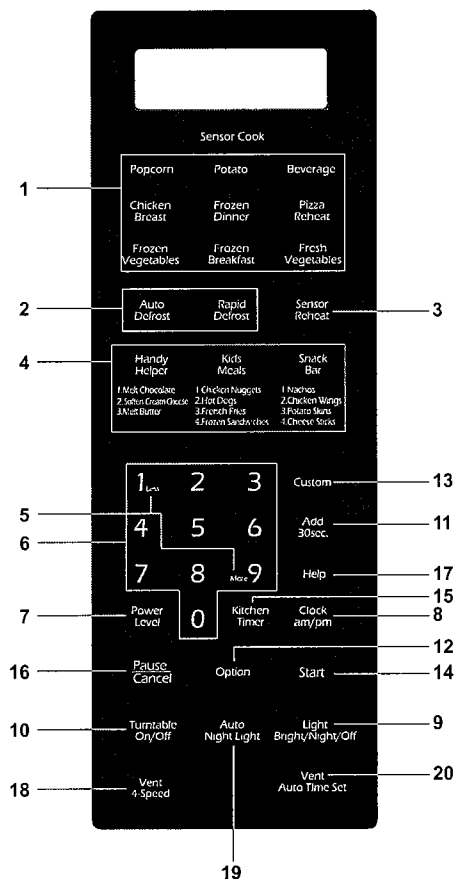


- 5** Placez le plateau de verre au centre de l'anneau de guidage pré-assemblé.



Votre nouveau four à micro-ondes

Boutons du panneau de commande



1. **Boutons Sensor Cook (Cuisson par capteur)** p.12
Paramètres de réglage du capteur pour la cuisson de plats traditionnels.
2. **Auto Defrost (Décongélation automatique), Rapid Defrost (Décongélation rapide)** p.12
Permet de définir le poids des aliments à décongeler.
3. **Sensor Reheat (Préchauffage par capteur)** p.12
Paramètres de réglage du capteur pour la Préchauffage de plats traditionnels.
4. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar (Assistant, Menus enfant, Snack)** p.13
Permet de sélectionner le type de plat à réchauffer.
5. **More/Less (Plus/Moins)** p.17
Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson.
6. **Pavé numérique** p.15
Permet d'entrer le temps de cuisson ou la quantité d'aliment et de sélectionner le niveau d'intensité (autre qu'intensité élevée).
7. **Niveau de puissance** p.15
Appuyez sur ce bouton pour définir un niveau de puissance autre que la puissance Maximum.
8. **Clock am/pm (Option AM/PM de l'horloge)** p.9
Permet de régler l'heure
9. **Bouton Light Bright/Night/Off (Lumière intense/Nuit/Off)** p.17
10. **Bouton On/Off (Marche/Arrêt) du plateau tournant** p.17
11. **Add 30sec. (Ajouter 30 secondes)** p.11
Appuyez une fois sur ce bouton pour ajouter 30 secondes de cuisson en puissance Maximum.
12. **Option** p.8
Appuyez sur ce bouton pour définir une fonction hors cuisson.
13. **Custom (Personnalisée)** p.11
Appuyez deux fois pour programmer votre recette favorite. Appuyez une fois pour cuisiner cette recette.
14. **Start (Départ)** p.11
Appuyez sur ce bouton pour lancer la cuisson.
15. **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)** p.11
Permet de configurer la minuterie de cuisson.
16. **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** p.11
Appuyez sur ce bouton pour interrompre le fonctionnement du four ou pour corriger une manœuvre erronée.
17. **Help (Aide)** p.11
Appuyez sur ce bouton pour afficher l'aide de la fonction que vous êtes en train d'utiliser.
18. **4 vitesses (Fonctionnement du ventilateur)** p.17
19. **Auto Night Light (Eclairage nuit automatique)** p.18
Appuyez sur ce bouton pour régler la minuterie de nuit.
20. **Vent Auto Time Set (Durée de ventilation automatique)** p.18
Appuyez sur ce bouton pour régler la durée de ventilation (1, 3, 5, 10, 30 minutes).

