



BUILT-IN ELECTRIC MICROWAVE OVEN USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new oven at www.whirlpool.com. In Canada, register your oven at www.whirlpool.ca.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the right-hand side of the frame inside the microwave door.

Model Number _____ Serial Number _____

Table of Contents

MICROWAVE OVEN SAFETY	2
Electrical Requirements	4
MICROWAVE OVEN CONTROL	5
Touch Panel	6
Display	6
Display Navigation	6
Setup and Demo Mode	6
MICROWAVE OVEN USE	7
Food Characteristics	7
Cooking Guidelines	8
Cookware and Dinnerware	8
Aluminum Foil and Metal	9
Microwave Cooking Power	9
PARTS AND FEATURES	10
Turntable	10
Convection Rack	10
Crisper Pan and Handle	10
Baking Tray	10
Steamer Vessel	11
Cooking Methods	12
Defrost	13
Steam Cook	13
Popcorn	13
Assisted Cooking	14
Favorites	14
Convect Modes	14
Tools	15
MICROWAVE OVEN CARE	17
General Cleaning	17
TROUBLESHOOTING	18
ASSISTANCE OR SERVICE	19
In the U.S.A.	19
In Canada	19
Accessories	19
WARRANTY	20

MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the “Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

Electrical Requirements

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

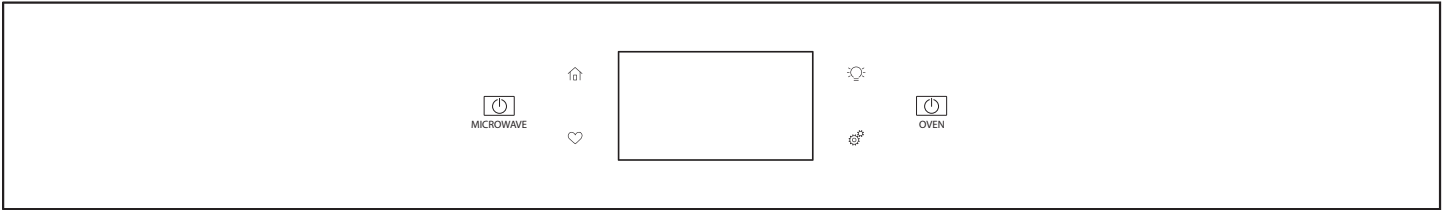
For a permanently connected microwave oven:







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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

MICROWAVE OVEN CONTROL



Keypad	Feature	Instructions
Tools 	Microwave Oven Use Functions	Enables you to personalize the audible tones and microwave oven and oven operation to suit your needs. See the “Tools” and “More Modes” section.
Home 	Home Screen	If pressed once, it enables the user to return to the “Cooking Methods” and “Assisted Cooking” screen. If pressed twice, the time of day is displayed.
Favorites 	Favorites	The Favorites keypad allows the user to save the cycles that they use on a frequent basis.
Oven Light 	Oven Cavity Light	The oven light is controlled by a keypad on the oven control panel. While the oven door is closed, press the Oven Light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Oven Power/Cancel 	Oven Function Power/Cancel	The Oven Power/Cancel keypad turns the oven on and wakes it from Sleep mode. If the oven is already on, the Oven Power/Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
Microwave Power/Cancel 	Microwave Function	The Microwave Power/Cancel keypad turns the microwave oven on and wakes it from Sleep mode. If the microwave oven is already on, the Microwave Power/Cancel keypad stops any microwave oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

Touch Panel

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

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

Display

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

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

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

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

Display Navigation

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

Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

OR

1. Select NEXT to enter into product use.
2. Follow the prompts on the display screen to select a language, set up Wi-Fi/connect to network, accept the terms of service, and set the time.

NOTE: The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).

3. If you selected Store Demo Mode, select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.

OPTIONAL: Select VIEW PRODUCT VIDEOS to view a video about how to navigate and interact with the product and explore Voice Control.

4. Scroll and Select EXPLORE.

5. Select the Tools keypad (Gear icon).

To exit Demo Mode, see the "Tools" section.

MICROWAVE OVEN USE

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

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

Food Characteristics

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

Amount of Food

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

Size and Shape

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

Starting Temperature

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

Composition and Density

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

Cooking Guidelines

Covering

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

Stirring and Turning

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

Arranging

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

Piercing

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

Shielding

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

Standing Time

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

Cookware and Dinnerware

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

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

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

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

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

Aluminum Foil and Metal

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

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

OK for Use

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

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

Do Not Use

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

Microwave Cooking Power

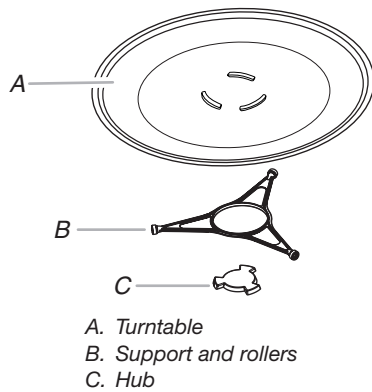
Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number. For example, 70%=7=Medium-High.

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

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

PARTS AND FEATURES

Turntable



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

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

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

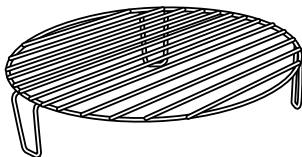
To Turn On/Off

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

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

Convection Rack

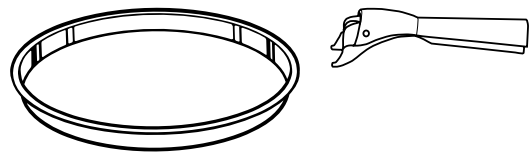
The convection rack provides optimal heat circulation for convection cooking.



The rack will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the rack to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the rack in the microwave oven.
- Two-level cooking is not recommended.
- For best results, do not place popcorn bags on the rack.
- The rack is designed specifically for this microwave oven. For best cooking results, do not attempt to use any other rack in this microwave oven.
- See the “Accessories” section to reorder.

Crisper Pan and Handle

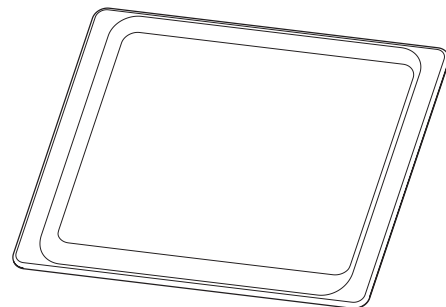


The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

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

See the “Accessories” section to reorder.

Baking Tray

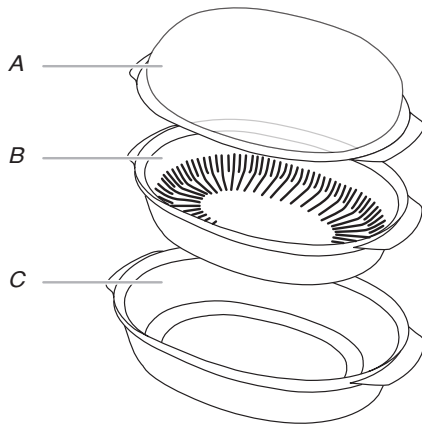


The baking tray can be used only with convection cooking.

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

See the “Accessories” section to reorder.

Steamer Vessel



A. Lid
B. Insert
C. Base

- The steamer vessel will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- The steamer vessel is designed to be used only in the microwave oven. To avoid damaging the steamer vessel, do not use in a convectional- or combination-type oven, with any other convection or crisp function, or on electric or gas burners.

- Do not use plastic wrap or aluminum foil when covering the food.
- Always place the steamer vessel on the glass turntable. Check that the turntable turns freely before starting the microwave oven.
- Do not remove lid while the steamer vessel is inside the microwave oven as the rush of steam will disrupt the sensor settings.
- To avoid scratching, use plastic utensils.
- Do not overfill with water.

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

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

Base: For steam cooking, place water in base. For simmering foods such as rice, potatoes, pasta, and vegetables, place food and water/liquid in base.

See the “Accessories” section to reorder.

Cooking Methods

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Cooking methods keypad allows users to select one of the cooking methods below according to their cooking needs:

Function	Feature	Instructions
Cook	Cooking	<ol style="list-style-type: none">1. Press MICROWAVE.2. Select COOKING METHODS.3. Select COOK.4. Enter the desired cook time in the display screen.5. (Optional) Select POWER on the display screen to change the cooking power.6. Select START.7. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase cooking time.
Reheat	Reheating	<ol style="list-style-type: none">1. Press MICROWAVE.2. Select COOKING METHODS.3. Select REHEAT.4. Enter the desired reheat time in the display screen.5. Select START.6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase reheat time.
Defrost	Defrosting	<ol style="list-style-type: none">1. Press MICROWAVE.2. Select COOKING METHODS.3. Select DEFROST.4. Enter the desired defrost time in the display screen.5. Select START.6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase defrost time. <p>For more information, see the “Defrost” section.</p>
Steam	Steaming	<ol style="list-style-type: none">1. Press MICROWAVE.2. Select COOKING METHODS.3. Select STEAM.4. Enter the desired steam time in the display screen.5. Select START.6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase steam time. <p>For more information, see the “Steam Cook” section.</p>
Melt	Melting	<ol style="list-style-type: none">1. Press MICROWAVE.2. Select COOKING METHODS.3. Select MELT.4. Enter the desired melt time in the display screen.5. Select START.6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase melt time.

Function	Feature	Instructions
Soften	Softening	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press MICROWAVE. 2. Select COOKING METHODS. 3. Select SOFTEN. 4. Enter the desired soften time in the display screen. 5. Select START. 6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase soften time.
Boil & Simmer	Boiling and Simmering	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press MICROWAVE. 2. Select COOKING METHODS. 3. Select BROIL & SIMMER. 4. Enter the desired broil and simmer time in the display screen. 5. Select START. 6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase boil and simmer time.
Keep Warm	Keep Warm	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press MICROWAVE. 2. Select COOKING METHODS. 3. Select KEEP WARM. 4. Enter the desired keep warm time in the display screen. 5. Select START. 6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase keep warm time.

Defrost

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

- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting. Remove any metal twist-ties and replace them with strings or elastic bands.
- If food is foil wrapped, remove foil and place it in a suitable container.
- Slit or pierce plastic pouches or packaging. Slit the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of a cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Custom Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails. See the "Aluminum Foil and Metal" section first.

Popcorn

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

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glass utensils.
- Pop only one package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content.
- The microwave oven uses the sensor to determine sizes that can be popped: 1.75-3.5 oz (50-99 g) bags.

Steam Cook

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

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

Assisted Cooking

Assisted cooking helps you select the right mode for your everyday cooking needs.

Some modes allow you to skip preheat. Follow the prompts on screen for guidance throughout the cooking process.

NOTE: Traditional bake temperatures will be converted to convection bake temperatures. Convection Bake requires time and temperature input. It also requires preheat.

Traditional roast times will be converted to convection roast times. Convection Roast requires time and temperature input, but preheat is not required.

Some modes will convert standard bake times for convection cooking. Input your time and temperature and your screen will convert accordingly.

Favorites

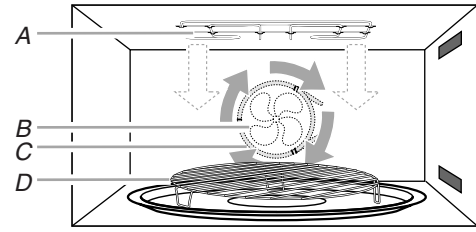
The Favorites feature stores the microwave settings for your favorite recipe.

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

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

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

Convect Modes



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

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

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

Convect Modes is a function that converts a standard thermal bake cook time and temperature into an ideal cook time and temperature for convection cooking after the oven has preheated.

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

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

Convection Chart

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

Tools

The Tools keypad allows you access to functions and customization options for your oven. These tools allow you to set the clock, change the oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more.

Select the Tools keypad to view the Tools features:

- Remote Enable
- Kitchen Timer
- Light
- Turntable
- Mute
- Control Lock
- Probe

See the “More Modes” section for more information.

