



# User Guide

Microwave Hood Combination

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your microwave oven at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

For future reference, please make a note of your model and serial number located on the front facing of the microwave oven opening, behind the door.

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

## Table of Contents

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>MICROWAVE OVEN SAFETY .....</b> | <b>2</b>  |
| Electrical Requirements .....      | 4         |
| <b>PARTS AND FEATURES .....</b>    | <b>4</b>  |
| Feature Guide.....                 | 4         |
| Standby Mode.....                  | 8         |
| Additional Features .....          | 8         |
| Options.....                       | 8         |
| <b>MICROWAVE OVEN USE.....</b>     | <b>9</b>  |
| Turntable.....                     | 9         |
| Food Characteristics.....          | 9         |
| Control Lock.....                  | 9         |
| Aluminum Foil and Metal .....      | 10        |
| Microwave Cooking Power.....       | 10        |
| Doneness .....                     | 11        |
| Cooking Guidelines.....            | 10        |
| Cookware and Dinnerware.....       | 10        |
| Sensor Cook.....                   | 11        |
| Manual Cooking/Stage Cooking.....  | 11        |
| Add More Time.....                 | 11        |
| Reheat .....                       | 11        |
| Frozen Entrée .....                | 11        |
| Defrost.....                       | 11        |
| Soften/Melt.....                   | 12        |
| Auto Cook .....                    | 12        |
| Kids Menu .....                    | 12        |
| Potato .....                       | 13        |
| Vegetable.....                     | 13        |
| Steam / Simmer .....               | 13        |
| Popcorn.....                       | 13        |
| Warm Hold .....                    | 13        |
| <b>MICROWAVE OVEN CARE.....</b>    | <b>14</b> |
| General Cleaning.....              | 14        |
| <b>TROUBLESHOOTING .....</b>       | <b>15</b> |
| <b>ACCESSORIES.....</b>            | <b>15</b> |
| <b>WARRANTY .....</b>              | <b>16</b> |



W11297796B

# 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 and in the provided Installation Instructions.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Use the microwave oven only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions in the "Microwave Oven Care" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**  
To reduce the risk of injury to persons:
  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- Intended to be used above ranges with maximum width of 36" (91.44 cm).
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

## Electrical Requirements

### **⚠ WARNING**



#### Electrical Shock Hazard

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Observe all governing codes and ordinances.

#### Required:

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

#### Recommended:

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

### **GROUNDING INSTRUCTIONS**

#### ■ For all cord connected appliances:

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

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

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

### **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

## PARTS AND FEATURES

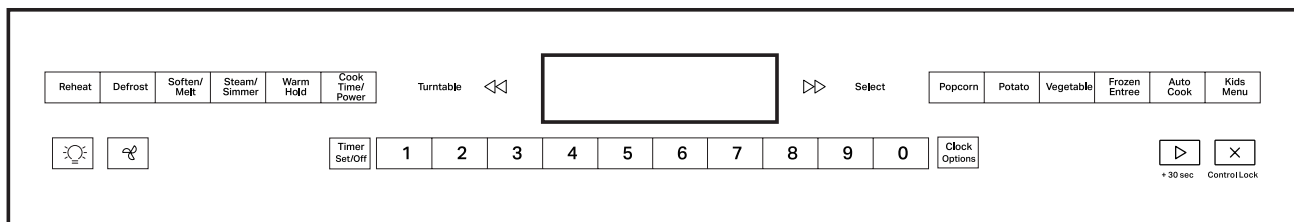
### Feature Guide

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) for more detailed instructions.








### **⚠ 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.



| Keypad        | Feature       | Instructions  |
|---------------|---------------|---|
| CLOCK/OPTIONS | Set the Clock | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. To set the clock, for example, set to the 2:25 PM.</li> <li>2. Touch CLOCK/OPTIONS.</li> <li>3. Use the number keypads to enter 2:25.</li> <li>4. Touch SELECT.</li> <li>5. Touch "2" to display PM.</li> </ol> |

| Keypad  | Feature                      | Instructions   |
|---|------------------------------|--|
| <b>CLOCK/OPTIONS</b>  | <b>Reach Options Menu</b>    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch CLOCK/OPTIONS.</li> <li>2. Use the arrow keypads to scroll through options.</li> <li>3. Touch SELECT to select desired option and follow the prompts.</li> </ol>   |
| <b>Light</b><br>                       | <b>Turn On Light</b>         | Press the Light keypad to turn the light beneath the hood on or off.   |
| <b>Fan</b><br>                         | <b>Turn On Fan</b>           | Press the Fan keypad to turn the fan on or off. Press the Fan keypad repeatedly to change from low to high.  |
| <b>TIMER (SET/OFF)</b>  | <b>Kitchen Timer</b>         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch TIMER SET/OFF.</li> <li>2. Touch the number keypads to set the length of time.</li> <li>3. For example, to set 12 minutes length time, touch TIMER SET/OFF.</li> <li>4. Use the number keypads to enter 12:00.</li> <li>5. Touch START.</li> <li>6. If the Cancel keypad is touched, the microwave oven will turn off; however, the timer can only be turned off using the Timer Set/Off keypad.</li> </ol>  |
| <b>Start/Add 30 Sec</b><br><br>+30 Sec | <b>Start/Add 30 Sec</b>      | Touching the Start/Add 30 Sec keypad when the microwave oven is off will start 30 seconds of cook time at 100% power. If cooking is interrupted by opening the door, touching Start/Add 30 Sec after the door is closed again will resume the preset cycle.  |
| <b>Cancel</b><br><br>Control Lock      | <b>Microwave Oven Cancel</b> | <p>The Cancel keypad stops any microwave oven function except for the clock, timer, and control lock.</p> <p>The microwave oven will also turn off when the door is opened. When the door is opened, the element(s) and fan will turn off, but the microwave oven light will remain on. Close the door and touch the Start keypad to resume the preset cycle.</p> <p>The microwave oven cooling fan may continue to operate even after a microwave oven function has been canceled or completed, depending on the microwave oven temperature.</p>                              |
| <b>Cancel</b><br><br>Control Lock     | <b>Activate Control Lock</b> | Activate to avoid unintended start. Touch and hold the Cancel keypad for about 3 seconds until two tones sound and the Padlock icon appears in the display. Repeat to unlock control.  |
| <b>Left Arrow</b><br>                | <b>Navigate Menu</b>         | Press the Left Arrow keypad to move through the menu.  |
| <b>Right Arrow</b><br>               | <b>Navigate Menu</b>         | Press the Right Arrow keypad to move through the menu.   |
| <b>SELECT</b>   | <b>Select Options</b>        | Touch SELECT to select options.  |
| <b>COOK TIME/POWER</b>  | <b>Manual Cooking</b>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch COOK TIME/POWER and then number keypads to set a length of time to cook. For example, to set the time to 2:30, touch COOK TIME/POWER, then use the number keypads to enter 2:30.</li> <li>2. Touch COOK TIME/POWER and enter cook power (e.g., press 8 for 80%).</li> <li>3. Press START.</li> </ol>   |
| <b>REHEAT</b>   | <b>Automatic Reheat</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch REHEAT.</li> <li>2. Touch REHEAT repeatedly to scroll through foods, or use the arrow keypads to select food type from the Reheat Chart. For example, to select the Beverage setting, REHEAT must be touched twice.</li> <li>3. Touch number keypads to enter quantity.</li> <li>4. Touch START.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol> |

| Keypad              | Feature                  | Instructions   |
|---------------------|--------------------------|--|
| <b>DEFROST</b>      | <b>Automatic Defrost</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch DEFROST.</li> <li>2. Touch DEFROST repeatedly to scroll through foods, or use the arrow keypads to select food from the Defrost Chart. For example, to select the Meat setting, Defrost must be touched twice.</li> <li>3. Touch number keypads to enter the weight. For example, to enter 1.5 lbs, use the number keypads to enter 1.5.</li> <li>4. Touch the Start keypad.<br/>The display will count down the defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol> |
| <b>SOFTEN/MELT</b>  | <b>Soften</b>            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch SOFTEN/MELT.</li> <li>2. Touch SOFTEN/MELT repeatedly to scroll through foods, or use the arrow keypads to select food type from the Soften Chart. Touch SELECT to select the desired setting.</li> <li>3. Touch number keypads to enter quantity (weight or sticks).</li> <li>4. Touch the Start keypad.<br/>The display will count down the soften time.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol>   |
| <b>SOFTEN/MELT</b>  | <b>Melt</b>              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch SOFTEN/MELT.</li> <li>2. Touch SOFTEN/MELT repeatedly to scroll through foods, or use the arrow keypads to select food type from the Melt Chart. Touch SELECT to select the desired setting.</li> <li>3. Touch number keypads to enter quantity.</li> <li>4. Touch the Start keypad.<br/>The display will count down the melt time.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol>  |
| <b>STEAM/SIMMER</b> | <b>Auto Steam Cook</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch STEAM/SIMMER.</li> <li>2. Use the arrow keypads to scroll to Steam Recipes. Touch SELECT to select the desired setting.</li> <li>3. Use the arrow keypads to scan and select food type, then follow the prompts.</li> <li>4. Touch the Start keypad. The display will count down the steam time once the sensor identifies the cooking duration.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol>   |
| <b>STEAM/SIMMER</b> | <b>Manual Steam Cook</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch STEAM/SIMMER.</li> <li>2. Touch STEAM/SIMMER repeatedly to scan and select the Manual Steam setting, or use the arrow keypads. Touch SELECT to select the desired setting.</li> <li>3. Touch the number keypads to set a length of time to steam. Time can be set up to 99 minutes and 59 seconds.</li> <li>4. Touch START.<br/>Once the boiling point is reached, the display will start to count down the steam time.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol>  |