Fonctionnement

Mise sous tension et sélection de la langue d'affichage

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure de courant, l'écran affiche le message suivant: **ENJOY YOUR COOKING --- -- PRESS OPTION PAD FOR PERSONAL OPTIONS.**

- 1** Appuyez sur le bouton **Option** immédiatement après avoir branché le four à micro-ondes. L'afficheur indique le message suivant: **PRESSEZ SUR 1-6 POUR CHOISIR LES OPTIONS VARIEES**
- 2** Appuyez sur le bouton 1. L'afficheur indique le message suivant: **CHOIX DE LANGUE APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION**
- 3** Appuyez sur le bouton **Option**. L'afficheur indique le message suivant: **ANGLAIS PRESSEZ DEPART**
- 4** Appuyez plusieurs fois sur **Option** pour sélectionner la langue de votre choix:
 - ENGLISH
 - FRNCAIS (FRANCAIS)
 - ESPAGNL (ESPAGNOL)

Si vous appuyez de nouveau sur **Option**, les différents paramètres défilent dans l'ordre suivant:
ENGLISH, FRENCH (FRANCAIS), SPANISH (ESPAGNOL)
- 5** Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Utilisation de la fonction Option

Vous pouvez personnaliser votre four à micro-ondes afin de l'adapter à vos besoins personnels. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Option** pour définir les options de votre choix. Pour plus de facilité, toutes les options disponibles sont résumées dans le tableau suivant :

Options My Choice (Mes préférences)	Description	Fonctionnement
Choix de la langue	Les options de langue sont l'anglais, le français et l'espagnol.	Appuyez sur Option, 1 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Option . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Affichage du poids	Le poids peut être affiché en livres ou en kilogrammes.	Appuyez sur Option, 2 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Option . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Rappel du signal sonore de rappel de fin de cuisson	L'option de signal sonore de rappel de fin de cuisson peut être activée ou désactivée.	Appuyez sur Option, 3 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Option . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Réglage de l'horaire d'été	Vous pouvez avancer l'horloge d'une heure pour respecter l'horaire d'été/hiver, sans avoir à réinitialiser l'horloge.	Appuyez sur Option, 4 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Option . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Signaux sonores	Vous pouvez activer et désactiver les signaux sonores.	Appuyez sur Option, 5 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Option . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Sécurité enfant	Cette fonction empêche un enfant sans surveillance d'utiliser le four.	Appuyez sur Option, 6 et faites votre sélection en appuyant plusieurs fois sur Option . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .

En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser ces options.

Fonctionnement

Configuration de l'option Display Weight (Affichage du poids)

Vous avez le choix entre l'affichage en livres (LBS) ou en kilogrammes (KG).

- 1 Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **2**.
L'écran indique: **LBS OU KG APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION**
- 2 Appuyez sur le bouton **Option**.
L'écran indique: **LBS**
- 3 Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Option** pour sélectionner l'unité de mesure de votre choix.
- 4 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Réglage du signal sonore de rappel de fin de cuisson

L'option de signal sonore de rappel de fin de cuisson peut être activée ou désactivée.

- 1 Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **3**.
L'afficheur indique: **SIGNAL CONFIRME OUI-NON APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION**
- 2 Appuyez sur le bouton **Option** pour sélectionner OUI.
L'afficheur indique: **OUI**
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
L'afficheur indique de nouveau l'horloge.
Pour désactiver le rappel du signal sonore de fin de cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Sélection de l'option AM/PM de l'horloge

- 1 Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
L'afficheur indique le message suivant: **CHOISIR AM/PM**
- 2 Pour sélectionner AM ou PM, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
- 3 Utilisez le pavé numérique pour entrer l'heure.
Vous devez entrer au moins trois chiffres pour régler l'heure.
Par exemple, s'il est 5h00, entrez 5,0,0.
L'afficheur indique le message suivant: **500**
- 4 Appuyez de nouveau sur le bouton **Clock (Horloge)**. Deux points (:) apparaissent, indiquant que l'horloge a été réglée.
En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser l'horloge.
*Vous pouvez afficher l'heure lorsque le four est en marche en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.*

Réglage de l'horaire d'été

- 1 Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **4**.
L'afficheur indique le message suivant: **L'HEURE OUI/NON APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION**
- 2 Appuyez sur le bouton **Option** pour sélectionner OUI.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner NON.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
L'horloge est avancée d'une heure.
Si vous sélectionnez NON, l'horloge recule d'une heure.