Tools	Available Selections
Remote Enable	Select REMOTE ENABLE to enable the ability to utilize the Whirlpool® app. NOTE: Remote Enable turns off when the door is opened. It needs to be re-enabled each time it is going to be used.
Kitchen Timer	Set a kitchen timer by manually entering the desired time into the keypad. Select KITCHEN TIMER. Manually input the time to the desired timer length. Select START. Select CANCEL to end the Kitchen Timer.
Light	Select LIGHT to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.
Turntable	Turn the turntable on or off.
Mute	Select the Mute keypad to Mute and Unmute the sound.
Control Lock	The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the microwave oven(s). The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs. When the control is locked, only the Microwave Oven Power, Tools, and Microwave Oven Light keypads will function. The Control Lock is preset unlocked, but can be locked. To Lock or Unlock the Control: <ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the microwave oven is off. 2. Select the Control Lock keypad. 3. Control Lock will display. 4. Scroll up to unlock. 5. No keypads will function with the controls locked.
Probe	Use for Probe Cooking Mode.

Preferences

Times and Dates

Set time and date preferences.

NOTE: If user is connected to Wi-Fi, time and date will be set automatically.

Your Meal Times

Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown.

- Time
- Date
- Time Format (am/pm vs 24 hour [Military Time])

Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

Display Settings

Set the display settings.

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

Regional

Set regional preferences.

- Language: English, Spanish, or French
- Temperature Units: Fahrenheit or Celsius

Wi-Fi

- **Connect to Network:** Download the Whirlpool® App from the app store on your mobile phone. See the Connectivity Setup sheet for more detailed instructions.
- **SAID Code:** The SAID code is used to sync a smart device with your appliance.
- **MAC Address:** MAC Address is displayed for the Wi-Fi module.
- **Wi-Fi Radio:** Turn Wi-Fi on or off.

Info

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

Start Demo Mode:

1. Select the Tools keypad (Gear icon).
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and Select ON.

NOTE: The display screen will show the time (default screen/standby mode).

4. Select the Tools keypad (Gear icon).
5. Select TRY THE PRODUCT or VIEW PRODUCT VIDEOS.

If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit the Demo Mode.

Exit Demo Mode:

1. Select TRY THE PRODUCT.
2. Scroll and Select EXPLORE.
3. Select the Tools keypad (Gear icon).
4. Scroll and Select INFO.
5. Select STORE DEMO MODE and Select OFF.
6. Select YES on the confirmation screen.

■ **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.

■ **Wi-Fi Terms and Conditions:** www.whirlpool.com/connect.

■ **Software Terms and Conditions.**

MICROWAVE OVEN CARE

General Cleaning

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

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

Microwave Oven Door And Exterior

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

Cleaning Method:

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

Stainless Steel

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

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

Control Panel

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

Cleaning Method:

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

Microwave Oven Cavity

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

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

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

Cleaning Method:

Average soil

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

Heavy soil

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

Odors

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

Turntable

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

Cleaning Method:

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual, or visit http://www.whirlpool.com/product_help. In Canada, visit <http://www.whirlpool.ca>.

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

In the U.S.A.:

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

In Canada:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped: Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Display shows messages	Error code (display shows letter followed by number): Clear the display. For further information, see the lower oven Use and Care Guide. If the message reappears, call for service. See the "Assistance or Service" section. Demo Mode (product is in Demo Mode): See the "Tools" section to exit Demo Mode.
Microwave oven will not operate	The door is not completely closed: Firmly close the door. The electronic microwave oven control is not set correctly: See the lower oven Use and Care Guide. The Control Lock is set (on some models): See the lower oven Use and Care Guide. The magnetron is not working properly: Heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service. See the "Assistance or Service" section.
Microwave oven makes humming noise	This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.
Microwave oven door looks wavy	This is normal and will not affect performance.
Turntable will not operate	The turntable is not properly in place: Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support. The turntable support is not operating properly: Remove turntable. Remove and replace turntable support. Replace turntable. Put in 1 cup (250 mL) of water, then restart microwave oven. If it is still not working, call for service. See the "Assistance or Service" section. Do not operate the microwave oven without turntable and turntable support working properly.
Turntable rotates both directions	This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.
Display shows time countdown, but is not operating	The Minute Timer is in use: See the lower oven Use and Care Guide.
Tones are not sounding	Tones are disabled: See the lower oven Use and Care Guide.
Cooking times seem too long	The cooking power is not set properly: See "Cooking Power" in the "Microwave Oven Use" section. Large amounts of food are being heated: Larger amounts of food need longer cooking times. The incoming voltage is less than that specified in the "Parts and Features" section: Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

ASSISTANCE OR SERVICE

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

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

If you need replacement parts

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

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In the U.S.A.

If you have any problems or questions, call Whirlpool Corporation Connected Appliances at **1-866-333-4591**.

Our consultants provide assistance with:

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

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

For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

If you have any problems or questions, call Whirlpool Corporation Connected Appliances at **1-866-333-4591**, or visit our web page www.whirlpool.ca.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Accessories: U.S.A.

To order accessories, visit our website at www.whirlpool.com/cookingaccessories

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Microwave Steamer

Order Part Number 8205262RB

30" FIT Kit Vent Trim for Combo Ovens

Order Part Number W10495947

27" FIT Kit Vent Trim for Combo Ovens

Order Part Number W10495945

Combo Oven Microwave Side Trim Kit

Order part Number W10536162

WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

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

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

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

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, or visit www.whirlpool.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Whirlpool Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

Whirlpool Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-253-1301. In Canada, call 1-800-807-6777.

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

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

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

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

WHAT IS NOT COVERED

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

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Nous vous REMERCIIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Enregistrer votre four à micro-ondes au www.whirlpool.com. Au Canada, enregistrer votre four au www.whirlpool.ca.

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces derniers peuvent se trouver dans le côté droit du cadre du four, à l'intérieur de la porte du four à micro-ondes.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES	22
Spécifications électriques	24
COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES	25
Panneau tactile.....	26
Affichage	26
Affichage du menu	26
Réglage et mode démonstrateur	26
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES	27
Caractéristiques des aliments.....	27
Guide de cuisson	28
Ustensiles de cuisson et vaisselle	28
Papier d'aluminium et métal	29
Puissance de cuisson des micro-ondes	29
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	30
Plateau rotatif	30
Grille de convection	30
Poêle à croustiller et poignée.....	30
Plaque de cuisson.....	30
Cuiseur-vapeur.....	31
Méthodes de cuisson.....	32
Décongélation	34
Cuisson à la vapeur.....	34
Maïs éclaté	34
Cuisson assistée	34
Favoris	34
Modes de convection	35
Outils	36
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES	38
Nettoyage général.....	38
DÉPANNAGE.....	39
ASSISTANCE OU SERVICE	40
Aux É.-U.	40
Au Canada.....	40
Accessoires	40
GARANTIE.....	41

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

ADVERTENCIA: Para minimizar el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones a las personas o exposición a energía de microondas excesiva:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA” específicas que se muestran en esta sección.
- El horno de microondas deberá estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a un contacto debidamente conectado a tierra. Consulte las “INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA” que se muestran en esta sección.
- Instale o ubique el horno de microondas solo según las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como los huevos enteros con cáscara y los contenedores cerrados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y no se deben calentar en el horno de microondas.
- Utilice el horno microondas solo para su uso indicado, según este manual. No utilice químicos corrosivos o vapores en el horno de microondas. Este tipo de horno se encuentra diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso de laboratorio o industrial.
- No deben insertarse en un horno de microondas alimentos ni utensilios de metal demasiado grandes, ya que pueden constituir un riesgo de incendio o de choque eléctrico.
- No lo limpie con estropajos de metal. Pueden quemarse partes del estropajo y tocar piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de choque eléctrico.
- No guarde ningún material diferente de los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
- No encienda el horno de microondas si el cable o enchufe se encuentran dañados, no está funcionando adecuadamente o ha sufrido daños o caídas.
- No use el horno para freír. No se recomiendan los utensilios aptos para microondas y es difícil mantener las temperaturas adecuadas para freír.
- No utilice productos de papel cuando el aparato se utiliza en el modo “PAN BROWN”.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que se recaliente el horno.
- Como con cualquier aparato, si lo utilizan niños es necesario supervisarlos constantemente.
- Solo personal calificado debe realizar el mantenimiento del horno de microondas. Comuníquese con la empresa más cercana de servicio autorizada para su examen, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del horno de microondas.
- Los líquidos, como el agua, café o té, se pueden sobrepasar el punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. La ebullición o las burbujas visibles no se encuentran siempre presentes al retirar el contenedor del horno de microondas. **ESTO PUEDE TENER COMO RESULTADO LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERVEN REPENTINAMENTE AL MOVER EL CONTENEDOR O INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

Para minimizar el riesgo de lesiones:

- No caliente el líquido más de lo necesario.
- Revuelva el líquido antes y mientras se calienta.
- No utilice contenedores de una pieza con cuello delgado.
- Después de calentarlos, deje reposar el contenedor en el horno de microondas por unos momentos antes de retirarlo.
- Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
- No coloque el horno de microondas a la intemperie. No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección “Cuidado del horno”.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine los alimentos más del tiempo necesario. Vigile el horno de microondas si utiliza papel, plástico u otros materiales combustibles dentro de este para facilitar la cocción.
 - Retire las amarras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de introducir las en el horno.
 - Si algún material se prende fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desenchúfelo o corte la corriente en el panel de fusibles o del cortacircuitos.
 - No utilice la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no se encuentre en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

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

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

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

Spécifications électriques

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

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

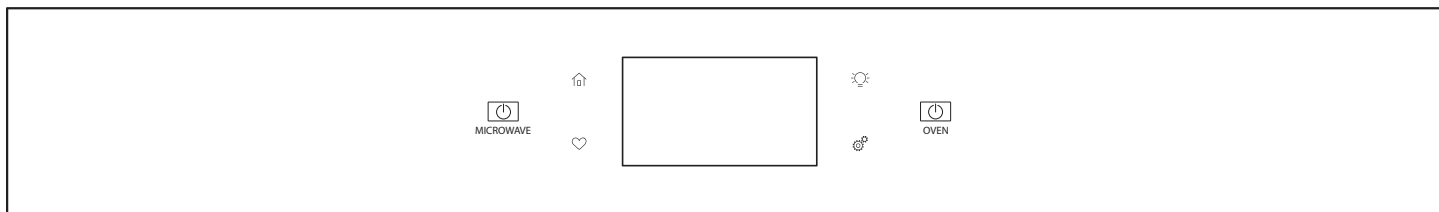
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :







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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES



Clavier	Fonction	Instructions
Outils 	Fonction d'utilisation du four à micro-ondes	Permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four à micro-ondes selon les préférences de l'utilisateur. Voir les sections "Outils et Plus de modes".
Accueil 	Écran d'accueil	En appuyant une fois, l'utilisateur peut accéder à l'écran des méthodes de cuisson et de la cuisson assistée. L'heure est affichée en appuyant deux fois.
Favoris 	Favoris	Le clavier des favoris permet à l'utilisateur de sauvegarder les programmes qu'il utilise le plus souvent.
Lampe du four 	Lampe de la cavité du four	La lampe du four est commandée à l'aide du tableau de commande du four. La porte du four étant fermée, appuyer sur la touche de la lampe du four pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Four Alimentation/annulation 	Alimentation/annulation des fonctions du four	La touche Power/Cancel (alimentation/annulation) du four met le four en marche ou le réveille lorsqu'il est en mode veille. S'il est déjà en marche, cette touche annule toute fonction du four, sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage des touches.
Four à micro-ondes Alimentation/annulation 	Fonctions du four à micro-ondes	La touche Power/Cancel (alimentation/annulation) du four à micro-ondes met le four en marche ou le réveille lorsqu'il est en mode veille. S'il est déjà en marche, cette touche annule toute fonction du four à micro-ondes, sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage des touches.

Panneau tactile

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

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

Affichage

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

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

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

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

Affichage du menu

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

Réglage Et Mode Démonstrateur

1. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) pour accéder à ce mode.

OU

1. Sélectionner NEXT (suivant) pour utiliser le produit.
2. Suivre les instructions à l'écran pour sélectionner une langue, configurer le Wi-Fi/la connexion au réseau, accepter les modalités et régler l'heure.