| <b>Keypad</b>        | <b>Feature</b>            | <b>Instructions</b>   |
|----------------------|---------------------------|---|
| <b>STEAM/SIMMER</b>  | <b>Auto Simmer Cook</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch STEAM/SIMMER.</li> <li>2. Use the arrow keypads to scroll to Simmer Recipes.</li> <li>3. Use the arrow keypads to scan and select food type, then follow the prompts.</li> <li>4. Touch the Start keypad. The display will count down the simmer time once the sensor identifies the cooking duration.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol>  |
| <b>STEAM/SIMMER</b>  | <b>Manual Simmer Cook</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch STEAM/SIMMER.</li> <li>2. Touch STEAM/SIMMER repeatedly to scan and select the Manual Simmer setting, or use the arrow keypads.</li> <li>3. Touch the number keypads to set a length of time to simmer. Time can be set up to 99 minutes and 59 seconds.</li> <li>4. Touch START.<br/>Once the boiling point is reached, the microwave oven display will start to count down the simmer time.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol> |
| <b>WARM HOLD</b>     | <b>Keep Food Warm</b>     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch WARM HOLD and then number keypads to set a length of time to warm.</li> <li>2. Touch START.<br/>The display will count down the warming time.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>3. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop the reminder tones.</li> </ol>   |
| <b>POPCORN</b>       | <b>Popcorn (Sensor)</b>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch POPCORN.</li> <li>2. Touch START.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>3. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol>   |
| <b>POTATO</b>        | <b>Potato (Sensor)</b>    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch POTATO.</li> <li>2. Touch POTATO repeatedly to scroll through foods, or use the arrow keypads to select food type from the POTATO chart. Touch SELECT to select the desired setting.</li> <li>3. Touch number keypads to enter quantity.</li> <li>4. Touch the Star Keypads.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol>   |
| <b>VEGETABLE</b>     | <b>Vegetable</b>          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch VEGETABLE.</li> <li>2. Touch VEGETABLE repeatedly to scroll through foods, or use the arrow keypads to select food type from the Vegetable Chart. To select a setting, touch SELECT.</li> <li>3. Touch number keypads to enter quantity.</li> <li>4. Touch START.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol>   |
| <b>FROZEN ENTREE</b> | <b>Frozen Entree</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch FROZEN ENTREE.</li> <li>2. Touch number keypads to enter quantity.</li> <li>3. Touch START.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>4. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol>   |

| Keypad           | Feature                 | Instructions  |
|------------------|-------------------------|---|
| <b>AUTO COOK</b> | <b>Auto Cook</b>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch AUTO COOK.</li> <li>2. Touch AUTO COOK repeatedly to scroll through foods, or use the arrow keypads to select food type from the Auto Cook Chart. To select a setting, touch SELECT.</li> <li>3. Touch number keypads to enter quantity.</li> <li>4. Touch START.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol> |
| <b>KIDS MENU</b> | <b>Kids Menu</b>        | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Touch KIDS MENU.</li> <li>2. Touch KIDS MENU repeatedly to scroll through foods, or use the arrow keypads to select food type from the Kids Menu Chart. To select a setting, touch SELECT.</li> <li>3. Touch number keypads to enter quantity.</li> <li>4. Touch START.<br/>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.</li> <li>5. Touch the Cancel keypad or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.</li> </ol> |
| <b>TURNTABLE</b> | <b>Turntable On/Off</b> | By touching the Turntable On/Off keypad, it is possible to switch the turntable on and off during some microwave cycles. The turntable can be turned on or off only during Manual cooking cycles.   |

## Standby Mode

When no functions are working (12 hour clock is displayed or if the clock has not been set), the microwave oven will switch to Standby Power mode and dim the LCD brightness after 5 minutes. Touch any keypad or open/close the door, and the display will return to the normal brightness.

## Additional Features

### CleanRelease® Cavity Coating

The durable, nonstick coating resists soil buildup by making cleaning easier. See the “Microwave Oven Care” section.

### 6th Sense™ System

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

## Options

Clock/Options allows access to the microwave settings.

### To Use:

1. Touch CLOCK/OPTIONS. The microwave oven display will scroll through the various options.  
You can also touch CLOCK/OPTIONS repeatedly to manually scroll through the list of options.
2. Touch the number keypad for the specific option to toggle the function setup.

### Clock

The clock is a 12 hour (12:00-11:59) or 24 hour (0:00-23:59) clock. Touch CLOCK/OPTIONS to reach Clock submenu and follow the prompts to set the clock. Clock format (12 hours with AM and PM, or 24 hours) may also be set in the Clock submenu.

### Vent Fan

Various speeds ranging from high to low and off. Comes on automatically as cooling fan during any cook function.

**30 Minute Fan Timer:** Set vent fan to run for exactly 30 minutes or to run for only 30 minutes more (off after 30 minutes). The vent fan may be turned off at any time using the Vent Fan Control. Touch OPTION/CLOCK to reach the 30 Minute Fan Timer submenu and select the setting.

**Auto Vent Fan (on some models):** To keep the microwave oven from overheating, the auto vent fan will automatically turn on at high speed if the temperature from the range or cooktop below the microwave oven gets too hot. When this occurs, the vent fan cannot be turned off. “Auto FAN ON for heat circulation” appears in the display.

**Dynamic Fan Sensing (on some models):** To keep the microwave oven from overheating, the auto vent fan will automatically turn on at various speeds, depending on the temperature from the range or cooktop below the microwave oven. When this occurs, the vent fan cannot be turned off. “AUTO FAN Sensor Technology for heat circulation” appears in the display. As the temperature cools, the fan will automatically decrease its speed, then turn off.

### Light Timer

Set the cooktop light to turn on and off at certain times. Touch CLOCK/OPTIONS to reach the Light Timer submenu, and follow the prompts to set the light on time and light off time in hours and minutes or to cancel Light Timer.

**NOTE:** Light Timer uses 12 hour clock only.

### Filter Alert

Reset the filter status after replacing and/or cleaning the filters. Touch CLOCK/OPTIONS to reach the Filter Alert submenu, and activate reset.

### Sound (Tones)

Programming tones may be turned off or all tones (including end-of-function signals) may be turned off. Touch CLOCK/OPTIONS to reach the Sound submenu, and then follow the prompts to turn off or on the programming tones or all tones.

### Scroll Speed

Scroll speed of the text may be adjusted. Touch CLOCK/OPTIONS to reach the Scroll Speed submenu and follow the prompts to set speed.

### Demo Mode

Activate to practice using the control without actually turning on the magnetron. Touch CLOCK/OPTIONS to reach the Demo mode submenu, then follow the prompts to activate. The Demo icon will light up in the display. Repeat to deactivate.



---

## Energy Save

To conserve energy, the Clock will automatically turn off when the microwave oven goes into Standby mode. Touch CLOCK/OPTIONS to reach the Clock and Energy Save submenu, and follow the prompts to turn on Clock.

---

## Language (on some models)

Language of the display text may be changed. Touch CLOCK/OPTIONS to reach the Language submenu and follow the prompts to set language to English or French.

---

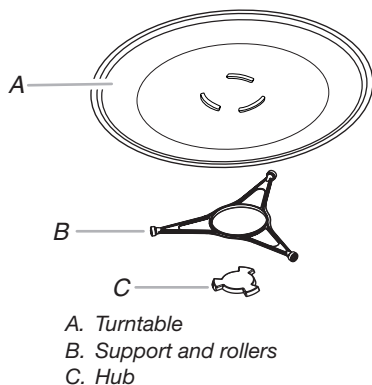
## Factory Reset

User may set microwave oven back to default state.

---

## Turntable

---



**NOTE:** By touching the Turntable keypad, it is possible to switch the turntable on and off during manual cooking cycles. This is helpful when cooking with plates that are bigger than the turntable or when cooking with plates side by side.

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

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.

---

## Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the microwave oven. The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs.

When the control is locked, only the fan and light will function.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

**To Lock Control:** Touch CANCEL for approximately 3 seconds, until two tones sound and a lock icon appears in the display.

**To Unlock Control:** Repeat to unlock. Two tones will sound and the lock icon will be removed.

---

# 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.
- The turntable must be in place and correct side up when microwave oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See the “Accessories” section to reorder.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, and paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in the microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves. Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst. Cover poached eggs and allow a standing time.

---

## Food Characteristics

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

### Amount of Food

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

### Size and Shape

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

### Starting Temperature

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

### Composition and Density

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

## Cooking Guidelines

### Covering

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

### Stirring and Turning

Stirring and turning 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" section first.

### Standing Time

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

## Cookware and Dinnerware

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

| Material   | Recommendations  |
|--|--|
| 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 non-recycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.                  |
| Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers | Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.                                   |
| Pottery and Clay                                     | Follow manufacturer's recommendations.   |
| Silicone Bakeware                                    | Follow manufacturer's recommendations.   |
| Straw, Wicker, Wooden Containers                     | Do not use in microwave oven.  |
| Styrofoam <sup>†</sup>                               | Do not use in microwave oven.  |
| Wax Paper  | Acceptable for use.  |

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

### 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, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners, such as sandwich wrappers, staples, and objects with gold or silver trim or a metallic glaze, should not be used in the microwave oven.