Si l'horloge est réglée sur l'horaire standard, cette fonction permet de changer d'heure sans avoir à réinitialiser l'horloge. Sur la majorité du territoire américain, l'horaire d'été commence à 2h00 le premier dimanche du mois d'avril et se termine à 2h00 le dernier dimanche du mois d'octobre.

Fonctionnement

Réglage des signaux sonores

- 1 Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **5**.
SOUND CONTROLS PRESS OPTION PAD (SIGNAL SONORE ACTIF/INACTIF PRESSEZ TOUCHE OPTION) s'affiche à l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton **Option** pour sélectionner OUI.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner NON.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

Activation du verrouillage enfant

Vous pouvez verrouiller votre four à micro-ondes lorsque des enfants sans surveillance sont à sa portée.

- 1 Appuyez sur le bouton **Option**, puis sur **6**.
L'afficheur indique le message suivant: **VERROUILLAGE POUR ENFANTS OUI/NON APPUYEZ SUR LA TOUCHE OPTION**
- 2 Appuyez sur le bouton **Option** pour sélectionner OUI.
Appuyez de nouveau sur le bouton pour sélectionner NON.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**. L'afficheur indique de nouveau l'horloge.
Vous ne pouvez alors plus utiliser le four, à moins de le déverrouiller.
Pour ce faire, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Fonctionnement

Configuration et utilisation du bouton Custom (Personnalisée)

Le bouton Custom Cook (Cuisson personnalisée) permet de mémoriser la puissance et le temps de cuisson pour un plat spécifique.

Programmation du bouton Custom (Personnalisée).

- 1 Appuyez sur le bouton **Custom (Personnalisée)**. Appuyez deux fois dessus pour supprimer la configuration précédente.
L'écran indique: **ENTREZ TEMPS DE CUISSON ET PUISSANCE**
- 2 Utilisez le **pavé numérique** pour entrer le temps de cuisson souhaité. L'écran affiche le temps de cuisson défini.
- 3 Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** et utilisez le **pavé numérique** pour entrer le niveau de puissance souhaité. L'écran affiche le niveau de puissance que vous avez défini. Vous avez le choix entre les niveaux de puissance 0 à 9.

1 = Chaud	6 = Ebullition
2 = Basse	7 = Moyenne haute
3 = Décongélation	8 = Réchauffage
4 = Moyenne basse	9 = Sauté
5 = Moyenne	0 = Maximum
- 4 Appuyez de nouveau sur le bouton **Custom (Personnalisée)**. L'afficheur indique le message "REGLAGE MIS EN MEMOIRE".

Utilisation du bouton Custom (Personnalisée)

Appuyez sur le bouton **Custom (Personnalisée)**, puis sur **Start (Départ)**. Vous pouvez vérifier le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

Utilisation du minuteur de cuisson

- 1 Utilisez le **pavé numérique** pour définir le temps de minuterie souhaité.
- 2 Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**.
- 3 Le temps est décompté à l'écran et un signal sonore retentit lors que la minuterie est terminée.
- 4 Pour annuler le minuteur: Appuyez deux fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.

Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions saisies. Il vous permet également d'interrompre le cycle de cuisson du four, afin de vérifier l'état des aliments.

- Pour interrompre la cuisson: appuyez une fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**. Pour relancer la cuisson, appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, annulez les instructions et revenez à l'affichage de l'horloge: appuyez deux fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour annuler les instructions que vous venez de saisir: appuyez une fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis entrez de nouveau les instructions de votre choix.
- Pour annuler le minuteur: appuyez une fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.

Utilisation du bouton Help (Aide)

Vous avez la possibilité d'afficher des instructions très utiles pour de nombreuses opérations du four.

- 1 Lorsque vous avez besoin d'informations et de conseils, appuyez sur le bouton **Help (Aide)**, puis sur le bouton pour lequel vous souhaitez obtenir des informations. Les informations d'aide sont disponibles dans trois langues différentes (anglais, français et espagnol).

Utilisation du bouton Add 30sec. (Ajouter 30 secondes) Bouton

Ce bouton très pratique permet de réchauffer des aliments par périodes de 30 secondes, à la puissance Maximum.