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

3. Si Store Demo Mode (mode de démonstration en magasin) est sélectionné, sélectionner ensuite TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour explorer les différentes caractéristiques et les options du produit.

FACULTATIF : Sélectionner VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d'interagir avec le produit et ainsi que d'explorer les commandes vocales.

4. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).

5. Sélectionner Tools (icône d'engrenage).

Pour quitter le mode Demo (démonstration), voir la section "Tools" (outils).

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

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

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les enfants s'appuyer sur la porte du four à micro-ondes ou s'y balancer.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, coloquintes, papiers, y compris les sacs en papier brun et les journaux, ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four, car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever les contenants du four.
- Ne pas faire cuire les pommes de terre excessivement. À la fin de la durée de cuisson recommandée, les pommes de terre devraient être légèrement fermes. Laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes. Elles achèveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. L'accumulation de vapeur dans les œufs entiers peut les faire éclater et obligera à nettoyer en profondeur la cavité du four à micro-ondes. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Taille et forme

Des aliments de petite taille cuiront plus vite que de gros morceaux, et des aliments uniformes cuiront de façon plus également que des aliments de forme irrégulière.

Température de mise en marche

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

Composition et densité

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

Guide de cuisson

Recouvrement

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

Remuer et tourner

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

Disposition

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

Perforation

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

Protection

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

Temps de repos

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

Ustensiles de cuisson et vaisselle

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

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

Pour vérifier si la vaisselle ou l'ustensile de cuisson peut être utilisé au four à micro-ondes :

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

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

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées pour enlever un contenant du four à micro-ondes.

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

Utilisation correcte

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

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

Ne pas utiliser

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

Puissance de cuisson des micro-ondes

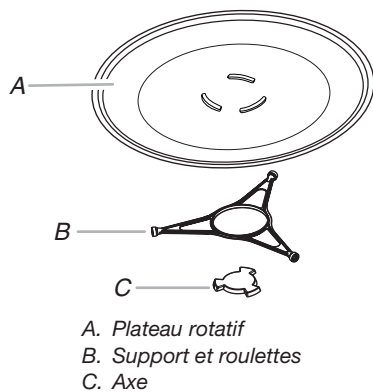
De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent la puissance de cuisson à utiliser en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre. Par exemple, 70%=7=Moyen-élevé

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

POURCENTAGE/ NOM	UTILISER
100 %, élevée (par défaut)	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau comme les soupes, les boissons et la plupart des légumes.
90 %	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème.
80 %	Chauffer du riz, des pâtes ou des mets en sauce. Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, moyenne à élevée	Réchauffage d'une seule portion de nourriture.
60 %	Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'œufs, les puddings et les crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.
50 %, moyen	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	Faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, de petits pains et de pâtisseries.
30 %, moyenne à faible, décongeler	Décongélation de pain, de poisson, de viande, de volaille et d'aliments précuits.
20 %	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, faible	Mettre les fruits à température ambiante.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Plateau rotatif



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

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

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

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

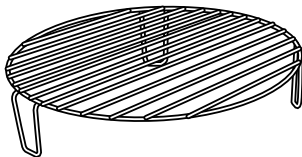
Pour mettre en marche/fermer

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

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

Grille de convection

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

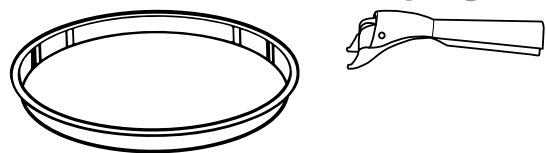


La grille devient chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation.

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la grille toucher les parois internes, la voûte ou le plancher de la cavité du four à micro-ondes.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas remettre la grille dans le four.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas placer des sacs de maïs à éclater sur la grille.
- La grille est conçue spécialement pour ce four à micro-ondes. Pour de meilleurs résultats de cuisson, n'utiliser aucune autre grille dans ce four à micro-ondes.

Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

Poêle à croustiller et poignée

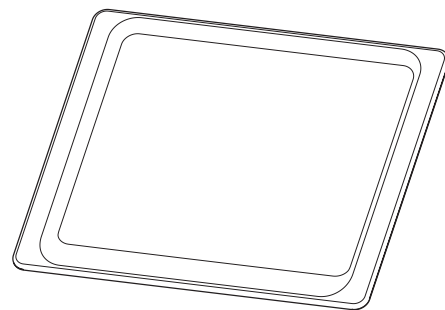


La poêle à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçue spécialement pour l'utilisation au four à micro-ondes et est idéale pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes.

- La poêle à croustiller deviendra chaude. Toujours utiliser la poignée et des mitaines de four lors de l'utilisation de la poêle. Placer l'extrémité de fixation sur le bord de la poêle, serrer la poignée et soulever la poêle.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la poêle à croustiller ou la poignée en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four à micro-ondes.
- Ne pas placer la poêle à croustiller sur la grille de convection. Toujours utiliser le plateau rotatif comme support pour la poêle à croustiller.
- Pour éviter d'endommager le four, ne pas utiliser d'autre objet métallique avec la poêle à croustiller.
- Pour éviter tout dommage, ne pas placer la poêle à croustiller chaude directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- La poêle à croustiller est conçue spécifiquement pour ce four à micro-ondes. Ne pas l'utiliser dans un autre four.
- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour éviter les rayures.

Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

Plaque de cuisson

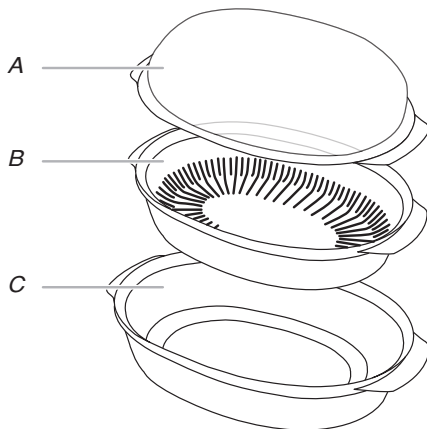


- La plaque de cuisson peut uniquement être utilisée pour la cuisson par convection.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser avec la cuisson aux micro-ondes.
- La plaque de cuisson deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.

Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

Cuiseur-vapeur

Utiliser le cuiseur-vapeur avec la caractéristique de cuisson à la vapeur pour cuire les aliments à la vapeur.



A. Couvercle
B. Insert
C. Base

Le cuiseur-vapeur deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.

- Le cuiseur-vapeur est conçu pour être utilisé uniquement dans un four à micro-ondes. Pour éviter d'endommager le cuiseur-vapeur, ne pas utiliser dans un four conventionnel ou combiné, avec toute autre fonction de convection ou de croustillage, ou sur des éléments électriques ou brûleurs à gaz.
- Ne pas utiliser de film alimentaire ou du papier d'aluminium pour couvrir les aliments.

- Toujours placer le cuiseur-vapeur sur le plateau rotatif en verre. Vérifier que le plateau rotatif tourne librement avant de mettre le four en marche.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le récipient se trouve à l'intérieur du four, le flux de vapeur annulerait les réglages de détection.
- Pour éviter les rayures, utiliser des ustensiles de plastique.
- Ne pas trop remplir d'eau.

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

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

Base : Pour la cuisson à la vapeur, placer l'eau dans la base. Pour les aliments à mijoter, tels que le riz, les pommes de terre, les pâtes et les légumes, placer les aliments et l'eau/le liquide dans la base.

Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

Méthodes de cuisson

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Le clavier des méthodes de cuisson permet aux utilisateurs de sélectionner l'une des méthodes de cuisson suivantes en fonction des besoins :

Fonction	Caractéristique	Instructions
Cuisson	Cuisson	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyer sur MICROWAVE (four à micro-ondes).2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).3. Sélectionner COOK (cuisson).4. Saisir le temps de cuisson à l'écran. (Optionnel) Sélectionner POWER (puissance) à l'écran pour modifier la puissance de cuisson.5. Sélectionner START (mise en marche). (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de cuisson.
Réchauffage	Réchauffage	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyer sur MICROWAVE (four à micro-ondes).2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).3. Sélectionner REHEAT (réchauffage).4. Saisir le temps de réchauffage désiré à l'écran.5. Sélectionner START (mise en marche). (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de réchauffage.
Décongélation	Décongélation	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyer sur MICROWAVE (four à micro-ondes).2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).3. Sélectionner DEFROST (décongélation).4. Saisir le temps de décongélation désiré à l'écran.5. Sélectionner START (mise en marche). (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de décongélation. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section "Décongélation".
Vapeur	Production de vapeur	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyer sur MICROWAVE (four à micro-ondes).2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).3. Sélectionner STEAM (cuisson à la vapeur).4. Saisir le temps de cuisson à la vapeur désiré à l'écran.5. Sélectionner START (mise en marche). (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de cuisson à la vapeur. Pour obtenir plus de renseignements, voir la section "Cuisson à la vapeur".
Faire fondre	Fait fondre	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyer sur MICROWAVE (four à micro-ondes).2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).3. Sélectionner MELT (faire fondre).4. Saisir le temps désiré à l'écran.5. Sélectionner START (mise en marche). (Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps pour faire fondre.

Fonction	Caractéristique	Instructions
Ramollir	Ramollit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur MICROWAVE (four à micro-ondes). 2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). 3. Sélectionner SOFTEN (ramollir). 4. Saisir le temps désiré à l'écran. 5. Sélectionner START (mise en marche). <p>(Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps pour faire ramollir.</p>
Faire bouillir et mijoter	Fait bouillir et mijoter	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur MICROWAVE (four à micro-ondes). 2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). 3. Sélectionner BROIL & SIMMER (faire bouillir et mijoter). 4. Saisir le temps désiré à l'écran. 5. Sélectionner START (mise en marche). <p>(Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps pour faire bouillir et mijoter.</p>
Garder au chaud	Garder au chaud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur MICROWAVE (four à micro-ondes). 2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson). 3. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 4. Saisir le temps de maintien au chaud désiré à l'écran. 5. Sélectionner START (mise en marche). <p>(Optionnel) À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de maintien au chaud.</p>

Décongélation

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

- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) avant la décongélation. Ôter toute attache métallique et les remplacer par des ficelles ou des élastiques.
- Si l'aliment est emballé, ôter le papier d'aluminium et placer l'aliment dans un contenant approprié.
- Opérer une fente ou percer les emballages de plastique. Percer les peaux, le cas échéant, des aliments congelés tels que les saucisses.
- Plier les emballages de plastique des aliments afin de garantir une décongélation uniforme.
- Toujours sous-estimer la durée de décongélation. Si le centre de l'aliment congelé n'est pas dégelé, poursuivre la décongélation.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation de l'aliment.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les morceaux épais.
- Séparer les morceaux d'aliment le plus tôt possible au cours du programme ou à la fin de celui-ci pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation pré-réglée, mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section "Papier d'aluminium et métal."

Cuisson à la vapeur

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

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

Maïs éclaté

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

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser de sacs en papier ordinaire ou d'ustensiles en verre.
- Ne préparer qu'un sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de l'éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas tenter de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté.
- Utiliser des sacs de maïs soufflés frais pour des résultats optimaux.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.
- Le four à micro-ondes utilise un capteur pour déterminer la quantité qui peut être éclatée : Sachets de 1,75 à 3,5 oz (50 à 99 g).

Cuisson assistée

La cuisson assistée aide à choisir le bon mode pour les besoins quotidiens de cuisson.

Certains modes permettent de sauter l'étape de préchauffage. Suivre les instructions à l'écran pour obtenir des conseils tout au long de la procédure de cuisson.

REMARQUE : Les températures de cuisson traditionnelles seront converties en températures de cuisson par convection. La cuisson au four par convection nécessite des entrées de durée et de température. Elle nécessite également un préchauffage.

Les durées traditionnelles de rôtissage seront converties en durées de rôtissage par convection. Le rôtissage par convection nécessite des entrées de durée et de température, mais le préchauffage n'est pas nécessaire.

Certains modes convertiront les durées de cuisson standard pour la cuisson par convection. Entrer la durée et la température et l'écran convertira les données en conséquence.