## Microwave Cooking Power

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

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

### MICROWAVE COOKING POWER CHART

| Percent/Name                 | Number | Use   |
|------------------------------|--------|---|
| 100%, High (default setting) | 10     | Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.                               |
| 90%                          | 9      | Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets.<br>Heating cream soups.                                    |
| 80%                          | 8      | Heating rice, pasta, or casseroles.<br>Cooking and heating foods that need a cook power lower than high, for example, whole fish and meat loaf. |
| 70%, Medium-High             | 7      | Reheating a single serving of food.   |
| 60%                          | 6      | Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards.<br>Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.             |
| 50%, Medium                  | 5      | Cooking ham, whole poultry, and pot roasts.<br>Simmering stews.   |
| 40%                          | 4      | Melting chocolate.<br>Heating bread, rolls, and pastries.   |

| Percent/Name             | Number | Use  |
|--------------------------|--------|--|
| 30%, Medium-Low, Defrost | 3      | Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods. |
| 20%                      | 2      | Softening butter, cheese, and ice cream.                     |
| 10%, Low                 | 1      | Taking chill out of fruit.                                   |

## Doneness

Doneness is a function used for adjusting the cook time. This feature can be used on automatic functions. Doneness cannot be adjusted for Defrost functions. Doneness can be changed within the first 20 seconds of starting the cook cycle.

### To Change Doneness Setting:

After starting the cooking cycle, press COOK TIME/POWER repeatedly to scroll through “NORMAL,” “MORE DONE,” or “LESS DONE”.

## Sensor Cook

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

Use microwave-safe dish with loose-fitting lid or cover microwave-safe dish with plastic wrap and vent.

### For Best Cooking Performance:

Before using a Sensor Cook function, make sure power has been supplied to the microwave oven for at least 2 minutes, the room temperature is not above 95°F (35°C), and the outside of the cooking container and the microwave oven cavity are dry.

## Manual Cooking/Stage Cooking

Touch COOK TIME/POWER and touch the number keypads to enter time. If using a cooking power other than 100%, touch COOK TIME/POWER again, then enter desired cooking power. Touch START.

If programming additional stages (up to three), touch CLOCK/OPTIONS to enter programming for the next stage. Enter the cook time and cook power of each, then touch START.

## Add More Time

At the end of any cycle, “PRESS 0 TO ADD MORE TIME” scroll in the display. Enter the addition time, if desired, and start the microwave oven. The cook power for all non-sensor cycles will be the same as in the finished cycle but may be changed. If Add More Time is used after a sensor cycle, the cook power will be 100% but may be changed.

## Reheat

Times and cooking powers have been preset for reheating a number of food types.

Use the following chart as a guide.

### REHEAT CHART

| Food   | Quantity                 |
|--|--------------------------|
| <b>Beverage</b><br>Do not cover.   | 1-2 cups (250 mL-500 mL) |
| <b>Casserole</b><br>Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating. | 1-4 cups (250 mL-1 L)    |

| Food   | Quantity  |
|--|---|
| <b>Soup</b><br>Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.  | Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)  |
| <b>Dinner Plate</b><br>Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.                 | Senses 1 plate, about 8-16 oz (227-454 g)                                 |
| <b>Pizza</b><br>Place on a paper towel-lined microwave-safe plate.   | 1-3 slices (4 oz [113 g] each)  |
| <b>Sauce</b><br>Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating. | Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)  |
| <b>Baked Goods</b><br>Place on paper towel.  | 1-6 pieces, 2 oz (57g) each<br>Two small rolls may be counted as 1 piece. |

## Frozen Entrée

| Food   | Quantity   |
|--|--|
| <b>Frozen Entree</b><br>Remove from package. Loosen cover on 3 sides. If entrée is not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap, and vent. | 10 or 20 oz (283 or 567 g) (sensor), 40 or 60 oz (1134 or 1701 g) (non-sensor) |

## Defrost

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the 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.
- Times and cooking powers have been preset for defrosting a number of food types.

Use the following chart as a guide.

### DEFROST CHART

| Food     | Weight                        |
|----------|-------------------------------|
| Meats*   | 0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg) |
| Poultry* | 0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg) |
| Fish*    | 0.2 to 4.4 lbs (90 g to 2 kg) |
| Quick    | 1.0 lb only                   |

\* See the Defrost Preparation Chart at end of the “Defrost” section for cuts, sizes, and instructions.

Use the following chart as a guide when defrosting meat, poultry, or fish.

## DEFROST PREPARATION CHART

| MEAT                               |  |
|------------------------------------|--|
| Beef: ground, steaks, roast, stew  | The narrow or fatty areas of irregular-shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.                       |
| Lamb: stew and chops               |  |
| Pork: chops, ribs, roasts, sausage | Do not defrost less than 1/4 lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties.<br>Place all meats in a microwave-safe baking dish. |
| POULTRY                            |  |
| Chicken: whole and cut up          | Place in a microwave-safe baking dish, chicken breast-side up.   |
| Cornish hens                       |  |
| Turkey: breast                     | Remove giblets from whole chicken.   |
| FISH                               |  |
| Fillets, Steaks, Whole, Shellfish  | Place in a microwave-safe baking dish.   |

## Soften/Melt

Soften and Melt functions may be used to soften or melt your food. Times and cooking powers have been preset for a number of food types. Use the following chart as a guide.

### SOFTEN CHART

| Food         | Quantity                               | Preparation                                   |
|--------------|--|---|
| Butter       | 0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks              | Unwrap and place in microwave-safe container. |
| Frozen juice | 12, 16 oz (340 or 454 g)               | Remove lid.                                   |
| Ice cream    | 16, 32, or 64 oz (473, 946 or 1893 mL) | Place ice cream container on turntable.       |
| Cream cheese | 3 or 8 oz (85 g or 227 g)              | Unwrap and place in microwave-safe container. |

### MELT CHART

| Food         | Quantity                                  | Preparation  |
|--------------|---|--|
| Butter       | 0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks                 | Unwrap and place in microwave-safe container.                                  |
| Chocolate    | 4, 6, 8 or 12 oz (113, 170, 227 or 340 g) | Cut squares into small pieces or use chips. Place in microwave-safe container. |
| Cheese       | 8 or 16 oz (227 or 454 g)                 | Cut into small pieces and place in microwave-safe container.                   |
| Marshmallows | 5 or 10 oz (142 or 283 g)                 | Place in microwave-safe container.   |

## Auto Cook

| Food  | Quantity   |
|---|--|
| <b>Bacon</b><br>Average thickness: Follow directions on package. For best results, place bacon on microwave-safe bacon rack.  | 1-4 slices   |
| <b>Fish Fillet</b><br>Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs of liquid. Cover with plastic wrap. Let stand 2-3 minutes after cooking.  | 0.5, 1.0, 1.5 lb<br>(227, 454 or 680 g)                        |
| <b>Shrimp</b><br>Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs of liquid. Cover with plastic wrap. Let stand 2-3 minutes after cooking.   | 0.5, 1.0, 1.5 lb<br>(227, 454 or 680 g)                        |
| <b>French Toast</b><br>Follow directions on package.  | 1, 2, 3 or 4 pieces.   |
| <b>Cereal</b><br>Follow directions on package. Use microwave-safe bowl with high sides.   | 1-4 servings   |
| <b>Rice</b><br>Follow measurements on package for ingredient amounts. Place rice and liquid in microwave-safe dish. Cover with loose fitting lid. Let stand 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed. Stir. | Senses 0.5-2.0 cups<br>(125-500 mL)<br>(Dry, white long grain) |

## Kids Menu

| Food   | Quantity                             |
|--|--------------------------------------|
| <b>Canned Pasta</b><br>Follow directions on package.   | 1-4 servings                         |
| <b>Frozen Pizza</b><br>Follow directions on package.   | 1 pizza, about 6 oz (170 g)          |
| <b>Frozen Meal</b><br>Follow directions on package.  | 8, 9 or 10 oz<br>(227, 255 or 283 g) |
| <b>Oatmeal</b><br>Follow directions on package. Use microwave-safe bowls with high sides.    | 1, 2 servings                        |
| <b>Chicken Nuggets</b><br>Place in a single layer on paper towel-lined microwave-safe plate. | 1-2 servings (about 5-6 pieces each) |
| <b>Hot Dog</b><br>Pierce with fork. Place on microwave-safe plate.                           | 1-4 pieces                           |

## Potato

| Food  | Quantity   |
|---|--|
| <b>Potato</b><br>Pierce each potato several times with a fork. Place on paper towel, around turntable edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Place single potato to the side of the turntable. Let stand 5 minutes after cooking. | Small potatoes: Enter 1-4 potatoes, 4-7 oz (113-198 g).<br>Large potatoes: Senses 1-4 potatoes, 8-10 oz (227-283 g). |

## Vegetable

| Food  | Quantity                                    |
|---|---|
| <b>Fresh Vegetable</b><br>Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.                                | Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)                |
| <b>Frozen Vegetable</b><br>Remove from package. Place in microwave-safe container. Add 2-4 tbs (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking. | Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)                |
| <b>Canned Vegetables</b><br>Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.   | 1, 2, 3 or 4 cups (250, 500, 750 mL or 1 L) |

## Steam / Simmer

Steam or Simmer is a sensor cooking function that use microwaves to steam or simmer food. Use microwave-safe container with a loose-fitting lid. Sensor will detect when liquid begins to boil, then begin the Steam or Simmer countdown.

**NOTE:** Do not remove the lid while the container is in the microwave oven as a rush of steam would disrupt the sensor readings.

1. Steam Recipes: Add 1/2 cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid.
  - Fresh Vegetables – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
  - Frozen Vegetables – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
  - Potatoes – Senses 1-4 cups (250 mL-1 L): For best results, cut into equally sized pieces.
  - Boneless Chicken – Senses 0.5-1.5 lbs (142-680 g)
2. Simmer Recipes: Add water to steamer base, cover with lid, place in microwave oven, and start the cycle. When the water begins to boil, the microwave oven will stop and prompt for the pasta to be added. Using oven mitts, gently remove steamer from microwave oven, add pasta, re-cover, return steamer to microwave oven, and resume the cycle.
  - Dry Fettuccini – Senses 2-8 oz (57-227 g): Add 4 cups (1 L) water to cook 2-4 oz (57-113 g) pasta; add 5 cups (1.25 L) water to cook 5-8 oz (142-227 g) pasta.
  - Dry Macaroni – Senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL): Add 2 cups (500 mL) water to cook 0.5 cup (125 mL) pasta; add 4 cups (1 L) water to cook 1 cup (250 mL) pasta; add 5 cups (1.25 L) water to cook 1.5-2.0 cups (375-500 mL) pasta.