- 1 Appuyez sur le bouton **Add 30sec. (Ajouter 30 secondes)** une fois pour chaque tranche de 30 secondes supplémentaire de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour obtenir une minute de cuisson. Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre automatiquement.
- 2 *Chaque pression sur le bouton Add 30sec. (Ajouter 30 secondes) ajoute 30 secondes au décompte de temp.*

Fonctionnement

Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur)

En détectant l'humidité qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments.

- 1 Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (**Patate**, par exemple).
L'écran affiche **Patate** et le four lance la cuisson automatiquement.

Lorsque vous préparez du pop-corn, attendez au moins cinq minutes entre chaque sachet, pour éviter de surchauffer le plateau tournant. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, vous pouvez utiliser les boutons **More/Less (Plus/Moins)**. Reportez-vous à la page 17 pour plus d'informations. Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

- **Reportez-vous à la page 23, Guide de cuisson par capteur.**

Utilisation du bouton Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)

Avec votre nouveau four à micro-ondes, vous pouvez facilement réchauffer les restes et les plats précuisinés. En détectant l'humidité qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits. Les repas et les plats en sauce doivent être stockés à la température du réfrigérateur. Pour utiliser la fonction de réchauffage par capteur:

- 1 Appuyez sur le bouton **Sensor Reheat (Réchauffage capteur)**, **PLATE OF FOOD 1 SERVING (Repas 1 portion)** s'affiche à l'écran. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Sensor Reheat (Réchauffage capteur)** pour sélectionner l'élément de votre choix.
ASSIETE DE NOURRITURE
COCOTTE
RECHAUFFER DE PATES
- 2 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.
Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, utilisez les boutons **More/Less (Plus/Moins)**. Reportez-vous à la page 17 pour plus d'informations sur les boutons **More/Less (Plus/moins)**. Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
Les boutons **More/Less (Plus/Moins)** ne peuvent pas être utilisés avec la fonction Beverage (Boisson).
• **Reportez-vous à la page 24, Guide de réchauffage par capteur.**

Utilisation du bouton Auto Defrosting (Décongélation automatique)

Pour décongeler des aliments surgelés, indiquez leur poids; le four à micro-ondes détermine alors automatiquement le temps de décongélation, la puissance et le temps de repo.

- 1 Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**.
L'écran indique: **0.2 LB** (ou "0,1 Kg" si vous avez choisi les mesures du système métrique).
- 2 Pour déterminer le poids des aliments à décongeler, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Enter 0,5 lb (Entrez 225 g) s'affiche à l'écran lorsque vous appuyez deux fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. Les pressions répétées permettent d'augmenter le poids par incréments de 0,5 lb (entre 0,5 lb et 6 lbs). Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour saisir directement le poids souhaité. Le four calcule le temps de décongélation et démarre automatiquement.
Une fois que ou il émet un signal sonore deux fois durant la décongélation, tandis que l'écran affiche le message **RETOURNEZ LA NOURRITURE**.
- 3 Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
- 4 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation, même si vous ne retournez pas les aliments lorsque le message **TURN THE FOOD OVER (Retournez les aliments)** est affiché.

Utilisation du bouton Rapid Defrosting (Décongélation rapide)

La fonction de décongélation rapide s'active automatiquement lorsque le poids des plats à décongeler est inférieur à 450 g.

- 1 Appuyez sur le bouton **Rapid Defrost (Décongélation rapide)**.
L'écran indique: **3:00**
Le four démarre automatiquement.
Une fois que ou il émet un signal sonore deux fois durant la décongélation, tandis que l'écran affiche le message **RETOURNEZ LA NOURRITURE**.
- 2 Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation, même si vous ne retournez pas les aliments lorsque le message **TURN THE FOOD OVER (Retournez les aliments)** est affiché.
• **Reportez-vous à la page 24, Rapide et Automatique(450 g uniquement) guide de décongélation .**

Fonctionnement

Utilisation du bouton Handy Helper (Assistant)

- 1 Appuyez sur le bouton **Handy Helper (Assistant)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran affiche **FONDRE CHOCOLAT 1TASSE BRISURES**. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Handy Helper (Assistant)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau assistant** ci-dessous).
- 2 Utilisez le **bouton 1** ou **2** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Seule la taille de portion **1** est disponible pour les plats de fromage à tartiner ramolli et de chocolat fondu (reportez-vous au **Tableau assistant** ci-dessous pour connaître les portions).
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson.