Favoris

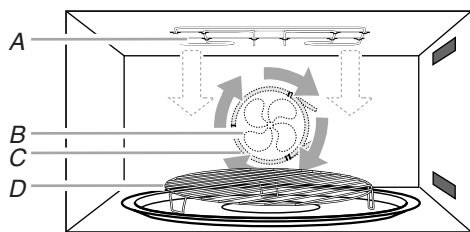
La fonction des favoris sauvegarde les réglages du four à micro-ondes pour vos recettes préférées.

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

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

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

Modes de convection



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

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

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

La conversion Convect Modes est une fonction qui convertit une durée de cuisson et une température au four thermique standard en durée de cuisson et température idéales pour la cuisson par convection une fois le four préchauffé.

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

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

Tableau de convection

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

Outils

La touche Tools (outils) permet d'accéder aux fonctions et de personnaliser les options du four. Ces outils permettent de régler l'horloge, d'alterner entre unités Fahrenheit et Celsius pour la température du four, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus.

Sélectionner le clavier des outils pour afficher les outils :

- Remote Enable (Activation à distance)
- Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)
- Light (Éclairage)
- Turntable (plateau rotatif)
- Turn Table (plateau rotatif)
- Mute (Silence)
- Control Lock (Verrouillage des commandes)
- Probe (Sonde)

Voir la section "Plus de modes" pour obtenir plus de renseignements.

Outils	Sélections disponibles
Remote Enable (Activation à distance)	Appuyer sur Remote Enable (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'appli Whirlpool®. REMARQUE : L'activation à distance se ferme lorsque la porte est ouverte. La fonction doit être réactivée à chaque utilisation.
Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. <ol style="list-style-type: none">1. Sélectionner Kitchen Timer (minuterie de cuisine).2. Entrer manuellement le temps désiré.3. Sélectionner Start (mise en marche).4. Sélectionner Cancel (annulation) pour mettre fin à la minuterie de cuisine.
Light (Éclairage)	Sélectionner Light (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
Turntable (plateau rotatif)	Mettre en marche/arrêter le plateau rotatif.
Mute (Silence)	Sélectionner la touche de sourdine pour activer ou désactiver le son.
Control Lock (Verrouillage des commandes)	Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours à micro-ondes. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches Microwave Oven Power (alimentation du four), Tools (outils) et Oven light (lampe du four) fonctionnent. Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé. Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : <ol style="list-style-type: none">1. Vérifier que le four est éteint.2. Sélectionner la touche "Control Lock" (verrouillage des commandes).3. "Control Lock" s'affiche.4. Naviguer vers le haut pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
Probe (Sonde)	Pour mode de cuisson sonde.

Préférences

Heures et dates

Régler les préférences pour l'heure et la date.

REMARQUE : Si l'appareil est connecté au réseau Wi-Fi, l'heure et la date se règlent automatiquement.

Your Meal Times (Vos heures de repas)

Régler quand déjeuner/dîner/souper s'affiche

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

Volume sonore

Régler les préférences pour le volume sonore.

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

Réglages de l'écran

Effectuer les configurations de l'affichage.

- Display Brightness (Luminosité de l'affichage) : Régler la luminosité de l'affichage
- Emphasize Info When I Am Far (Insister sur les infos quand je suis loin) : Mettre en marche/arrêter

Régional

Régler les préférences régionales.

- Language (Langue) anglais, français ou espagnol
- Temperature Units (Unités de température) : Fahrenheit et Celsius

Wi-Fi

- Connexion au réseau : Télécharger l'application Whirlpool® de la boutique d'applications sur votre téléphone mobile. Voir la feuille Configuration de la connectivité pour des instructions plus détaillées.
- Code SAID : Le code SAID s'utilise pour synchroniser un dispositif intelligent avec votre appareil.
- Adresse MAC : L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.
- Radio Wi-Fi : Met en marche et arrête le Wi-Fi.

Info

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

Démarrer le mode Demo (démonstration) :

1. Sélectionner Tools (icône d'engrenage).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO (informations).
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner ON (marche).

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

4. Sélectionner Tools (icône d'engrenage).
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) ou VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit).

Si l'appareil est en mode Demo (démonstration) après la mise sous tension, suivre ces étapes pour quitter le mode de démonstration.

Quitter le mode de démonstration :

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
3. Sélectionner Tools (icône d'engrenage).
4. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO (informations).
5. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
6. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.

- Restaurer les réglages d'usine : Pour restaurer votre produit aux réglages d'usine par défaut.
- Conditions d'utilisation Wi-Fi : www.whirlpool.com/connect.
- Conditions du logiciel.

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyage général

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

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

Extérieur Et Porte Du Four À Micro-Ondes

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

Méthode de nettoyage :

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

Acier Inoxydable

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou certains essuie-tout.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

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

Tableau De Commande

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant tout usage pour appareils ménagers de cuisine – numéro de pièce 31662 (non inclus) :
Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

Cavité Du Four À Micro-Ondes

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

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

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

Méthode de nettoyage :

Saleté moyenne

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

Saleté tenace

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

Odeurs

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

Plateau Rotatif

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

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel ou visiter le http://www.whirlpool.com/product_help. Au Canada, visiter le <http://www.whirlpool.ca>.

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

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

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

Ne pas oublier d'indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Problème	Causes et solutions possibles
Rien ne fonctionne	Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert : Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Des messages s'affichent	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) : Effacer l'affichage. Pour plus de renseignements, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur. Si le message réapparaît, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". Mode de démonstration (l'appareil est en mode de démonstration) : Voir la section "Tools" (outils) pour quitter le mode de démonstration.
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	La porte n'est pas entièrement fermée : Bien fermer la porte. Le module de commande électronique du four est correctement réglé : Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur. La fonction de verrouillage des commandes est activée (sur certains modèles) : Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur. Le magnétron ne fonctionne pas bien : Faire chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à 100 % de la puissance de cuisson. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".
Le four à micro-ondes bourdonne	Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.
La porte du four à micro-ondes semble gondlée	Ceci est normal et n'affecte pas la performance.
Le plateau rotatif ne fonctionne pas	Le plateau rotatif n'est pas bien placé : S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support. Le support du plateau rotatif ne fonctionne pas bien : Retirer le plateau rotatif. Retirer et réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d'eau, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.
Le plateau rotatif tourne dans les deux sens	Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.
L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas	La minuterie est utilisée : Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
Les signaux sonores ne retentissent pas	Les sons sont désactivés : Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
Les durées de cuisson semblent trop longues	La puissance de cuisson n'est pas bien réglée : Voir le point "Cuisson" dans la section "Utilisation du four à micro-ondes". Une grande quantité d'aliments est chauffée : Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues. La tension d'entrée est inférieure aux spécifications indiquées à la section "Pièces et caractéristiques". Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivre les instructions ci-dessous.

Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat et les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Pour des pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces FSP®. Les pièces de rechange FSP® d'origine conviendront bien et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon les mêmes spécifications précises utilisées pour fabriquer chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour savoir où trouver des pièces FSP® dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné par Whirlpool le plus proche.

Aux É.-U.

Si vous avez des problèmes ou des questions, appelez Whirlpool Corporation Connected Appliances au **1-866-333-4591** ou visiter le **www.whirlpool.com**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Orientation vers des concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.

Pour localiser le service d'entretien de votre région désigné par Whirlpool, consulter aussi les Pages jaunes.

Pour de l'aide supplémentaire

Pour obtenir plus d'aide, écrire à Whirlpool Corporation et soumettre toute question ou tout problème à :

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

Ne pas oublier d'indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Au Canada

Si vous avez des problèmes ou des questions, appelez Whirlpool Corporation Connected Appliances au **1-866-333-4591** ou visiter le **www.whirlpool.ca**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Orientation vers des revendeurs, distributeurs de pièces de rechange et services de réparation locaux. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour de l'aide supplémentaire

Pour obtenir plus d'assistance, écrire à Whirlpool Canada LP et soumettre toute question ou tout problème à :

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Ne pas oublier d'indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Accessoires aux É.-U.

Pour commander des accessoires, visiter le **www.whirlpool.com/cookingaccessories**.

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander le numéro de pièce 4396923

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander le numéro de pièce W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander le numéro de pièce W10355010

Cuiseur-vapeur du four à micro-ondes

Commander la pièce numéro 8205262RB

Trousse de garniture d'évent FIT 30 po pour fours combinés

Commander le numéro de pièce W10495947

Trousse de garniture d'évent FIT 27 po pour fours combinés

Commander le numéro de pièce W10495945

Trousse de garniture latérale pour les combinés four/four à micro-ondes

Commander le numéro de pièce W10536162

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

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

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

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

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

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

Centre d'expérience de la clientèle Whirlpool

Aux É.-U., composer le 1-800-253-1301. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

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

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

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

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

CE QUI N'EST PAS COUVERT

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

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

CLAUDE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

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

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

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

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

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



HORNO DE MICROONDAS ELÉCTRICO INTEGRADO INSTRUCCIONES DEL USUARIO

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su nuevo horno en www.whirlpool.com.
En Canadá, registre su horno en www.whirlpool.ca.

Para referencia futura, tome nota de los números de modelo y de serie de su producto; Se encuentran en el lado derecho del marco, dentro de la puerta del horno de microondas.

Número de modelo _____ Número de serie _____

Índice

SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS	43
Requisitos eléctricos	45
CONTROL DEL HORNO DE MICROONDAS	46
Panel táctil	47
Pantalla	47
Navegación de la pantalla	47
Configuración y modo de demostración	47
USO DEL HORNO DE MICROONDAS	48
Características de los alimentos	48
Pautas para cocinar	49
Utensilios de cocina y vajilla	49
Papel de aluminio, Metal	50
Potencia de cocción del microondas	50
Piezas y características	51
Bandeja giratoria	51
Parrilla para cocinar por convección	51
Bandeja doradora y manija	51
Bandeja para hornear	51
Vaporeta	52
Métodos de cocción	53
Descongelar	55
Cocción al vapor	55
Palomitas de maíz	55
Cocción asistida	55
Favoritos	55
Modos de convección	56
Herramientas	57
CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS	59
Limpieza general	59
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	60
ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO	61
En los EE. UU.	61
En Canadá	61
Accesorios	61
GARANTÍA	62

SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

ADVERTENCIA: Para minimizar el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones a las personas o exposición a energía de microondas excesiva:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA” específicas que se muestran en esta sección.
- El horno de microondas deberá estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a un contacto debidamente conectado a tierra. Consulte las “INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA” que se muestran en esta sección.
- Instale o ubique el horno de microondas solo según las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como los huevos enteros con cáscara y los contenedores cerrados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y no se deben calentar en el horno de microondas.
- Utilice el horno microondas solo para su uso indicado, según este manual. No utilice químicos corrosivos o vapores en el horno de microondas. Este tipo de horno se encuentra diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso de laboratorio o industrial.
- No deben insertarse en un horno de microondas alimentos ni utensilios de metal demasiado grandes, ya que pueden constituir un riesgo de incendio o de choque eléctrico.
- No lo limpie con estropajos de metal. Pueden quemarse partes del estropajo y tocar piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de choque eléctrico.
- No guarde ningún material diferente de los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
- No encienda el horno de microondas si el cable o enchufe se encuentran dañados, no está funcionando adecuadamente o ha sufrido daños o caídas.
- No use el horno para freír. No se recomiendan los utensilios aptos para microondas y es difícil mantener las temperaturas adecuadas para freír.
- No utilice productos de papel cuando el aparato se utiliza en el modo “PAN BROWN”.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que se recaliente el horno.
- Como con cualquier aparato, si lo utilizan niños es necesario supervisarlos constantemente.
- Solo personal calificado debe realizar el mantenimiento del horno de microondas. Comuníquese con la empresa más cercana de servicio autorizada para su examen, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del horno de microondas.
- Los líquidos, como el agua, café o té, se pueden sobrepasar el punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. La ebullición o las burbujas visibles no se encuentran siempre presentes al retirar el contenedor del horno de microondas. **ESTO PUEDE TENER COMO RESULTADO LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERVEN REPENTINAMENTE AL MOVER EL CONTENEDOR O INSERTAR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**