- Dry Penne – Senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL): Add 2 cups (500 mL) water to cook 0.5 cup (125 mL) pasta; add 4 cups (1 L) water to cook 1 cup (250 mL) pasta; add 6 cups (1.5 L) water to cook 1.5-2.0 cups (375-500 mL) pasta.
- Dry Spaghetti – Senses 2-8 oz (57-227 g): Add 4 cups (1 L) water to cook 2-4 oz (57-113 g) pasta; add 6 cups (1.5 L) to cook 5-8 oz (142-227 g) pasta.

3. Manual Steam: Add 1/2 cup (125 mL) water to steamer base, place food in insert, and cover with lid. Sample approximate steam times:
  - Soft vegetables 1-3 min (ex.: Spinach - 4 sups [1 L] 1 min)
  - Hard vegetables 3-6 min (ex.: Broccoli - 2 cups [500 mL] 4 min)
  - Frozen vegetables 4-5 min

Use longer times for more doneness, or when steaming larger quantities.

4. Manual Simmer:

Add food and liquid to steamer and cover with lid. Enter simmer time. Simmer countdown begins after liquid begins to boil.

- Pasta: Add liquid to microwave-safe container. Cover with loose-fitting lid. Enter simmer time. Simmer time will begin counting down after the sensor detects steam from boiling liquid. When the microwave oven stops, remove container, remove the lid, and add the pasta. Re-cover and return the container to the microwave oven. Clear the display using the Cancel control, then reprogram the simmer function, and enter the new simmer time (ex.: Dry spaghetti - 11-12 min).

## Popcorn

Senses 3.0- 3.5 oz bags.

- Do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only one package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- Listen for popping to slow to one pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels.
- For best results, use fresh bags of popcorn.
- Cooking results may vary by brand and fat content.

**NOTE:** Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.

## Warm Hold

### **WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven.

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- Do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.

#### **To Use:**

1. Touch WARM HOLD.
2. Touch number keypads to set a length of time to warm.

# MICROWAVE OVEN CARE

## General Cleaning

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

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

### STAINLESS STEEL (on some models)

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

#### Cleaning Method:

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included); See the “Accessories” section to order.
- Vinegar for hard water spots.

### MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

#### Cleaning Method:

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

### MICROWAVE OVEN CAVITY

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

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

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

#### Cleaning Method:

##### Average soil

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

##### Heavy soil

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

##### Odors

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

### TURNTABLE

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

#### Cleaning Method:

- Mild soap and water
- Dishwasher

### GREASE FILTERS

- Mild soap, water, and washcloth. Dishwasher cleaning is not recommended.

### TURNTABLE SUPPORT AND ROLLERS, HUB

- Mild soap and water or dishwasher

### NONSTICK CAVITY COATING (on some models)

To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use metal or sharp utensils or scrapers or any type of abrasive cleanser or scrubbers.

### INSTALLING/REPLACING FILTERS AND LIGHT BULBS

**NOTE:** A Filter Status indicator (on some models) appears in the display when it is time to replace the charcoal filter and clean or replace the grease filters. See the “Option” section to reset filter status.

**Grease filters:** Grease filter is on the underside of microwave oven. Clean monthly or as prompted by Filter Status indicator. Remove the screw on the grease filter, slide the opposite end hook which is on the metal cover out from the bottom plate slot to take out the filter. To reinstall, hang the filter on bottom plate with the hook, swing up the other end and secure with screw.

**Charcoal filter:** The charcoal filter is behind the vent grille at the top front of the microwave oven. The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced about every 6 months. Open door, remove three screws on the vent grille, tilt the grille forward, lift it out. Press the hook (on the left side) to the left and remove charcoal filter. To reinstall, put the new charcoal filter to the slot (on the right side), then press the left side of the charcoal filter into the hook-slotted area, wire mesh facing forward, replace vent grille, and secure with screws.

**Cooktop light:** The cooktop light is located on the underside of the microwave oven and is replaceable. Remove bulb cover screw, and open the bulb cover. Replace bulb, close bulb cover, and secure with screw.

**Cavity light:** The cavity light bulb is located behind the vent grille at the top front of the microwave oven, under the bulb cover, and is replaceable. Open door, remove three screws on the vent grille, tilt the grille forward, and lift it out. Remove the charcoal filter (follow the charcoal filter installation and replacement section), open bulb cover and replace bulb. Close bulb cover, replace charcoal filter (follow the charcoal filter installation and replacement section), replace vent grille, and secure with screws.

# 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 [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

| If you experience                                | Recommended Solutions   |
|--|---|
| <b>Microwave oven will not operate</b>           | <p><b>Check the following:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Household fuse or circuit breaker:</b> If a household fuse has blown or a circuit breaker has tripped, replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.</li><li>■ <b>Magnetron:</b> Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, try the steps in the bullets below. If microwave oven still does not operate, call for service.</li><li>■ <b>Door:</b> Firmly close door. On some models, if a packaging spacer is attached to inside of the door, remove it, then firmly close door.<br/>If a message about the door appears in the display, the door has been closed for 5 minutes or more without the microwave oven being started. This occurs to avoid unintended starting of the microwave oven. Open and close the door, then start the cycle.</li><li>■ <b>Control:</b> Make sure control is set properly. Make sure Control Lock is off. Make sure Demo mode (on some models) is off.</li></ul> |
| <b>Arcing in the microwave oven</b>              | <p><b>Check the following:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Soil buildup:</b> Soil buildup on cavity walls, microwave inlet cover, and area where the door touches the frame can cause arcing. See "General Cleaning" in the "Microwave Oven Care" section.</li></ul>   |
| <b>Turntable alternates rotation directions</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>■ This is normal and depends on motor rotation at the beginning of the cycle.</li></ul>   |
| <b>Display shows messages</b>                    | <ul style="list-style-type: none"><li>■ "Enter clock" with flashing digits means there has been a power failure. Reset the clock.</li><li>■ A letter followed by a number is an error indicator. Call for assistance.</li></ul>   |
| <b>Fan running during cooktop usage</b>          | <ul style="list-style-type: none"><li>■ This is normal. The microwave oven's cooling fan, which is separate from the vent fan, automatically comes on during microwave oven operation to cool the microwave oven. It may also automatically come on and cycle on and off to cool the microwave oven's controls while the cooktop below is being used.</li></ul>   |
| <b>Radio, TV, or cordless phone interference</b> | <p><b>Check the following:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Proximity:</b> Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.</li><li>■ <b>Soil:</b> Make sure the microwave oven door and sealing surfaces are clean.</li><li>■ <b>Frequency:</b> Some 2.4 GHz-based cordless phones and home wireless networks may experience static or noise while microwave oven is on. Use a corded phone, a different frequency cordless phone, or avoid using these items during microwave oven operation.</li></ul>   |

# ACCESSORIES

For accessories in Canada, you can visit our website at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) or call us at 1-800-807-6777.

## Cleaning Supplies

- Heavy-duty Degreaser
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaner
- Affresh® Stainless Steel Cleaner
- Affresh® Stainless Steel Wipes

# 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 section of the Use and Care Guide or visit [producthelp.whirlpool.com](http://producthelp.whirlpool.com).
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 (e.g., house wiring, fuses, or water inlet hoses).
4. Consumable parts (e.g., light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions).
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. Pickup 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 (e.g., trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall) 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.





# Guide d'utilisation

Four à micro-ondes à hotte intégrée

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez votre four à micro-ondes au [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série situés sur la partie avant face à l'ouverture du four à micro-ondes, derrière la porte.

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

## Table des matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....       | <b>18</b> |
| Spécifications électriques .....                  | 20        |
| <b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....           | <b>20</b> |
| Guide des caractéristiques .....                  | 20        |
| Mode veille .....                                 | 24        |
| Caractéristiques supplémentaires .....            | 24        |
| Options .....                                     | 24        |
| Turntable (plateau rotatif) .....                 | 25        |
| Control Lock (verrouillage des commandes) .....   | 25        |
| <b>UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....    | <b>26</b> |
| Caractéristiques des aliments .....               | 26        |
| Guide de cuisson .....                            | 26        |
| Ustensiles de cuisson et vaisselle .....          | 27        |
| Papier d'aluminium et métal .....                 | 27        |
| Peut être utilisé .....                           | 27        |
| Puissance de cuisson au four à micro-ondes .....  | 27        |
| Degré de cuisson .....                            | 28        |
| Cuisson par détection .....                       | 28        |
| Cuisson manuelle/cuisson par étapes .....         | 28        |
| Ajouter du temps .....                            | 28        |
| Reheat (réchauffer) .....                         | 28        |
| Frozen Entrée (plats surgelés) .....              | 28        |
| Defrost (décongeler) .....                        | 29        |
| Soften/Melt (ramollir/faire fondre) .....         | 29        |
| Vegetable (légumes) .....                         | 30        |
| Auto Cook (cuisson automatique) .....             | 30        |
| Kids Menu (menu enfants) .....                    | 30        |
| Potato (pomme de terre) .....                     | 30        |
| Steam/Simmer (cuisson à la vapeur/mijotage) ..... | 31        |
| Popcorn (maïs éclaté) .....                       | 31        |
| Warm Hold (maintien au chaud) .....               | 31        |
| <b>ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....      | <b>32</b> |
| Nettoyage général .....                           | 32        |
| <b>DÉPANNAGE</b> .....                            | <b>33</b> |
| <b>ACCESSOIRES</b> .....                          | <b>33</b> |
| <b>GARANTIE</b> .....                             | <b>34</b> |

# SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de tout appareil ménager électrique on doit observer certaines précautions de sécurité fondamentales, dont les suivantes :

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

- Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE" présentées dans cette section et dans les instructions d'installation fournies.

- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les œufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés - par exemple les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes.
- Utiliser le four à micro-ondes uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour des applications industrielles ou de laboratoire.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ni obstruer toute ouverture sur le four à micro-ondes.
- Ne pas remiser ce four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser le four à micro-ondes à proximité d'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou à un emplacement similaire.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans l'eau.
- Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
  - Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer de tels sachets dans le four.
  - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four, débrancher le four, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer - au-delà du point d'ébullition - sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.  
Pour réduire le risque de blessures corporelles :
  - Ne pas trop faire chauffer le liquide.
  - Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.
  - Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.
  - Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.
  - Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne pas faire le montage au-dessus d'un évier.
- Veiller à ne rien remiser directement sur le four lorsqu'il est en service.
- Nettoyer souvent les hottes de ventilation. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Convient à l'utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et électriques.
- Destiné à l'utilisation au-dessus des cuisinières avec une largeur maximale de 36" (91,44 cm).
- Nettoyer avec soin le filtre du ventilateur de la hotte. Des agents de nettoyage corrosifs, tels que les produits de nettoyage de four à base de soude, peuvent endommager le filtre.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

### ⚠ AVERTISSEMENT



#### Risque de choc électrique

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

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

#### Exigences :

- Alimentation de 120 V CA à 60 Hz et protégée par un fusible ou un disjoncteur temporisé de 15 ou 20 A seulement.

#### Recommandation :

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

## INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

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

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

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

## PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

### Guide des caractéristiques

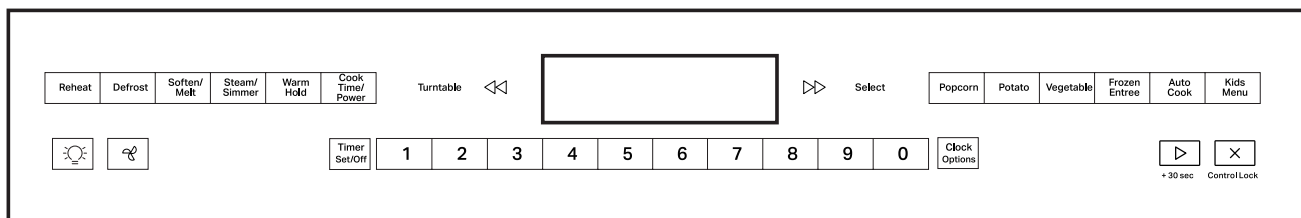
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide pour ce produit sur notre site Web [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) pour obtenir des instructions plus détaillées.








### ⚠ 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.**



| Clavier   | Fonction                                     | Instructions   |
|---|--|--|
| <b>CLOCK/OPTIONS</b><br>(horloge/options)   | <b>Réglage de l'horloge</b>                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour régler l'horloge, par exemple, à 2:25 PM.</li> <li>2. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options).</li> <li>3. Utiliser le clavier numérique pour saisir 2:25.</li> <li>4. Appuyer sur SELECT (sélectionner).</li> <li>5. Appuyer sur « 2 » pour afficher PM.</li> </ol>  |
| <b>CLOCK/OPTIONS</b><br>(horloge/options)   | <b>Atteindre le menu d'options</b>           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options).</li> <li>2. Utiliser les touches fléchées pour faire défiler les options.</li> <li>3. Appuyer sur SELECT (sélectionner) pour sélectionner l'option désirée et suivre les instructions.</li> </ol>   |
| <b>Light (éclairage)</b><br>   | <b>Allumer la lampe</b>                      | Appuyer sur la touche Light (éclairage) pour allumer ou éteindre l'éclairage de la hotte.  |
| <b>Fan (ventilateur)</b><br>   | <b>Mettre en marche le ventilateur</b>       | Appuyer sur la touche Fan (ventilateur) pour allumer ou éteindre le ventilateur. Appuyer sur la touche Fan (ventilateur) plusieurs fois pour passer de basse à élevée.   |
| <b>TIMER SET/OFF</b><br>(minuterie réglage/arrêt)   | <b>Minuterie de cuisine</b>                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt).</li> <li>2. Appuyer sur les touches numériques pour programmer une durée.</li> <li>3. Par exemple, pour régler une durée de 12 minutes, appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt).</li> <li>4. Utiliser le clavier numérique pour saisir 12:00.</li> <li>5. Appuyer sur START (mise en marche).</li> <li>6. Si on appuie sur la touche Cancel (annuler), le four à micro-ondes s'éteint. Cependant, la minuterie ne peut être arrêtée qu'en utilisant la touche Timer set/off (minuterie réglage/arrêt).</li> </ol>   |
| <b>Start/Add 30 Sec</b><br>(mise en marche/ajouter 30 s)<br><br>+30 Sec | <b>Mise en marche/ajouter 30 secondes</b>    | Appuyer sur la touche Start/Add 30 Sec (mise en marche/ajouter 30 s) lorsque le four à micro-ondes est arrêté mettra en marche un programme de cuisson à puissance maximale pendant 30 secondes. Si la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte, appuyer sur Start/Add 30 Sec (mise en marche/ajouter 30 s) après la fermeture de la porte pour poursuivre le programme préréglé.   |
| <b>Cancel (annuler)</b><br><br>Control Lock                            | <b>Annuler le four à micro-ondes</b>         | <p>La touche Cancel (annuler) arrête toutes les fonctions du four à micro-ondes, sauf l'horloge, la minuterie et le verrouillage des commandes.</p> <p>Le four à micro-ondes s'arrête aussi lorsque la porte est ouverte. Lorsque la porte est ouverte, l'élément ou les éléments et le ventilateur s'arrêteront, mais la lampe du four à micro-ondes restera allumée. Fermer la porte et appuyer sur la touche Start (mise en marche) pour reprendre le programme préréglé.</p> <p>Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes peut continuer à fonctionner même après l'annulation ou la fin d'une fonction, selon la température du four à micro-ondes.</p> |
| <b>Cancel (annuler)</b><br><br>Control Lock                            | <b>Activer le verrouillage des commandes</b> | À activer pour éviter une mise en marche accidentelle. Appuyer sur la touche Cancel (annulation) pendant environ 3 secondes jusqu'à l'émission de 2 signaux sonores et l'affichage d'un cadenas. Répéter pour déverrouiller les commandes.   |
| <b>Flèche vers la gauche</b><br>                                       | <b>Navigation du menu</b>                    | Utiliser la touche Flèche gauche pour faire défiler le menu.   |
| <b>Flèche vers la droite</b><br>                                       | <b>Navigation du menu</b>                    | Utiliser la touche Flèche droite pour faire défiler le menu.   |
| <b>SÉLECTIONNER</b>   | <b>Sélection des options</b>                 | Appuyer sur la touche SELECT (sélectionner) pour sélectionner les options.   |
| <b>COOK TIME/POWER</b><br>(durée/puissance de cuisson)  | <b>Cuisson manuelle</b>                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) puis sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. Par exemple, pour régler la durée à 2:30, appuyer sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson), puis utiliser le clavier numérique pour saisir 2:30.</li> <li>2. Appuyer sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance de cuisson (p. ex., appuyer sur 8 pour 80 %).</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).</li> </ol>   |

| Clavier  | Fonction  | Instructions  |
|--|---|---|
| <b>REHEAT (réchauffer)</b>                         | <b>Réchauffer automatiquement</b>                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur REHEAT (réchauffer).</li> <li>2. Appuyer sur REHEAT (réchauffer) plusieurs fois pour faire défiler les aliments ou utiliser les touches fléchées pour sélectionner l'aliment du tableau Reheat (réchauffage). Par exemple, pour sélectionner le réglage Beverage (boisson), il faut appuyer deux fois sur REHEAT (réchauffer).</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche).<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>  |
| <b>DEFROST (décongeler)</b>                        | <b>Décongélation automatique</b>                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur DEFROST (décongeler).</li> <li>2. Appuyer sur DEFROST (décongeler) plusieurs fois pour faire défiler les aliments ou utiliser les touches fléchées pour sélectionner l'aliment du tableau Defrost (décongélation). Par exemple, pour sélectionner le réglage Meat (viande), il faut appuyer deux fois sur Defrost (décongeler).</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids. Par exemple, pour saisir 1,5 lb, utiliser le clavier numérique pour saisir 1.5.</li> <li>4. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).<br/>Le compte à rebours de la décongélation s'affiche. Pour de meilleurs résultats, un temps de pause pré-réglé est compris dans la durée de décongélation. Cette action peut faire sembler le temps de décongélation plus long que prévu.<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol> |
| <b>SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre)</b>         | <b>Ramollir</b>                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre).</li> <li>2. Appuyer sur SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre) plusieurs fois pour faire défiler les aliments ou utiliser les touches fléchées pour sélectionner l'aliment du tableau Soften (ramollir). Appuyer sur SELECT (sélectionner) pour sélectionner le réglage désiré.</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets).</li> <li>4. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).<br/>L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de ramollissement.<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>   |
| <b>SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre)</b>         | <b>Faire fondre</b>                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre).</li> <li>2. Appuyer sur SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre) plusieurs fois pour faire défiler les aliments ou utiliser les touches fléchées pour sélectionner l'aliment du tableau Melt (faire fondre). Appuyer sur SELECT (sélectionner) pour sélectionner le réglage désiré.</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité.</li> <li>4. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).<br/>L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de fonte.<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>   |
| <b>STEAM/SIMMER (cuisson à la vapeur/mijotage)</b> | <b>Cuisson avec injection de vapeur automatique</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur STEAM/SIMMER (cuisson à la vapeur/mijotage).</li> <li>2. Utiliser les touches fléchées pour accéder aux Steam Recipes (recettes avec cuisson à la vapeur). Appuyer sur SELECT (sélectionner) pour sélectionner le réglage désiré.</li> <li>3. Utiliser les touches fléchées pour parcourir les options et sélectionner l'aliment, puis suivre les instructions.</li> <li>4. Appuyer sur la touche Start (mise en marche). L'écran affichera un compte à rebours de la durée d'injection de vapeur une fois que le capteur aura identifié la durée de cuisson.<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>   |