Tableau assistant

Élément	Poids	Commentaires
Chocolat fondu	1 tasse de copeaux de chocolat ou 1 carré	<ul style="list-style-type: none"> • Placez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un plat utilisable au four à micro-ondes. • Lorsque le four émet un bip, remuez le chocolat et redémarrez le four. • Remuez et laissez reposer 1 minute.
Fromage à tartiner ramolli	Paquet de 225 g	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le beurre de son emballage et placez-le dans un contenant utilisable au four à micro-ondes. • Coupez-le en deux dans le sens de la hauteur. • Laissez reposer 2 minutes.
Beurre fondu	1 plaquette 2 plaquettes	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez le beurre de son emballage et placez-le dans un contenant utilisable au four à micro-ondes. • Coupez-le en deux dans le sens de la hauteur. • Recouvrez-les de papier paraffiné. • Laissez reposer 2 minutes, puis mélangez.

Fonctionnement

Utilisation du bouton Kids Meals (Menus enfant)

- 1 Appuyez sur le bouton **Kids Meals (Menus enfant)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer.
L'écran indique: **CROQUETTES DE POULET**
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Kids Meals (Menus enfant)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous).
- 2 Utilisez le bouton 1 ou 2 pour sélectionner la taille de portion souhaitée. (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous).
- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson.

Tableau menus enfant

Élément	Poids	Commentaires
Nuggets de poulet (surgelé)	1 portion 2 portions	<ul style="list-style-type: none"> • Placez un essuie-tout sur le plat et positionnez les nuggets dessus, en étoile. • Ne couvrez pas. • Laissez reposer 1 minute après la cuisson. <p>Remarque: Reportez-vous aux instructions de l'emballage pour les tailles de portions et le volume des aliments. Appuyez sur le bouton MORE si les nuggets de poulet ne sont pas assez chauds.</p>
Hot Dog et petits pains	2 hot dogs 4 hot dogs	<ul style="list-style-type: none"> • Piquez les saucisses à hot dogs et placez-les sur une assiette. • Lorsque le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains et redémarrez le four. • Laissez reposer 1 minute après la cuisson. <p>Remarque: Pour obtenir une texture idéale, les petits pains doivent être placés dans le four au moment du bip.</p>

Frites (surgelé)	1 portion 2 portions	<ul style="list-style-type: none"> • Disposez deux feuilles d'essuie-tout dans un plat utilisable au four à micro-ondes. • Placez les frites sur les feuilles. Évitez de surcharger le plat. • Après la cuisson, séchez à l'aide d'un essuie-tout propre. • Laissez reposer 1 minute après la cuisson. <p>Remarque: Reportez-vous aux instructions de l'emballage pour les tailles de portions et le volume des aliments.</p>
Sandwich surgelé (dans son sachet croustilleur) <i>Paquet de 250 g</i>	1 sandwich 2 sandwiches	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le sandwich surgelé dans le "sachet croustilleur" fourni à cet effet. • Placez-le sur une assiette utilisable au four à micro-ondes. • Retirez-le du "sachet croustilleur". • Laissez reposer 2 minute après la cuisson. <p>Remarque: Pour des sandwiches de plus grande taille, appuyez sur le bouton MORE pour augmenter le temps de cuisson.</p>

Fonctionnement

Utilisation du bouton Snack Bar (Snack)

- 1 Appuyez sur le bouton **Snack Bar (Snack)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer.
L'écran indique: **NACHOS 1 PORTION**
Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Snack Bar (Snack)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau des snacks** ci-dessous).
- 2 Appuyez sur le **bouton 1** ou **2** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Seule la taille de portion **1** est disponible pour les Nachos.
(reportez-vous au **Tableau des snacks** ci-dessous).
- 3 Appuyez sur **Start (Départ)** pour lancer la cuisson.