Para minimizar el riesgo de lesiones:

- No caliente el líquido más de lo necesario.
- Revuelva el líquido antes y mientras se calienta.
- No utilice contenedores de una pieza con cuello delgado.
- Después de calentarlo, deje reposar el contenedor en el horno de microondas por unos momentos antes de retirarlo.
- Tenga extremo cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
- No coloque el horno de microondas a la intemperie. No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección “Cuidado del horno”.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No cocine los alimentos más del tiempo necesario. Vigile el horno de microondas si utiliza papel, plástico u otros materiales combustibles dentro de este para facilitar la cocción.
 - Retire las amarras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de introducir las en el horno.
 - Si algún material se prende fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desenchúfelo o corte la corriente en el panel de fusibles o del cortacircuitos.
 - No utilice la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no se encuentre en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede resultar en exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar o impedir la operación de las trabas de seguridad.
- (b) No ponga ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y no permita que se acumule polvo o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si éste está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daño en:
 - (1) La puerta (torcida),
 - (2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
 - (3) Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto personal de servicio calificado.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

Requisitos eléctricos

El horno de microondas se conecta a un lado de 110 voltios del circuito de 240 voltios que se requiere para el horno inferior. Si la tensión entrante para el horno de microondas es inferior a 110 voltios, es posible que los tiempos de cocción se prolonguen. Solicite que un electricista calificado revise su sistema eléctrico.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

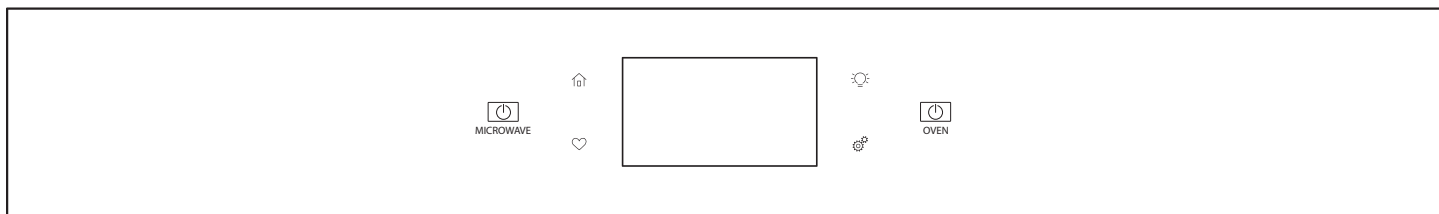
Para obtener un horno de microondas conectado permanentemente:

Este horno de microondas debe estar conectado a un sistema de cableado de metal permanente, conectado a tierra, o se debe tender un conducto para la conexión a tierra del equipo con los conductores de circuito y conectado a la terminal de tierra del equipo o al conductor de suministro del horno de microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este dispositivo cumple con la sección 18 de las reglas de FCC.
Este dispositivo cumple con la norma ICES-001 de Industry Canada.

CONTROL DEL HORNO DE MICROONDAS



Tecla	Función	Instrucciones
Herramientas 	Funciones para usar el horno de microondas	Permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno de microondas según las necesidades. Vea la sección "Herramientas" y "Más modos".
Home 	Pantalla principal	Si se presiona una vez, permite que el usuario regrese a la pantalla "Métodos de cocción" y "Cocción asistida". Si se presiona dos veces, aparece la hora del día.
Favoritos 	Favoritos	La tecla Favoritos (Favoritos) permite que el usuario guarde los ciclos que usa con mayor frecuencia.
Luz del horno 	Luz de la cavidad del horno	La luz del horno está controlada por un botón que está en el panel de control del horno. Mientras la puerta del horno está cerrada, presione el botón de la luz del horno para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
Oven Power/Cancel 	Encender/cancelar la función del horno	La tecla Oven Power/Cancel (Encender/cancelar horno) enciende el horno y lo activa si está en modo de suspensión. Si el horno ya está encendido, la tecla Oven Power/Cancel detiene todas las funciones del horno, excepto las de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).
Microwave Power/Cancel 	Funcionamiento del microondas	La tecla Microwave Power/Cancel (Encender/cancelar horno de microondas) enciende el horno y lo activa si está en modo de suspensión. Si el horno de microondas ya está encendido, la tecla Microwave Power/Cancel detiene todas las funciones del horno, excepto las de Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de control).

Panel táctil

El panel de control aloja el menú de controles y los controles de funciones. Las teclas táctiles son muy sensibles y se activan con un toque apenas ligero. Desplácese hacia arriba, abajo, izquierda o derecha para explorar distintas opciones y características.

Para obtener más información acerca de los controles individuales, vea las secciones respectivas en este manual.

Pantalla

La pantalla es para el menú y los controles de funciones del horno de microondas. La pantalla táctil permite desplazarse por los menús del horno de microondas. La pantalla es muy sensible y se activa y controla con un toque apenas ligero.

Cuando hay un horno en uso, la pantalla muestra el reloj, el modo, la temperatura del horno de microondas, el temporizador de cocina y el temporizador del horno de microondas, si está ajustado. Si el temporizador del horno de microondas no está ajustado, puede ajustarlo en esta pantalla.

Después de aproximadamente 2 minutos de inactividad, la pantalla entrará al modo de suspensión y se atenuará. Cuando el horno de microondas está funcionando, la pantalla permanece brillante.

Durante el uso, la pantalla muestra los menús y las selecciones adecuadas para las opciones que se eligen.

Navegación de la pantalla

Si el horno de microondas está apagado, toque la tecla Oven Power (Encendido del horno) o Microwave Power (Encendido del microondas) del horno deseado para activar el menú. En esta pantalla pueden activarse todos los programas de cocción automática; puede programarse toda la cocción manual; pueden regularse las opciones y se tiene acceso a las instrucciones, formas de preparación y consejos.

Configuración y modo de demostración

1. Seleccione STORE DEMO MODE (Seleccionar modo de demostración) para ingresar al modo de demostración.

O BIEN

1. Seleccione NEXT (Siguiendo) para ingresar al uso del producto.
2. Siga las indicaciones en pantalla para seleccionar un idioma, configurar Wi-Fi/la conexión a la red, aceptar las condiciones de servicio y ajustar la hora.

NOTA: la pantalla mostrará fecha y hora (pantalla predeterminada/modo en espera).

3. Si seleccionó Store Demo Mode (Seleccionar modo de demostración), seleccione TRY THE PRODUCT (Probar el producto) para examinar diversas características y opciones del producto.

OPCIONAL: Seleccione VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto) para ver un video sobre cómo navegar e interactuar con el producto y examinar el control por voz.

4. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
5. Seleccione la tecla Tools (Herramientas) (el icono con un engranaje).

Para salir del modo de demostración, vea la sección "Herramientas".

USO DEL HORNO DE MICROONDAS

El magnetrón del horno de microondas produce microondas que se reflejan del piso de metal, las paredes y el techo y atraviesan la bandeja giratoria y los utensilios adecuados hasta los alimentos. La grasa, azúcar y moléculas del agua que contienen los alimentos atraen y absorben las microondas, hacen que se muevan, produciendo fricción y calor, cuya acción cocina los alimentos.

- Para evitar daños al horno de microondas, no se apoye en la puerta del horno de microondas ni permita que los niños jueguen con ella.
- Para evitar daños al horno de microondas, no lo haga funcionar vacío.
- Los biberones y los tarros de comida para bebé no se deben calentar en el horno de microondas.
- No se debe secar ropa, flores, fruta, hierbas, madera, jícara, papel, incluso bolsas de papel marrón y periódico en el horno de microondas.
- La cera de parafina no se derretirá en el horno porque no absorbe las microondas.
- Use guantes para hornear o agarraderas para retirar recipientes del horno de microondas.
- No recocine las papas. Al cabo del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes. Déjelas reposar durante 5 minutos. La cocción terminará durante el reposo.
- No cocine ni recaliente huevos enteros dentro de la cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros hace que exploten y se requiera una limpieza importante de la cavidad del horno de microondas. Cubra los huevos escalfados y déjelos reposar por cierto tiempo.

Características de los alimentos

Al cocinar con microondas, la cantidad, el tamaño y la forma, la temperatura de inicio, la composición y la densidad de los alimentos afectan los resultados de la cocción.

Cantidad de alimentos

Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos que se caliente simultáneamente, más tiempo de cocción se necesitará. Verifique el término de cocción y agregue breves incrementos de tiempo si fuera necesario.

Tamaño y forma

Los pedazos de alimentos más pequeños se cocinarán con mayor rapidez que los pedazos grandes y los alimentos de forma pareja se cocinarán con mayor uniformidad que los de forma irregular.

La temperatura inicial

Los alimentos que estén a temperatura ambiente se calentarán con mayor rapidez que los refrigerados y los alimentos refrigerados se calentarán con mayor rapidez que los congelados.

Composición y densidad

Los alimentos con alto contenido de grasa y de azúcar alcanzarán una temperatura más alta y se calentarán con mayor rapidez que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y las patatas, necesitan más tiempo de cocción que el mismo tamaño de alimentos ligeros y porosos como los pasteles.

Pautas para cocinar

Envoltorios

Los alimentos cubiertos o tapados retienen la humedad, requieren menor tiempo de cocción y producen menos salpicaduras. Use la tapa provista con los utensilios de cocina. Si no hay una tapa disponible, puede usar papel de cera, toallas de papel o películas de plástico apropiados para utilizar con hornos microondas. Los envoltorios de plástico se deben doblar en una esquina para proporcionar una abertura para ventilar el vapor. La condensación en la puerta y en las superficies de la cavidad es normal durante una cocción intensa.

Revolver y dar vuelta los alimentos

Al revolver y voltear los alimentos, el calor se redistribuye uniformemente y se evita recocinar los bordes exteriores de los alimentos. Revuelva de afuera hacia el centro. De ser posible, dé vuelta a los alimentos desde el fondo hacia arriba.

Disposición de los alimentos

Al calentar alimentos de tamaño irregular o de diversos tamaños, las partes más delgadas y los artículos más pequeños deben disponerse hacia el centro. Al cocinar varios artículos del mismo tamaño y forma, colóquelos en círculo, dejando vacío el centro del círculo.

Perforaciones

Antes de calentar, use un tenedor o un cuchillo pequeño para perforar o hacer piquetes en los alimentos que tienen cáscara o piel, como patatas, yemas de huevo, hígados de pollo, perros calientes y salchichas. Perfore en diversos lugares para dejar que salga el vapor.

Protección de los alimentos

Use pequeños pedazos lisos de papel de aluminio para proteger los pedazos delgados de los alimentos de forma irregular, huesos y alimentos como las alas de pollo, puntas de las patas de pollo y colas de pescado. Vea primero la sección "Papel de aluminio y metal".

Tiempo de reposo

Los alimentos continuarán cocinándose por la conducción natural del calor aún después de terminado el ciclo de cocción. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad de los alimentos.

Utensilios de cocina y vajilla

Los utensilios de cocina y la vajilla deben encajar en la bandeja giratoria. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para manipular los utensilios, ya que cualquier plato puede calentarse por el calor transferido de los alimentos. No use utensilios ni vajilla con bordes dorados o plateados. Use el cuadro siguiente a modo de guía y luego pruebe los utensilios antes de utilizarlos.

MATERIAL	RECOMENDACIONES
Papel de aluminio, Metal	Vea la sección "Papel de aluminio y metal".
Plato para dorar	El fondo debe estar al menos a 3/16" (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante.
Vidrio de cerámica, Vidrio	Se puede usar.
Porcelana, loza de barro	Siga las recomendaciones del fabricante.
Melamina	Siga las recomendaciones del fabricante.
Papel: Toallas, vajilla, servilletas	Use papel no reciclado y los que el fabricante apruebe para empleo con horno de microondas.
Plástico: Envoltorios, bolsas, cubiertas, vajilla, recipientes	Use los que el fabricante apruebe como aptos para hornos de microondas.
Cerámica y arcilla	Siga las recomendaciones del fabricante.
Utensilios para hornear de silicona	Siga las recomendaciones del fabricante.
Recipientes de popote, de mimbre y de madera	No los use en el horno de microondas.
Papel de cera	Se puede usar.