| Clavier   | Fonction                                | Instructions   |
|---|---|--|
| <b>STEAM/SIMMER</b><br>(cuisson à la vapeur/<br>mijotage) | <b>Cuisson à la<br/>vapeur manuelle</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur STEAM/SIMMER (cuisson à la vapeur/mijotage).</li> <li>2. Appuyer plusieurs fois sur STEAM/SIMMER (cuisson à la vapeur/mijotage) pour parcourir les options et sélectionner le réglage Manual Steam (cuisson à la vapeur manuelle), ou utiliser les touches fléchées. Appuyer sur SELECT (sélectionner) pour sélectionner le réglage désiré.</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour programmer la durée de cuisson à la vapeur. On peut régler une durée de 99 minutes et 59 secondes.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche).<br/>Une fois que le point d'ébullition est atteint, l'affichage démarre le compte à rebours de la durée de cuisson à la vapeur.<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol> |
| <b>STEAM/SIMMER</b><br>(cuisson à la vapeur/<br>mijotage) | <b>Mijotage<br/>automatique</b>         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur STEAM/SIMMER (cuisson à la vapeur/mijotage).</li> <li>2. Utiliser les touches fléchées pour accéder aux Simmer Recipes (recettes avec mijotage).</li> <li>3. Utiliser les touches fléchées pour parcourir les options et sélectionner l'aliment, puis suivre les instructions.</li> <li>4. Appuyer sur la touche Start (mise en marche). L'affichage démarre le compte à rebours du mijotage une fois que le détecteur a identifié la durée de cuisson.<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>  |
| <b>STEAM/SIMMER</b><br>(cuisson à la vapeur/<br>mijotage) | <b>Mijotage manuel</b>                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur STEAM/SIMMER (cuisson à la vapeur/mijotage).</li> <li>2. Appuyer plusieurs fois sur STEAM/SIMMER (cuisson à la vapeur/mijotage) pour parcourir les options et sélectionner le réglage Manual Simmer (mijotage manuel), ou utiliser les touches fléchées.</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de mijotage. On peut régler une durée de 99 minutes et 59 secondes.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche).<br/>Une fois que le point d'ébullition est atteint, l'affichage du four à micro-ondes démarre le compte à rebours de la durée du mijotage.<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>  |
| <b>WARM HOLD</b><br>(maintien au chaud)                   | <b>Garder les<br/>aliments au chaud</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur WARM HOLD (maintien au chaud) puis sur les touches numériques pour programmer une durée de maintien au chaud.</li> <li>2. Appuyer sur START (mise en marche).<br/>L'affichage présente le compte à rebours de la durée de maintien au chaud.<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>3. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>   |
| <b>POPCORN</b><br>(maïs éclaté)                           | <b>Popcorn<br/>(capteur)</b>            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur POPCORN (maïs éclaté).</li> <li>2. Appuyer sur START (mise en marche).<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>3. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>   |
| <b>POTATO</b> (pomme<br>de terre)                         | <b>Pomme de terre<br/>(capteur)</b>     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur POTATO (pomme de terre).</li> <li>2. Appuyer sur POTATO (pomme de terre) plusieurs fois pour faire défiler la liste d'aliments ou utiliser les flèches pour sélectionner le type d'aliments du tableau POTATO (pomme de terre). Appuyer sur SELECT (sélectionner) pour sélectionner le réglage désiré.</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité.</li> <li>4. Appuyer sur la touche Start (mise en marche).</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>  |

| Clavier                                | Fonction                                       | Instructions  |
|--|--|---|
| <b>VEGETABLE (légumes)</b>             | <b>Légumes</b>                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur VEGETABLE (légumes).</li> <li>2. Appuyer sur VEGETABLE (légumes) plusieurs fois pour faire défiler les aliments ou utiliser les touches fléchées pour sélectionner l'aliment du tableau Vegetable (légumes). Pour sélectionner un réglage, appuyer sur la touche SELECT (sélectionner).</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche).<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>                                     |
| <b>FROZEN ENTREE (plats surgelés)</b>  | <b>Plats surgelés</b>                          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur FROZEN ENTREE (plats surgelés).</li> <li>2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité.</li> <li>3. Appuyer sur START (mise en marche).<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>4. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>   |
| <b>AUTO COOK (cuisson automatique)</b> | <b>Cuisson automatique</b>                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur AUTO COOK (cuisson automatique).</li> <li>2. Appuyer sur AUTO COOK (cuisson automatique) plusieurs fois pour faire défiler les aliments ou utiliser les touches fléchées pour sélectionner l'aliment du tableau Auto Cook (cuisson automatique). Pour sélectionner un réglage, appuyer sur la touche SELECT (sélectionner).</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche).<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol> |
| <b>KIDS MENU (menu enfants)</b>        | <b>Menu enfants</b>                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur KIDS MENU (menu enfants).</li> <li>2. Appuyer sur KIDS MENU (menu enfants) plusieurs fois pour faire défiler les aliments ou utiliser les touches fléchées pour sélectionner l'aliment du tableau Kids menu (menu enfants). Pour sélectionner un réglage, appuyer sur la touche SELECT (sélectionner).</li> <li>3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité.</li> <li>4. Appuyer sur START (mise en marche).<br/>Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> <li>5. Appuyer sur Cancel (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage ou arrêter les signaux sonores de rappel.</li> </ol>                      |
| <b>TURNTABLE (plateau rotatif)</b>     | <b>Met en marche/arrête le plateau rotatif</b> | En appuyant sur la touche Turntable (plateau rotatif), il est possible d'activer ou de désactiver le plateau rotatif pour certains programmes du four à micro-ondes en cours. Le plateau rotatif ne peut être activé ou désactivé que pour les programmes de cuisson manuelle en cours.   |

## Mode veille

Lorsqu'aucune fonction n'est utilisée (l'horloge sur 12 heures est affichée ou aucun affichage si l'horloge n'a pas été réglée), le four à micro-ondes passera en mode veille et tamisera l'écran ACL après 5 minutes. Appuyer sur une touche ou ouvrir/fermer la porte pour que l'affichage retrouve sa luminosité normale.

## Caractéristiques supplémentaires

### Revêtement CleanRelease®

Le revêtement antiadhésif durable résiste à l'accumulation de saleté ce qui rend le nettoyage plus facile. Voir la section « Entretien du four à micro-ondes ».

### Système 6th Sense™

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

## Options

La touche Clock/Options (horloge/options) permet d'accéder les réglages du four à micro-ondes.

### Utilisation :

1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options). L'affichage du four à micro-ondes permet de faire défiler les différentes options.  
On peut aussi appuyer plusieurs fois sur la touche CLOCK/OPTIONS (horloge/options) pour faire défiler manuellement la liste d'options.
2. Appuyer sur la touche numérique pour choisir l'option et faire défiler la configuration de la fonction.

### Horloge

L'horloge peut afficher l'heure sur un modèle de 12 heures (12:00 à 11:59) ou 24 heures (0:00 à 23:59). Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) pour accéder au menu secondaire de l'horloge, puis suivre les instructions à l'écran pour régler l'horloge. Le format de l'horloge (12 heures avec AM et PM ou 24 heures) peut aussi être réglé dans le menu secondaire de l'horloge.

### Ventilateur

Différentes vitesses, de élevée à lente et arrêt. Se met automatiquement en marche comme ventilateur de refroidissement pendant toutes les fonctions de cuisson.



**Minuterie de ventilateur de 30 minutes :** Règle le ventilateur d'évacuation pour se mettre en marche pendant 30 minutes exactement, ou pour se mettre en marche pendant seulement 30 minutes supplémentaires (s'éteint après 30 minutes). Le ventilateur peut être éteint à tout moment en utilisant la commande de ventilateur. Appuyer sur **OPTIONS/CLOCK** (options/horloge) pour accéder au menu secondaire de la minuterie du ventilateur de 30 minutes, et sélectionner le réglage.

**Ventilateur automatique (sur certains modèles) :**

Pour empêcher le four à micro-ondes de surchauffer, le ventilateur automatique se met automatiquement en marche à vitesse élevée si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four à micro-ondes devient trop élevée. Lorsque cela se produit, il est impossible d'éteindre le ventilateur. « **Auto FAN ON for heat circulation** » (ventilateur en marche automatique pour circulation de la chaleur) apparaît sur l'affichage.

**Capteur dynamique de ventilateur (sur certains modèles) :**

Pour empêcher le four à micro-ondes de surchauffer, le ventilateur automatique se mettra en marche à différentes vitesses, selon la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four à micro-ondes. Lorsque cela se produit, il est impossible d'éteindre le ventilateur. « **AUTO FAN Sensor Technologie for heat circulation** » (Technologie de capteur de ventilateur automatique pour circulation de la chaleur) apparaît sur l'affichage. À mesure que la température baisse, la vitesse du ventilateur se réduit automatiquement, puis le ventilateur s'éteint.

---

**Minuterie de l'éclairage**

Pour programmer l'allumage ou l'extinction de l'éclairage de la table de cuisson à certains moments. Appuyer sur **CLOCK/OPTIONS** (horloge/options) pour accéder au menu secondaire de minuterie d'éclairage puis suivre les instructions à l'écran pour régler l'heure de mise en marche et d'arrêt de la minuterie en heures et en minutes, ou pour annuler la minuterie d'éclairage.