Tableau des snacks

Élément	Poids	Commentaires
Nachos	1 portion	<ul style="list-style-type: none"> • Placez les tortilla chips sur un plat, sans les faire dépasser • Répartissez le fromage sur les chips • Ingrédients - 2 tasses de tortilla chips - 1/3 tasse de fromage râpé
Ailerons de poulet	140-170 g 200g	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des ailerons de poulets frais précuits. • Placez les ailerons de poulet en étoile sur un plat et • Recouvrez-les de papier paraffiné. • Laissez reposer 1 a 2 minute après la cuisson.
Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez la pomme de terre cuite en quatre morceaux égaux. Evidez la pomme de terre en laissant environ 5 mm de chair sur la pelure. • Placez les pelures en étoile sur le plat. • Saupoudrez de bacon, d'oignons et de fromage. • Ne couvrez pas. • Laissez reposer 1 a 2 minute après la cuisson.
Bâtonnets de fromage	5-7 pcs 8-10 pcs	<ul style="list-style-type: none"> • Placez les bâtonnets en étoile sur un plat. • Ne couvrez pas. • Laissez reposer 1 a 2 minute après la cuisson. <p>Remarque: Il existe plusieurs taille de bâtonnets de fromage. Pour des nuggets au fromage de plus petite taille, appuyez sur le bouton LESS pour réduire le temps de cuisson. Pour des nuggets au fromage de plus grande taille, appuyez sur le bouton MORE pour augmenter le temps de cuisson.</p>

Fonctionnement

Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance

Ce four à micro-ondes vous permet de définir jusqu'à trois différentes étapes de cuisson, chacune ayant une durée et un niveau de puissance spécifique. Le niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de la cuisson, de Chaud (1) à Maximum (0).

Cuisson à une étape

Pour une cuisson ne comportant qu'une étape, il vous suffit de définir le temps de cuisson. Le niveau de puissance est automatiquement défini sur Maximum. Si vous souhaitez utiliser un autre niveau de puissance, vous devez utiliser le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

- 1 Utilisez le **pavé numérique** pour entrer le temps de cuisson souhaité. Celui-ci peut aller de 1 seconde à 99 minutes, 99 secondes. Pour entrer une durée supérieure à une minute, vous devez également entrer les secondes.

Par exemple, pour choisir 20 minutes, entrez 2, 0, 0, 0.

- 2 Si vous souhaitez utiliser un niveau de puissance autre que Maximum, appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis servez-vous du pavé numérique pour entrer le niveau souhaité.

Niveaux de puissance disponibles:

1 = Chaud	6 = Ebullition
2 = Basse	7 = Moyenne haute
3 = Décongélation	8 = Réchauffage
4 = Moyenne basse	9 = Sauté
5 = Moyenne	0 = Maximum

L'écran indique: **PRESSEZ DEPART OU ENTREZ TEMPS DE CUISSON DE L'ETAPE SUIVANTE.**

- 3 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance, appuyez sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)**, puis entrez de nouveau toutes les instructions.

Pour certaines recettes, il est nécessaire d'effectuer plusieurs étapes de cuisson à des températures différentes. Ce four à micro-ondes vous permet de définir plusieurs étapes de cuisson.

Fonctionnement

Cuisson à plusieurs étapes

- 1 Observez les étapes 1 et 2 de la section "Cuisson à une étape", à la page précédente.
PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (Pressez Départ ou entrez temps de cuisson de l'étape suivante) s'affiche à l'écran.

*Lorsque vous utilisez plusieurs étapes de cuisson, vous devez appuyer sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** avant d'entrer les instructions de la deuxième étape.*

*Pour définir le niveau de puissance sur Maximum pour une étape de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.*
- 2 Utilisez le **pavé numérique** pour entrer le temps de cuisson de la deuxième étape.
- 3 Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour définir le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.
 L'écran affiche le niveau de puissance sélectionné et le message suivant **PRESSEZ DEPART OU ENTREZ TEMPS DE CUISSON DE L'ETAPE SUIVANTE**
- 4 Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson ou répétez les étapes 2 et 3 pour définir le temps de cuisson et le niveau de puissance de la troisième étape de cuisson.
 Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **Start (Départ)**.

Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)

Les boutons More/Less (Plus/Moins) vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils fonctionnent uniquement dans les modes suivants: **Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)**, **Sensor Cooking (Cuisson par capteur)**(excepté boisson), **Add 30sec(Ajouter 30 secondes)**, **Custom Cook (Cuisson personnalisée)**, **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**, **Handy Helper (Assistant)**, **Kids Meals (Menus enfant)**, **Snack Bar (Casse-croûte)** et **Time Cook (Cuisson avec minuterie)**. Utilisez les boutons More/Less (Plus/Moins) uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

- 1 Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique: appuyez sur le bouton **More (Plus)**(9).
- 2 Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique: Appuyez sur le bouton **Less (Moins)**(1).