Para probar los utensilios de cocina o la vajilla que se usará en el microondas:

1. Coloque el utensilio de cocina o la vajilla en el horno con una taza (250 mL) de agua al lado.
 2. Cocine a una potencia del 100% durante un minuto.
- No use el utensilio de cocina o la vajilla si se pone caliente y el agua permanece fría.

Papel de aluminio, Metal

Siempre use guantes para hornear o agarraderas al retirar los recipientes del horno de microondas.

El papel de aluminio y algunos tipos de metal pueden usarse en el horno de microondas. Si no se usan debidamente, pueden producir arcos (ráfagas azules de luz) y causar daños al horno de microondas.

Uso permitido

Las parrillas y los utensilios para hornear provistos con el horno de microondas, el papel de aluminio para protección y los termómetros para carne aprobados se pueden utilizar teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Para evitar daños al horno de microondas, no permita que el papel de aluminio o el metal toquen las paredes, el techo o el piso de la cavidad interior.
- Siempre use la bandeja giratoria.
- Para evitar daños al horno de microondas, evite el contacto con otros objetos metálicos durante la cocción por microondas.

No use

No se deben utilizar en el horno de microondas utensilios metálicos de cocina y de hornear, oro, plata, peltre, termómetros para carne no aprobados, pinchos, precintos, revestimientos de papel metálico como envoltorios de emparedados, grapas y objetos con bordes de oro o plata o con glaseado metálico.

Potencia de cocción del microondas

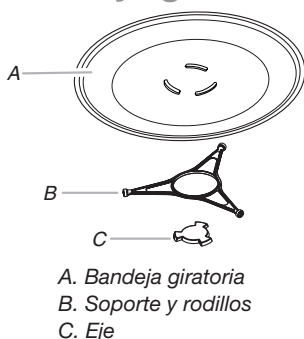
Muchas recetas para la cocción en horno de microondas especifican la potencia de cocción que se debe utilizar por porcentaje, por nombre o por número. Por ejemplo, 70%=7=Medio-Alto.

Use el cuadro siguiente como guía general para la potencia de cocción de alimentos específicos.

PORCENTAJE/ NOMBRE	USO
100%, High (Alto) (valor predeterminado)	Calentar rápidamente alimentos preparados y con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de verduras.
90%	Cocinar pequeños trozos tiernos de carne, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.
80%	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que necesitan una potencia de cocción más baja que la alta. Por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida.
70%, Medium-High (Media-Alta)	Recalentar una sola porción de alimentos.
60%	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas. Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
50%, Medium (Media)	Cocinar jamón, ave entera y cazuelas. Cocción lenta de estofados.
40%	Derretir chocolate. Calentar pan y pasteles.
30%, Medium-Low (Media a baja), Defrost (Descongelar)	Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
20%	Ablandar mantequilla, queso y helado.
10%, Low (Baja)	Colocar las frutas a temperatura ambiente.

Piezas y características

Bandeja giratoria



La bandeja giratoria rota en ambas direcciones para ayudar a cocinar los alimentos de manera más pareja. No ponga a funcionar el horno de microondas si la bandeja giratoria no está en su lugar. Vea la sección “Asistencia o servicio técnico” para volver a pedir alguna de las piezas.

Las líneas curvas elevadas del centro de la parte inferior de la bandeja giratoria encajan entre los 3 rayos del eje. El eje hace girar la bandeja giratoria durante el uso del horno de microondas. Los rodillos del soporte deben encajar dentro del canal debajo de la bandeja giratoria.

NOTA: El ventilador enfriador del horno de microondas puede seguir funcionando varios minutos después de completado el ciclo de cocción. La cocción con microondas no continúa después de finalizado el ciclo de cocción.

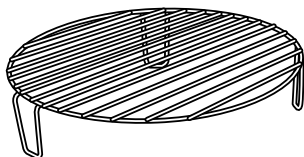
Para encender/apagar:

Para un rendimiento óptimo del horno de microondas, se recomienda dejar siempre la bandeja giratoria activada. De ser necesario, se puede desactivar (excepto durante una función automática).

Esto resulta útil cuando se cocina con un recipiente más grande que la bandeja giratoria.

Parrilla para cocinar por convección

La parrilla para cocinar por convección provee una circulación óptima del calor para cocinar por convección.

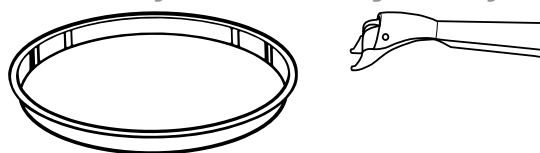


La parrilla se calentará. Para manipularla use siempre guantes para hornear o agarraderas para ollas.

- Para evitar daños al horno de microondas, no permita que la parrilla de convección toque las paredes, el techo o el piso del interior de la cavidad.
- Siempre use la bandeja giratoria.
- Para evitar daños al horno de microondas, no almacene la parrilla dentro del horno de microondas.
- No se recomienda la cocción en dos niveles.
- Para obtener resultados óptimos, no coloque bolsas de palomitas de maíz sobre la parrilla.
- La parrilla está diseñada específicamente para este horno de microondas. Para obtener resultados de cocción óptimos, no intente usar ninguna otra parrilla en este horno de microondas.

Vea la sección “Accesorios” para repetir un pedido.

Bandeja doradora y manija

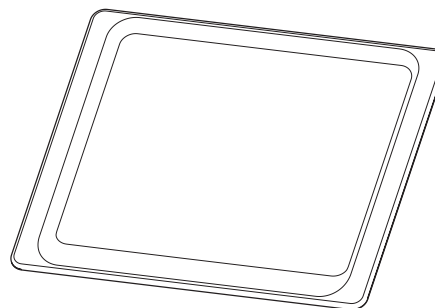


La bandeja doradora, con su superficie antiadherente y manija desmontable, se ha diseñado específicamente para el uso en microondas y es para freír (dorar) alimentos en el horno de microondas.

- La bandeja doradora se calentará. Use siempre la manija y guantes para horno o soportes para cacerolas para manipularla. Coloque el extremo de agarre sobre el borde de la bandeja, oprima la manija y levante la bandeja.
- Para evitar daños al horno de microondas, no permita que la bandeja doradora ni la manija toquen las paredes, el techo o el piso de la cavidad interior.
- No coloque la bandeja doradora sobre la rejilla de convección. Use siempre la bandeja giratoria para apoyar la bandeja doradora.
- Para evitar daños al horno de microondas, no utilice otro objeto de metal con la bandeja doradora.
- Para evitar daños, no coloque la bandeja doradora caliente directamente sobre superficies sensibles al calor.
- La bandeja doradora está diseñada específicamente para este horno de microondas. No la utilice en ningún otro horno de microondas.
- Use únicamente utensilios de cocina de madera o plástico para evitar rayarla.

Vea la sección “Accesorios” para repetir un pedido.

Bandeja para hornear

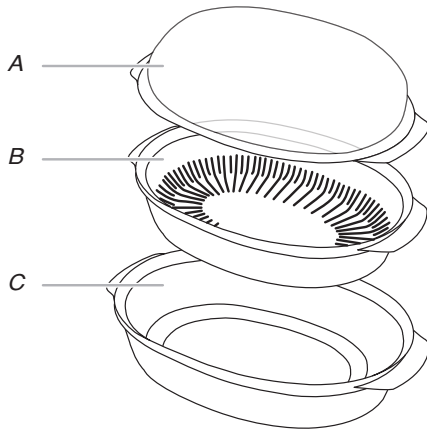


- La bandeja para hornear solo puede usarse con la cocción por convección.
- Para evitar dañar el horno de microondas, no la use en combinación con la cocción por microondas.
- La bandeja para hornear se calentará. Use siempre guantes para horno o soportes para cacerolas para manipularla.

Vea la sección “Accesorios” para repetir un pedido.

Vaporera

Use la vaporera con la característica de cocción al vapor para cocinar alimentos al vapor.



A. Tapa
B. Accesorio
C. Base

- La vaporera se calentará. Use siempre guantes para horno o soportes para cacerolas para manipularla.
- La vaporera está diseñada para ser utilizada únicamente en el horno de microondas. Para evitar dañar la vaporera, no la use en un horno del tipo conveccional o de combinación, con ninguna otra función de convección o doradora ni sobre quemadores eléctricos o a gas.

- No use envoltorios plásticos ni papel de aluminio para cubrir los alimentos.
- Coloque siempre la vaporera sobre la bandeja giratoria de vidrio. Compruebe que la bandeja giratoria gire libremente antes de poner en funcionamiento el horno de microondas.
- No quite la tapa mientras la vaporera esté todavía dentro del horno de microondas ya que la ráfaga de vapor alterará los ajustes del sensor.
- Para evitar rayarla, use utensilios de plástico.
- No la llene excesivamente con agua.

Tapa: Use siempre la tapa cuando cocine al vapor. Colóquela directamente sobre el accesorio y la base o solo la base.

Accesorio: Úsela cuando cocine al vapor para mantener los alimentos como el pescado y las verduras fuera del agua. Coloque el accesorio con los alimentos directamente sobre la base. No lo use cuando esté hirviendo a fuego lento.

Base: Para cocinar al vapor, coloque agua en la base. Para hervir a fuego lento alimentos como arroz, patatas, pasta y verduras, coloque los alimentos y agua/líquido en la base.

Vea la sección "Accesorios" para repetir un pedido.

Métodos de cocción

ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La tecla Cooking methods (Métodos de cocción) permite que el usuario seleccione uno de los métodos siguientes según las necesidades de cocción:

Función	Característica	Instrucciones
Cook	Cocinar	<ol style="list-style-type: none">1. Presione MICROWAVE (Microondas).2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).3. Seleccione COOK (Cocinar).4. Introduzca el tiempo de cocción deseado en la pantalla.5. (Opcional) Seleccione POWER (Potencia) en la pantalla para cambiar la potencia de cocción.6. Seleccione START (Inicio).7. (Opcional) En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de cocción.
Reheat	Recalentar	<ol style="list-style-type: none">1. Presione MICROWAVE (Microondas).2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).3. Seleccione REHEAT (Recalentar).4. Introduzca el tiempo de recalentado deseado en la pantalla.5. Seleccione START (Inicio).6. (Opcional) En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de recalentado.
Defrost	Descongelar	<ol style="list-style-type: none">1. Presione MICROWAVE (Microondas).2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).3. Seleccione DEFROST (Descongelar).4. Introduzca el tiempo de descongelado deseado en la pantalla.5. Seleccione START (Inicio).6. (Opcional) En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de descongelado. <p>Para obtener más información, vea la sección "Descongelado".</p>
Steam	Vapor	<ol style="list-style-type: none">1. Presione MICROWAVE (Microondas).2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).3. Seleccione STEAM (Vapor).4. Introduzca el tiempo de vapor deseado en la pantalla.5. Seleccione START (Inicio).6. (Opcional) En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de vapor. <p>Para obtener más información, vea la sección "Vapor".</p>
Melt	Derretir	<ol style="list-style-type: none">1. Presione MICROWAVE (Microondas).2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).3. Seleccione MELT (Derretir).4. Introduzca el tiempo de derretido deseado en la pantalla.5. Seleccione START (Inicio).6. (Opcional) En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de derretido.

Función	Característica	Instrucciones
Soften	Ablandar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione MICROWAVE (Microondas). 2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). 3. Seleccione SOFTEN (Ablandar). 4. Introduzca el tiempo de ablandado deseado en la pantalla. 5. Seleccione START (Inicio). 6. (Opcional) En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de ablandado.
Boil & Simmer	Hervir y hervir a fuego lento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione MICROWAVE (Microondas). 2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). 3. Seleccione BOIL & SIMMER (Hervir y hervir a fuego lento). 4. Introduzca el tiempo de hervor y hervor a fuego lento deseado en la pantalla. 5. Seleccione START (Inicio). 6. (Opcional) En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de hervor y hervor a fuego lento.
Keep Warm	Mantener caliente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presione MICROWAVE (Microondas). 2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción). 3. Presione KEEP WARM (Mantener caliente). 4. Introduzca el tiempo de mantener caliente deseado en la pantalla. 5. Seleccione START (Inicio). 6. (Opcional) En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de mantener caliente.