**REMARQUE :** La minuterie d'éclairage utilise uniquement une horloge de 12 heures.

---

**Alerte du filtre**

Réinitialiser le statut du filtre après avoir remplacé ou nettoyé les filtres. Appuyer sur **CLOCK/OPTIONS** (horloge/options) pour accéder au menu secondaire de l'alerte du filtre, et activer la réinitialisation.

---

**Son (signaux sonores)**

Les signaux sonores de programmation peuvent être désactivés, ou tous les signaux sonores (y compris les signaux indiquant qu'une fonction prend fin) peuvent être désactivés. Appuyer sur **CLOCK/OPTIONS** (horloge/options) pour accéder au menu secondaire des sons, puis suivre les instructions à l'écran pour désactiver les signaux sonores de programmation, ou tous les signaux sonores.

---

**Vitesse de défilement**

La vitesse de défilement du texte peut être réglée. Appuyer sur **CLOCK/OPTIONS** (horloge/options) pour accéder au menu secondaire de la vitesse de défilement, puis suivre les instructions à l'écran pour régler la vitesse.

---

**Mode de démonstration**

À activer pour s'entraîner à utiliser la commande sans activer le magnétron. Appuyer sur **CLOCK/OPTIONS** (horloge/options) pour accéder au menu secondaire du mode de démonstration puis suivre les instructions à l'écran pour activer. L'icône de démonstration s'allume sur l'affichage. Répéter pour désactiver.

---

**Mode d'économie d'énergie**

Pour conserver l'énergie, l'horloge s'éteint automatiquement lorsque le four à micro-ondes passe en mode veille. Appuyer sur **CLOCK/OPTIONS** (horloge/options) pour accéder au menu secondaire de l'horloge et d'économies d'énergie puis suivre les instructions à l'écran pour activer l'horloge.

---

**Langue (sur certains modèles)**

La langue du texte de l'affichage peut être modifiée. Appuyer sur **CLOCK/OPTIONS** (horloge/options) pour accéder au menu secondaire de la langue, puis suivre les instructions à l'écran pour régler la langue sur anglais ou français.

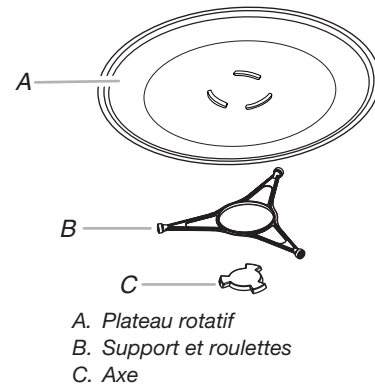
---

**Rétablissement des paramètres d'usine**

L'utilisateur peut régler le four à micro-ondes à l'état par défaut.

---

**Turntable (plateau rotatif)**



**REMARQUE :** En appuyant sur la touche **Turntable** (plateau rotatif), il est possible d'activer ou de désactiver le plateau rotatif pour des programmes de cuisson en cours. Ceci est utile lors de la cuisson dans des assiettes plus grandes que le plateau rotatif ou lors de la cuisson dans des assiettes placées côte à côte.

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé. Voir la section « Accessoires » pour passer une nouvelle commande de pièces.

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.

---

**Control Lock (verrouillage des commandes)**

Le verrouillage des commandes désactive le tableau de commande pour éviter une utilisation involontaire du four à micro-ondes. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches du ventilateur et de l'éclairage fonctionnent.

Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé.

**Verrouillage des commandes :** Appuyer sur **CANCEL** (annulation) pendant environ 3 secondes jusqu'à l'émission de 2 signaux sonores et l'affichage de l'icône de verrouillage.

**Pour déverrouiller les commandes :** Répéter ces étapes pour déverrouiller. Deux signaux sonores sont émis et l'icône de verrouillage disparaît.

# 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 et absorbées par le gras, le sucre et les molécules d'eau des aliments, elles font bouger ces molécules, ce qui produit la friction et la 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.
- Le plateau rotatif doit être en place et à l'endroit lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section « Accessoires » pour effacer l'affichage.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papiers, y compris les sacs en papier d'emballage et les journaux ne doivent pas être séchés dans le four à micro-ondes.
- La paraffine ne fondra pas dans le four, car elle n'absorbe pas les micro-ondes. Utiliser des mitaines de four ou des maniques 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 acheveront de cuire pendant cette période.
- Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

## Caractéristiques des aliments

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

### Quantité d'aliments

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

### Taille et forme

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

### Température de mise en marche

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

### Composition et densité

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

## Guide de cuisson

### Recouvrement

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

### Remuer et tourner

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

### Disposition

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

### Perforation

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

### Protection

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

### Temps de repos

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

## Ustensiles de cuisson et vaisselle

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

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

### Pour vérifier si la vaisselle ou l'ustensile de cuisson peut être utilisé dans un tiroir à micro-ondes :

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

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

## Papier d'aluminium et métal

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

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

## Peut être utilisé

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

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

## Ne pas utiliser

Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent ou étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium comme les emballages de sandwich, les agrafes et autres objets avec garniture en or, en argent ou avec un enduit métallique ne devraient pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

## Puissance de cuisson au four à micro-ondes

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de cuisson doit être utilisée en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre. Par exemple, 70 % = moyenne à élevée = 7.

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

### TABLEAU DE PUISSANCE DE CUISSON DES MICRO-ONDES

| Pourcentage/nom            | Numéro | Utiliser   |
|----------------------------|--------|--|
| 100 %, élevée (par défaut) | 10     | Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau, comme les soupes, les boissons et la plupart des légumes.   |
| 90 %                       | 9      | Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson.<br>Réchauffage de soupes en crème.   |
| 80 %                       | 8      | Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce.<br>Cuire et chauffer des aliments nécessitant une puissance inférieure à élevée, par exemple, les poissons entiers et pains de viande. |
| 70 %, moyenne à élevée     | 7      | Réchauffage d'une seule portion de nourriture.   |
| 60 %                       | 6      | Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes.<br>Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.                        |
| 50 %, moyenne              | 5      | Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser.<br>Mijotage de ragoûts.   |
| 40 %                       | 4      | Faire fondre le chocolat.<br>Réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.  |

†Styrofoam® est une marque enregistrée de The Dow Chemical Company.

| Pourcentage/nom                    | Numéro | Utiliser   |
|------------------------------------|--------|--|
| 30 %, moyenne à faible, décongeler | 3      | Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits. |
| 20 %                               | 2      | Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.                      |
| 10 %, faible                       | 1      | Mettre les fruits à température ambiante.                              |

## Degré de cuisson

Le degré de cuisson est une fonction utilisée pour ajuster la durée de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour les fonctions automatiques. Le niveau de cuisson ne peut être réglé pour les fonctions de décongélation. Le degré de cuisson peut être modifié dans les 20 premières secondes du démarrage du programme de cuisson.

### Modification du réglage du degré de cuisson :

Après avoir mis en marche le programme de cuisson, appuyer sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) plusieurs fois pour naviguer parmi les options « NORMAL », « MORE DONE » (plus cuit) ou « LESS DONE » (moins cuit).

## Cuisson par détection

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

Utiliser un plat adapté au four à micro-ondes avec un couvercle non hermétique, ou couvrir le plat de pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.

### Pour un meilleur rendement de cuisson :

Avant d'utiliser une fonction de cuisson par détection, s'assurer que le four à micro-ondes est branché depuis au moins 2 minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95 °F (35 °C) et que l'extérieur du contenant et la cavité du four à micro-ondes sont secs.

## Cuisson manuelle/cuisson par étapes

Appuyer sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson) et appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée. Si une puissance de cuisson différente de 100 % doit être utilisée, appuyer de nouveau sur COOK TIME/POWER (durée/puissance de cuisson), puis entrer la puissance de cuisson souhaitée. Appuyer sur START (mise en marche).

Si des étapes supplémentaires doivent être programmées (jusqu'à trois), appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) pour accéder à la programmation pour l'étape suivante. Entrer la durée de cuisson et la puissance de cuisson de chacun, puis appuyer sur START (mise en marche).

## Ajouter du temps

À la fin d'un programme, le messageur « PRESS 0-9 TO ADD MORE TIME » (appuyer sur 0 à 9 pour ajouter du temps) défile à l'écran. Saisir le temps supplémentaire, au besoin, et mettre le four à micro-ondes en marche. La puissance de cuisson pour tous les programmes sans capteur sera la même que la puissance du dernier programme. Elle peut cependant être modifiée. Si la fonction Ajouter du temps est utilisée après un programme avec capteur, la puissance de cuisson sera à 100 %, mais pourra être modifiée.