Activation/Désactivation du plateau tournant

Pour une cuisson optimale, laissez le plateau tournant. Vous pouvez toutefois l'enlever lors de l'utilisation de grandes assiettes. Appuyez sur le bouton **Turntable On/Off (Plateau tournant Oui/Non)** afin de régler le fonctionnement du plateau.

Parfois, il est recommandé de ne pas toucher le plateau s'il a trop chauffé.

Pendant et après la cuisson, portez des gants de protection lorsque vous touchez le plateau.

Réglage de l'éclairage sur Lumière intense/Nuit/Arrêt

Appuyez sur le bouton **Light Bright / Night / Off (Lumière intense/Nuit/Arrêt)** pour régler la lumière ou l'éteindre.

Appuyez sur **Light Bright / Night / Off (Lumière intense/Nuit/Arrêt)** **une fois** pour allumer l'éclairage, **deux fois** pour allumer l'éclairage de nuit et **trois fois** pour éteindre l'éclairage.

Fonctionnement du ventilateur (4 vitesses)

Le ventilateur élimine la vapeur d'eau et les autres vapeurs émanant de la cuisson.

Appuyez sur le bouton **Vent Fan 4 speed (Ventilateur 4 vitesses)** **une fois** pour une vitesse de ventilateur **Ex. High (Très élevée)**, **deux fois** pour une vitesse **High (élevée)**, **trois fois** pour une vitesse **Medium (Moyenne)**, **quatre fois** pour une vitesse **Low (Faible)** ou **cinq fois** pour éteindre le ventilateur.

Remarque:

Grâce au ventilateur, le four est protégé de l'excédent de chaleur provenant de la zone de cuisson. Il se met automatiquement en route en fonction de la chaleur.

Si vous allumez le ventilateur, il est ensuite impossible de l'éteindre. Il s'arrête de lui-même lorsque les parois internes du four sont froides. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant plus de 30 minutes une fois les commandes de la zone de cuisson et du four à micro-ondes désactivées.

Le ventilateur fonctionnera en mode **Hi/Med/Lo/Off (Fort/Moyen/Faible/Arrêt)** uniquement si le four est en marche.

Fonctionnement

Réglage de l'éclairage nuit automatique

Vous pouvez programmer l'activation/la désactivation de l'éclairage de nuit automatique (Auto Night Light).

- 1** Appuyez sur le bouton **Auto Night Light**.
ENTER ON TIME (Entrer heure de mise sous tension) s'affiche l'écran.
Entrez l'heure d'activation de l'éclairage.
- 2** Sélectionnez AM ou PM (matin ou après-midi) en appuyant sur le bouton **CLOCK AM/PM (Option AM/PM de l'horloge)**.
- 3** Appuyez sur le bouton **Auto Night Light**.
L'afficheur indique le message suivant: **ENTRER HEURE DE MISE HORS TENSION**
Entrez l'heure de désactivation de l'éclairage.
- 4** Sélectionnez AM ou PM (matin ou après-midi) en appuyant sur le bouton **CLOCK AM/PM (Option AM/PM de l'horloge)**.
- 5** Appuyez sur le bouton **Auto Night Light**.

Remarque:

Pour passer en revue les paramètres d'éclairage de nuit, appuyez sur le bouton **Auto Night Light**.

Pour désactiver l'éclairage de nuit, appuyez sur **0** après avoir sélectionné **Auto Night Light**.

Réglage de la durée de ventilation automatique

- 1** Appuyez sur le bouton **Vent (4 Speed) (Ventilateur (4 vitesses))** pour sélectionner la vitesse du ventilateur.
- 2** Appuyez sur le bouton **Vent Auto Time Set** (Durée de ventilation automatique).
L'afficheur indique le message suivant: **APRES 1 MINUTE VENTILATEUR ARRET**
Les plages de réglage sont 1, 3, 5, 10 et 30 minutes.
Une fois la durée définie, le ventilateur s'arrête automatiquement.