Descongelar

Se puede usar la función Defrost (Descongelar), o el horno de microondas se puede ajustar para descongelar con potencia de cocción del 20%.

- Quite la envoltura de los alimentos y las tapas (de los jugos de fruta) antes de descongelar. Retire todos los precintos y reemplácelos con bandas elásticas o cintas.
- Si los alimentos están envueltos en aluminio, quite el aluminio y colóquelos en un recipiente adecuado.
- Corte o perforo las bolsas o los empaques plásticos. Corte la piel (si la tienen) de los alimentos congelados como las salchichas.
- Doble las bolsas plásticas de alimentos para garantizar el descongelado parejo.
- Siempre calcule un tiempo de descongelado inferior. Si los alimentos descongelados siguen teniendo hielo en el centro, vuélvalos a colocar en el horno de microondas para más tiempo de descongelado.
- El tiempo de descongelado varía de acuerdo con la solidez de congelado de los alimentos.
- Los paquetes poco profundos se descongelarán con más rapidez que los bloques profundos.
- Separe los trozos de alimentos lo antes posible durante el ciclo o al final del mismo para lograr un descongelado más parejo.
- Los alimentos que quedan fuera del congelador más de 20 minutos o los alimentos listos para consumir congelados no se deben descongelar con la función Custom Defrost (Descongelado personalizado) sino manualmente.
- Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger ciertas partes de los alimentos como las alas, las puntas de las patas de pollo y las colas de pescados. Consulte primero la sección "Papel de aluminio y metal".

Cocción al vapor

La función Steam Cook (Cocción al vapor) es una función de cocción con sensor que usa microondas para cocer los alimentos al vapor. Use la cocción al vapor para alimentos como verduras, pescados y patatas.

- Se han programado previamente tiempos e intensidades de cocción para cocer al vapor diversos tipos de alimentos.
- Use una vaporera apta para microondas.
- Use 1/2 taza (125 mL) de agua o lo que se indique en las instrucciones de la vaporera.

Palomitas de maíz

NOTA: Durante la función Popcorn (Palomitas de maíz), así como con todas las funciones de cocción, el horno de microondas se debe vigilar todo el tiempo. Escuche hasta que el proceso de reventado disminuya hasta llegar a uno cada 1 o 2 segundos; después, detenga el ciclo.

- Para evitar dañar el horno de microondas, no use bolsas de papel normales o utensilios de vidrio.
- Haga reventar sólo un paquete de palomitas de maíz a la vez.
- Siempre que use un recipiente especial para preparar palomitas de maíz en microondas, siga las instrucciones del fabricante.
- Para obtener resultados de cocción óptimos, no intente hacer que estallen los granos de maíz sin estallar.
- Para obtener óptimos resultados, use bolsas de maíz fresco.
- Los resultados de la cocción pueden variar según la marca y el contenido de grasa.
- El horno de microondas usa el sensor para determinar los tamaños que pueden hacerse estallar: bolsas de 1,75 a 3,5 oz (50 a 99 g).

Cocción asistida

La cocción asistida le ayuda a seleccionar el modo adecuado para sus necesidades de cocción cotidianas.

Algunos modelos permiten que se salte el precalentamiento. Siga las instrucciones en la pantalla para obtener orientación en el proceso de cocción.

NOTA: Las temperaturas de horneado tradicionales se convertirán en temperaturas de horneado de convección. Convect Bake (Horneado por convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura. También debe precalentar el horno.

Los tiempos tradicionales para asar se convertirán en tiempos para asar por convección. Convect Roast (Asado por convección) requiere que ingrese el tiempo y la temperatura, pero no es necesario que precaliente el horno.

Algunos modelos convierten los tiempos de horneado estándar para la cocción por convección. Ingrese su tiempo y temperatura y su pantalla los convertirá según corresponda.

Favoritos

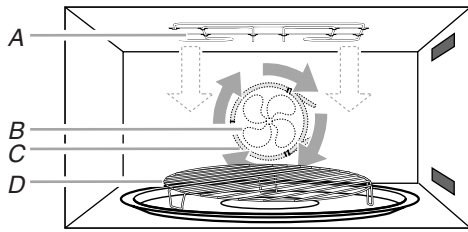
La característica Favorites (Favoritos) almacena los ajustes del microondas para su receta favorita.

A medida que siga utilizando su herramienta de favoritos, su producto ajustará y adaptará las sugerencias según sus gustos/necesidades de cocción.

NOTA: Es posible que se muestre automáticamente un conjunto de favoritos y sugerencias en la pantalla principal con base en sus horarios de comidas.

Para guardar una receta, seleccione la tecla Favorites (Favoritos, icono con un corazón) y siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para personalizar sus favoritos. Agregue una imagen o un nombre al favorito para personalizarlo según sus preferencias.

Modos de convección



- A. Elemento de asar a la parrilla
- B. Ventilador de convección
- C. Elemento de convección
- D. Rejilla de convección

La cocción por convección usa el elemento de convección, el elemento de asar al horno y el ventilador. El ventilador hace que el aire caliente circule por toda la cavidad del microondas. El aire en movimiento constante rodea los alimentos para calentar su parte exterior rápidamente.

- La función de convección se puede usar para cocinar cantidades pequeñas de alimentos sobre una sola parrilla.
- Use siempre la rejilla de convección colocada sobre la bandeja giratoria o la bandeja para hornear.
- No cubra la bandeja giratoria o la bandeja para hornear con papel de aluminio.
- No use recipientes de plástico ligero, envoltorio plástico o productos de papel. En la cocción por convección se puede usar recipientes a prueba de calor o utensilios metálicos. Las charolas redondas para pizza son excelentes para cocinar por convección.
- Use la cocción por convección para artículos como suflés, panes, galletas, bizcochuelos esponjosos, pizza y la mayoría de las carnes y pescados.
- Todas las funciones de convección requieren precalentar antes del uso. Coloque los alimentos en el horno de microondas después de completado el precalentamiento.

Los modos de convección son una función que convierte un tiempo y temperatura de cocción por horneado térmico estándar a un tiempo y temperatura para cocción por convección una vez que el horno se ha precalentado.

Las temperaturas y los tiempos de cocción por convección son diferentes de los de la cocción común. El horno puede reducir automáticamente las temperaturas y tiempos de las recetas estándar para la cocción por convección.

Es posible que la conversión no sea exacta, ya que los alimentos se agrupan en categorías generales. Utilice la siguiente tabla como guía.

Tabla de convección

Ajustes	Alimentos
Alimentos horneados	Bizcochos, panes: rápidos y con levadura Pasteles y galletas Guisados: incluso aperitivos congelados y suflés Pescado
Carnes	Patatas horneadas Pollo: entero y presas Rollo de carne molida Carnes asadas: puerco, res y perrito El pavo y las aves grandes no se incluyen debido a que su tiempo de cocción varía.
Otros alimentos	Comidas rápidas: patatas fritas, nuggets, barritas de pescado, pizza Pays: de fruta y de natilla

Herramientas

La tecla Tools (Herramientas) permite acceder a funciones y opciones de personalización para el horno. Estas herramientas permiten ajustar el reloj, cambiar la temperatura del horno entre Fahrenheit y Celsius, activar y desactivar las señales e indicaciones audibles, regular la calibración del horno, cambiar el idioma y mucho más.

Use la tecla Tools (Herramientas) para ver las características de las herramientas:

- Remote Enable (Habilitar remoto)
- Kitchen Timer (Temporizador de cocina)
- Light (Luz)
- Turntable (Bandeja giratoria)
- Mute (Silencio)
- Control Lock (Bloqueo de control)
- Probe (Sonda)

Para obtener más información, vea la sección “Más modos”.

Herramientas	Selecciones disponibles
Remote Enable (Habilitar remoto)	Seleccione Remote Enable (Habilitar remoto) para activar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool®. NOTA: Remote Enable (Habilitar remoto) se apaga cuando la puerta se abre. Se debe volver a activar cada vez que se vuelve a usar.
Kitchen Timer (Temporizador de cocina)	Para ajustar un temporizador de cocina, introduzca manualmente el tiempo deseado en el teclado. <ol style="list-style-type: none">1. Seleccione Kitchen Timer (Temporizador de cocina).2. Introduzca manualmente el tiempo para la duración deseada del temporizador.3. Seleccione Start (Inicio).4. Seleccione Cancel para finalizar el temporizador de cocina.
Light (Luz)	Seleccione Light (Luz) para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
Turntable (Bandeja giratoria)	ENCENDIDO o APAGADO de la bandeja giratoria.
Mute (Silencio)	Seleccione la tecla Mute (Silencio) para silenciar o activar el sonido.
Control Lock (Bloqueo de control)	El bloqueo de controles desactiva las teclas del panel de control para evitar el uso accidental de los hornos. El bloqueo de controles permanecerá activado después de un corte de energía si se ajusta antes de que se produzca el corte de energía. Cuando los controles están bloqueados, solo funcionan las teclas Oven Power (Encender el horno), Tools (Herramientas) y Oven Light (Luz del horno). El valor predeterminado del bloqueo de controles es desactivado, pero puede activarse. Para bloquear/desbloquear los controles: <ol style="list-style-type: none">1. Verifique que el horno esté apagado.2. Seleccione la tecla Control Lock (Bloqueo de control).3. Aparecerá “Control Lock”.4. Desplácese hacia arriba para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.
Probe (Sonda)	Usar con Probe Cooking Mode (Modo de cocción con sonda).

Preferencias

Horas y fechas

Ajuste las preferencias de hora y fecha.

NOTA: Si el usuario está conectado a Wi-Fi, la hora y fecha se ajustarán automáticamente.

Your Meal Times (Sus horarios de comidas)

Ajuste cuando aparezca desayuno/almuerzo/cena

- Time (Hora)
- Date (Fecha)
- Time Format (Formato de hora, AM/PM o 24 horas [hora militar])

Sound Volume (Volumen de sonido)

Ajuste las preferencias de volumen de sonido

- Timers and Alerts (Temporizadores y alertas)
- Buttons and Effects (Botones y efectos)

Display Settings (Ajustes de pantalla)

Ajuste los parámetros de la pantalla

- Display Brightness (Brillo de la pantalla): Ajuste el brillo
- Emphasize Info When I am Far (Destacar información cuando esté lejos): Active o desactive

Regional

Ajuste las preferencias regionales.

- Language (Idioma): inglés, español o francés.
- Temperature Units (Unidades de temperatura): Fahrenheit y Celsius.

Wi-Fi

- Connect to Network (Conectar a red): Descargue la aplicación Whirlpool® de la tienda de aplicaciones en su celular. Vea la hoja de Configuración de la conectividad para obtener instrucciones más detalladas.
- SAID Code (Código SAID): El código SAID se utiliza para sincronizar un dispositivo inteligente con el aparato.
- MAC Address (Dirección MAC): Aparece la dirección MAC para el módulo Wi-Fi.
- Wi-Fi Radio (Radio Wi-Fi): Encendido o apagado de la Wi-Fi.

Info (Información)

- Service and Support (Servicio y asistencia): Muestra el número de modelo, información de contacto de Asistencia al cliente y diagnósticos.
- Store Demo Mode (Modo de demostración en tiendas): Seleccione Store Demo Mode (Modo de demostración en tiendas) para activar y desactivar el modo de demostración.

Inicie el modo de demostración:

1. Seleccione la tecla Tools (Herramientas) (el icono con un engranaje).
2. Desplácese y seleccione INFO (Información).
3. Seleccione STORE DEMO MODE (Seleccionar modo de demostración) y seleccione ON (Encendido).

NOTA: la pantalla mostrará la hora

4. Seleccione la tecla Tools (Herramientas) (el icono con un engranaje).
5. Seleccione TRY THE PRODUCT (Probar el producto) o VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto)

Si la unidad está en modo de demostración después de encenderla, siga estos pasos para salir del modo de demostración.

Salir del modo de demostración:

1. Seleccione TRY THE PRODUCT (Probar el producto).
2. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
3. Seleccione la tecla Tools (Herramientas) (el icono con un engranaje).
4. Desplácese y seleccione INFO (Información).
5. Seleccione STORE DEMO MODE (Seleccionar modo de demostración) y seleccione OFF (Apagado).
6. Seleccione YES (Si) en la pantalla de confirmación.

- Restore Factory (Restablecer valores de fábrica): Esto restablece el producto a los ajustes predeterminados originales de fábrica.
- Wi-Fi Terms and Conditions (Términos y condiciones de Wi-Fi): www.whirlpool.com/connect.
- Términos y condiciones del software.

CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza. Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suave, a menos que se indique otra cosa.

Puerta y Exterior Del Horno de Microondas

Se debe antener limpia la zona donde la puerta del horno entra en contacto con el marco cuando está cerrada.

Método de limpieza:

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o un estropajo de plástico no abrasivo:
Aplique el limpiador de vidrios a la toalla, no lo haga directamente sobre la superficie.

Acero Inoxidable

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para la superficie de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos o algunas toallas de papel.

Frote en la dirección de la veta para evitar causar daños.

Método de limpieza:

- Limpiador y pulidor para acero inoxidable 31462 (no se incluye):
Consulte la sección “Ayuda o servicio técnico” para hacer pedidos.
- Detergente líquido o limpiador multiuso:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Vinagre para manchas de agua dura.

Panel de Control

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertas toallas de papel.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador multiuso para electrodomésticos, pieza número 31662 (no se incluye):
Consulte la sección “Ayuda o servicio técnico” para hacer pedidos.

Cavidad del Horno de Microondas

Para evitar daños en la cavidad del horno de microondas, no use estropajos que vienen con jabón, limpiadores abrasivos, limpiadores para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos o algunas toallas de papel.

En los modelos de acero inoxidable, frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Se debe mantener limpia la zona donde la puerta del horno entra en contacto con el marco cuando está cerrada.

Método de limpieza:

Suciedad promedio

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

Suciedad profunda

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos:
Caliente una taza (250 mL) de agua durante 2 a 5 minutos en el horno. El vapor ablandará la suciedad. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

Olores

- Jugo de limón o vinagre:
Caliente en el horno 1 taza (250 mL) de agua con 1 cucharada (15 mL) de jugo de limón o vinagre durante 2 a 5 minutos.

Bandeja Giratoria

Vuelva a colocar la bandeja giratoria de inmediato después de la limpieza. No ponga a funcionar el horno de microondas sin la bandeja giratoria en su lugar.

Método de limpieza:

- Producto de limpieza suave y estropajo
- Lavavajillas

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones sugeridas aquí. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que puedan ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la página de la garantía de este manual o visite http://www.whirlpool.com/product_help. En Canadá, visite <http://www.whirlpool.ca>.

Contáctenos por correo con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

En los EE. UU.:

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

En Canadá:

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

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Problema	Posibles causas y/o soluciones
Nada funciona	Se ha fundido un fusible de la casa o se ha disparado un cortacircuitos. Reemplace el fusible o restablezca el disyuntor. Si el problema continúa, llame a un electricista.
La pantalla muestra mensajes	Código de error (la pantalla muestra una letra seguida de un número): Borre la pantalla. Para más información, vea el Manual de uso y cuidado del horno inferior. Si el mensaje vuelve a aparecer, solicite servicio técnico. Vea la sección "Ayuda o servicio técnico". Demo Mode (el producto está en modo de demostración): Consulte la sección "Tools" (Herramientas) para salir del modo de demostración.
El horno de microondas no funciona	La puerta no está completamente cerrada. Cierre la puerta con firmeza. El control electrónico del horno no se ha ajustado correctamente: Vea el Manual de uso y cuidado del horno inferior. El bloqueo de controles está activado (en algunos modelos): Vea el Manual de uso y cuidado del horno inferior. El magnetrón no funciona correctamente: Caliente una taza (250 mL) de agua fría durante 2 minutos a una intensidad de cocción del 100%. Si no lo hace, llame al servicio técnico. Vea la sección "Ayuda o servicio técnico".
El horno de microondas emite zumbidos	Esto es normal y ocurre cuando el transformador del magnetrón cambia de marcha.
La puerta del horno de microondas parece ondulada	Esto es normal y no afecta el funcionamiento.
La bandeja giratoria no funciona	La bandeja giratoria no está correctamente en su lugar: Cerciórese de que la bandeja giratoria tenga el lado correcto hacia arriba y que esté debidamente asentada en su soporte. El soporte de la bandeja giratoria no funciona correctamente: Quite la bandeja giratoria. Quite y vuelva a colocar el soporte de la bandeja giratoria. Vuelva a colocar la bandeja giratoria. Ponga una taza (250 mL) de agua, luego reanude la marcha del horno. Si igualmente no funciona, solicite servicio. Vea la sección "Ayuda o servicio técnico". No ponga a funcionar el horno si la bandeja giratoria y su soporte no están funcionando bien.
La bandeja giratoria rota en ambas direcciones	Esto es normal y depende de la rotación del motor al comienzo del ciclo.
La pantalla muestra la cuenta regresiva pero no está funcionando	El temporizador por minutos está en uso: Vea el Manual de uso y cuidado del horno inferior.
Las señales audibles no suenan	Los tonos están desactivados: Vea el Manual de uso y cuidado del horno inferior.
Los tiempos de cocción parecen demasiado prolongados	La potencia de cocción no está ajustada correctamente: Consulte "Potencia de cocción" en la sección "Uso del horno de microondas". Se están calentando grandes cantidades de alimentos: Las cantidades más grandes de alimentos requieren de tiempos de cocción más largos. La tensión de entrada es inferior a la especificada en la sección "Piezas y características": Solicite que un electricista calificado revise el sistema eléctrico de la casa.

ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

Antes de solicitar ayuda o servicio técnico, por favor consulte la sección "Solución de problemas". Esto le podría ahorrar el costo de una visita de servicio técnico. Si considera que aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a mano la fecha de compra y el número completo del modelo y de la serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a atender mejor a su pedido.

Si necesita piezas de repuesto

Si necesita pedir piezas de repuesto, recomendamos que use únicamente piezas FSP®. Estas piezas encajarán bien y funcionarán bien ya que están confeccionadas con la misma precisión empleada en la fabricación de cada electrodoméstico nuevo de Whirlpool.

Para encontrar piezas de repuesto FSP® en su zona, llámenos o llame al centro de servicio designado por Whirlpool más cercano.

En los EE. UU.

Si tiene consultas o problemas, llame a Whirlpool Corporation Connected Appliances al número **1-866-333-4591** o visite www.whirlpool.com.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Información sobre la instalación.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.
- Asistencia al cliente especializada (habla hispana, deficiencias de audición, visión limitada, etc.).
- Recomendaciones con distribuidores locales, compañías que dan servicio y distribuidores de partes para reparación. Los técnicos de servicio designados por Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine en cualquier lugar de los Estados Unidos.

Para localizar a una compañía de servicio designada por Whirlpool en su área, también puede consultar la sección amarilla de su guía telefónica.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Corporation con sus preguntas o dudas a:

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

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

En Canadá

Si tiene consultas o problemas, llame a Whirlpool Corporation Connected Appliances al número **1-866-333-4591** o visite nuestra página web en www.whirlpool.ca.

Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.
- Recomendaciones con distribuidores locales, compañías que dan servicio y distribuidores de partes para reparación. Los técnicos designados por Whirlpool Canada LP están capacitados para cumplir con la garantía del producto y ofrecer servicio una vez que la garantía termine, en cualquier lugar de Canadá.

Para obtener asistencia adicional

Si necesita asistencia adicional, puede escribir a Whirlpool Canada LP con sus preguntas o dudas a:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Accesorios

Accesorios en EE. UU.

Para pedir accesorios, visite nuestro sitio web en www.whirlpool.com/cookingaccessories

Charola para asar y rejilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

Limpiador de acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

Vaporera para microondas

Pida la pieza número 8205262RB

Adorno de ventilación, Kit FIT de 30" para hornos combinados

Pida la pieza número W10495947

Adorno de ventilación, Kit FIT de 27" para hornos combinados

Pida la pieza número W10495945

Kit de adorno lateral para microondas y horno combinados

Pida el número de pieza W10536162

GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ. SE REQUIERE LA PRUEBA DE COMPRA PARA OBTENER SERVICIO BAJO LA GARANTÍA.

Tenga a mano la siguiente información cuando llame al Centro para la eXperiencia del cliente:

- Nombre, dirección y número de teléfono
- Número de modelo y de serie
- Una descripción clara y detallada del problema
- Prueba de compra incluido el nombre y la dirección del distribuidor o vendedor

SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas o Problemas y soluciones del Manual de uso y cuidado, o visite www.whirlpool.com/product_help.
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de Whirlpool. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool

En EE.UU., llame al 1-800-253-1301. En Canadá, llame al 1-800-807-6777.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos o Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Whirlpool para determinar si corresponde otra garantía.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

LO QUE ESTÁ CUBIERTO

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando este electrodoméstico principal haya sido instalado, mantenido y operado según las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Whirlpool") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra existentes en el momento de la compra de este electrodoméstico principal o, a su sola discreción, reemplazará el producto. En el caso de reemplazar el producto, su electrodoméstico estará cubierto por la garantía por el tiempo restante del período de garantía de la unidad original.

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Whirlpool. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada entrará en vigor a partir de la fecha de la compra del consumidor original. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

1. Uso comercial, no residencial o familiar múltiple o uso diferente del indicado en las instrucciones del usuario, del operador o de instalación publicadas.
2. Instrucción a domicilio sobre cómo usar el producto.
3. Servicio para corregir el mantenimiento o la instalación incorrecta del producto, la instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería o corrección de plomería o instalación eléctrica doméstica (por ejemplo, instalación eléctrica, fusibles o mangueras de entrada de agua del hogar).
4. Piezas de consumo (por ejemplo, focos de luz, baterías, filtros de agua o de aire, soluciones de conservación, etc.).
5. Defectos o daños causados por el uso de piezas o accesorios no legítimos de Whirlpool.
6. Conversión del producto de gas natural o gas propano.
7. Daño causado por accidente, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos o el empleo de productos no aprobados por Whirlpool.
8. Reparaciones a piezas o sistemas para corregir el daño o los defectos del producto a causa de reparaciones por servicio no autorizado, alteraciones o modificaciones en el electrodoméstico.
9. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado del electrodoméstico a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Whirlpool en un lapso de 30 días.
10. Decoloración, herrumbre u oxidación de las superficies producto de entornos corrosivos o cáusticos que incluyen, entre otras cosas, altas concentraciones de sal, humedad elevada o exposición a productos químicos.
11. Pérdida de comida o medicamentos debido a la falla del producto.
12. Recogida o entrega. Este producto está destinado para ser reparado en su hogar.
13. Gastos de viaje o de transporte para prestar servicio en lugares remotos en los cuales no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Whirlpool.
14. Remoción o reinstalación de electrodomésticos en lugares inaccesibles o dispositivos empotrados (por ejemplo, adornos, paneles decorativos, pisos, armarios, islas, mostradores, paredes, etc.) que interfieran con el servicio, la remoción o el reemplazo del producto.
15. Servicio técnico o piezas para electrodomésticos con números de serie/modelo originales removidos, alterados o no identificados con facilidad.

El costo de la reparación o del reemplazo bajo estas circunstancias excluidas correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O GARANTÍA IMPLÍCITA DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. Algunos estados y provincias no permiten la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, de modo que la limitación arriba indicada quizá no le corresponda. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA

Whirlpool no hace declaraciones acerca de la calidad, durabilidad o necesidad de servicio técnico o reparación de este electrodoméstico principal aparte de las declaraciones incluidas en esta garantía. Si usted desea una garantía con una duración más prolongada o más completa que la garantía limitada que se incluye con este electrodoméstico principal, deberá dirigirse a Whirlpool o a su distribuidor acerca de la compra de una garantía extendida.

LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. WHIRLPOOL NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que estas limitaciones y exclusiones quizás no le correspondan. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

11/14