## Reheat (réchauffer)

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour réchauffer plusieurs types d'aliments.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

### TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

| Aliment  | Quantité  |
|--|---|
| <b>Boisson</b><br>Ne pas couvrir.  | 1 à 2 tasses (250 mL à 500 mL)  |
| <b>Mets en sauce</b><br>Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage. | 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)   |
| <b>Soupe</b><br>Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.         | Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)   |
| <b>Assiettée</b><br>Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Laisser reposer de 2 à 3 minutes après le réchauffage.                          | Détecte 1 assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 454 g)   |
| <b>Pizza</b><br>Placer sur une assiette résistante aux micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus.  | 1 à 3 tranches, de (4 oz [113 g] chacune)   |
| <b>Sauce</b><br>Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.         | Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)   |
| <b>Produits de boulangerie</b><br>Placer sur une serviette de papier.  | 1 à 6 morceaux, 2 oz (57 g) chacun<br>On peut considérer deux petits pains comme une seule portion. |

## Frozen Entrée (plats surgelés)

| Aliment   | Quantité  |
|---|---|
| <b>Plats surgelés</b><br>Sortir les aliments de l'emballage. Dégager le couvercle sur 3 côtés. Si le plat ne se trouve pas dans un contenant pour micro-ondes, le placer sur une assiette, le couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. | 10 ou 20 oz (283 ou 567 g) (avec capteur) 40 ou 60 oz (1 134 ou 1 701 g) (sans capteur) |

## Defrost (décongeler)

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0 °F (-18 °C) lors de la décongélation.
- Déballez les aliments et enlevez les couvercles (des jus de fruits) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les morceaux épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les plats préparés surgelés ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique Defrost (décongélation), 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 ».
- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour décongeler plusieurs types d'aliments.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

### TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

| Aliment        | Poids                      |
|----------------|----------------------------|
| Viandes*       | 0,2 à 6,6 lb (90 g à 3 kg) |
| Volaille*      | 0,2 à 6,6 lb (90 g à 3 kg) |
| Poisson*       | 0,2 à 4,4 lb (90 g à 2 kg) |
| Quick (rapide) | 1,0 lb seulement           |

\*Consulter le tableau de préparation de décongélation à la fin de la section « Décongélation » pour obtenir des instructions sur les coupes et tailles.

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la décongélation de la viande, de la volaille ou du poisson.

### TABLEAU DE PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION

| VIANDE                                    |   |
|---|---|
| Bœuf : haché, bifteck, rôti, ragoût       | Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation.               |
| Agneau : ragoût et côtelettes             |   |
| Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse | Ne pas décongeler moins de 1/4 lb (113 g) ou deux galettes de 4 oz (113 g).<br>Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes. |
| VOLAILLE                                  |   |
| Poulet : entier et en morceaux            | Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut.   |
| Poulets de Cornouailles                   |   |
| Dinde : poitrine                          | Enlever les abats du poulet entier.   |
| POISSON                                   |   |
| Filets, dardes, entier, crustacés         | Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.  |

## Soften/Melt (ramollir/faire fondre)

Les fonctions pour ramollir et faire fondre peuvent être utilisées pour ramollir ou faire fondre vos aliments. Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour plusieurs types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

### TABLEAU POUR RAMOLLIR

| Aliment            | Quantité                               | Préparation   |
|--------------------|--|---|
| Beurre             | 0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons            | Déballez et placez dans un récipient résistant aux micro-ondes. |
| Jus congelé        | 12 ou 16 oz (340 g ou 454 g)           | Retirer le couvercle.   |
| Crème glacée       | 16, 32 ou 64 oz (473, 946 ou 1 893 mL) | Placer le pot de crème glacée sur le plateau rotatif.           |
| Fromage à la crème | 3 ou 8 oz (85 g ou 227 g)              | Déballez et placez dans un récipient résistant aux micro-ondes. |

### TABLEAU POUR FAIRE FONDRE

| Aliment   | Quantité                                  | Préparation   |
|-----------|---|---|
| Beurre    | 0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons               | Déballez et placez dans un récipient résistant aux micro-ondes.   |
| Chocolat  | 4, 6, 8 ou 12 oz (113, 170, 227 ou 340 g) | Couper les carrés en petits morceaux ou utiliser des pépites. Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. |
| Fromage   | 8 ou 16 oz (227 ou 454 g)                 | Couper en petits morceaux et placer dans un contenant allant au four à micro-ondes.                             |
| Guimauves | 5 ou 10 oz (142 ou 283 g)                 | Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.   |

## Auto Cook (cuisson automatique)

| Aliment  | Quantité  |
|--|---|
| <b>Bacon</b><br>Épaisseur moyenne : Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Pour des résultats optimaux, mettre le bacon sur une grille à bacon allant au micro-ondes.   | 1 à 4 tranches  |
| <b>Filet de poisson</b><br>Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé de liquide. Recouvrir d'une pellicule de plastique. Laisser reposer de 2 à 3 minutes après la cuisson.  | 0,5, 1,0 ou 1,5 lb<br>(227, 454 ou 680 g)                                 |
| <b>Crevettes</b><br>Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé de liquide. Recouvrir d'une pellicule de plastique. Laisser reposer de 2 à 3 minutes après la cuisson.   | 0,5, 1,0 ou 1,5 lb<br>(227, 454 ou 680 g)                                 |
| <b>Pain doré</b><br>Suivre les instructions figurant sur l'emballage.  | 1, 2, 3 ou 4 morceaux.  |
| <b>Céréales</b><br>Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser un bol à bords élevés adapté aux micro-ondes.  | 1 à 4 portions  |
| <b>Riz</b><br>Utiliser les quantités d'ingrédients indiquées sur l'emballage. Placer le riz et le liquide dans un plat allant au four à micro-ondes. Couvrir d'un couvercle non étanche. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson, ou jusqu'à absorption du liquide. Remuer. | Détecte 0,5 à 2,0 tasses<br>(125 à 500 mL)<br>(grains long, blanc et sec) |

## Kids Menu (menu enfants)

| Aliment   | Quantité  |
|---|---|
| <b>Pâtes en conserve</b><br>Suivre les instructions figurant sur l'emballage.   | 1 à 4 portions                                      |
| <b>Pizza surgelée</b><br>Suivre les instructions figurant sur l'emballage.  | 1 pizza, environ 6 oz (170 g)                       |
| <b>Plat surgelé</b><br>Suivre les instructions figurant sur l'emballage.  | 8, 9 ou 10 oz<br>(227, 255 ou 283 g)                |
| <b>Gruau</b><br>Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Utiliser des bols à rebord élevé résistants aux micro-ondes.      | 1 à 2 portions                                      |
| <b>Pépites de poulet</b><br>Placer sur une seule couche sur une assiette allant au micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus. | 1 à 2 portions (environ 5 à 6 morceaux par portion) |
| <b>Hot dog</b><br>Perçer la peau avec une fourchette. Placer sur une assiette allant au micro-ondes.                                | 1 à 4 morceaux                                      |

## Potato (pomme de terre)

| Aliment  | Quantité  |
|--|---|
| <b>Pomme de terre</b><br>Perçer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur une serviette de papier, ainsi que sur le pourtour du plateau rotatif à au moins 1 po (2,5 cm) les unes des autres. S'il n'y a qu'une patate, la placer sur le pourtour du plateau rotatif. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson. | Petites pommes de terre :<br>Saisir 1 à 4 pommes de terre, 4 à 7 oz (113 à 198 g).<br>Grosses pommes de terre :<br>Saisir 1 à 4 pommes de terre, 8 à 10 oz (227 à 283 g). |

## Vegetable (légumes)

| Aliment   | Quantité                               |
|---|--|
| <b>Légumes frais</b><br>Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. | Détecte 1 à 4 tasses<br>(250 mL à 1 L) |

| Aliment   | Quantité                                      |
|---|---|
| <b>Légumes surgelés</b><br>Sortir les aliments de l'emballage. Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Ajouter 2 à 4 cuillerées à soupe (30 à 60 mL) d'eau, recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. | Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)           |
| <b>Légumes en conserve</b><br>Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule en plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.   | 1, 2, 3 ou 4 tasses (250, 500, 750 mL ou 1 L) |

## Steam/Simmer (cuisson à la vapeur/mijotage)

Les fonctions cuisson à la vapeur et mijotage utilisent un capteur et les micro-ondes pour cuire à la vapeur ou faire mijoter les aliments. Utiliser le récipient allant au four à micro-ondes avec un couvercle non fermé. Le capteur détecte le moment où le liquide commence à bouillir, puis démarre le compte à rebours des fonctions cuisson à la vapeur et de mijotage.

**REMARQUE :** Ne pas retirer le couvercle alors que le récipient se trouve dans le four à micro-ondes, car une bouffée de vapeur pourrait dérégler les mesures prises par le capteur.

- Recettes de cuisson à la vapeur : Verser 1/2 tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuiseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle.
  - Légumes frais – détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
  - Légumes surgelés – détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
  - Pommes de terre – détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L) : Pour obtenir de meilleurs résultats, les couper en de petits morceaux égaux.
  - Poulet désossé – détecte 0,5 à 1,5 lb (142 à 680 g)
- Recettes mijotées : Verser l'eau dans la base du cuiseur-vapeur, couvrir avec le couvercle, placer dans le four à micro-ondes et démarrer le programme. Lorsque l'eau commence à bouillir, le four à micro-ondes s'arrête et l'affichage indique d'ajouter les pâtes. À l'aide de mitaines de four, ôter doucement le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes, ajouter les pâtes, recouvrir, remettre le cuiseur-vapeur dans le four à micro-ondes et poursuivre le programme.
  - Fettuccines non cuites – Détecte 2 à 8 oz (57 à 227 g) : Verser 4 tasses (1 L) d'eau pour cuire 2 à 4 oz (57 à 113 g) de pâtes; verser 5 tasses (1,25 L) d'eau pour faire cuire 5 à 8 oz (142 à 227 g) de pâtes.
  - Macaronis non cuites – Détecte 0,5 à 2,0 tasses (125 à 500 mL) : Verser 2 tasses (500 mL) d'eau pour cuire 0,5 tasse (125 mL) de pâtes; verser 4 tasses (1 L) d'eau pour cuire 1 tasse (250 mL) de pâtes; ajouter 5 tasses (1,25 L) d'eau pour faire cuire 1,5 à 2,0 tasses (375 à 500 mL) de pâtes.
  - Pennes non cuites – Détecte 0,5 à 2,0 tasses (125 à 500 mL) : Verser 2 tasses (500 mL) d'eau pour cuire 0,5 tasse (125 mL) de pâtes; verser 4 tasses (1 L) d'eau pour faire cuire 1 tasse (250 mL) de pâtes; ajouter 6 tasses (1,5 L) d'eau pour faire cuire 1,5 à 2,0 tasses (375 à 500 mL) de pâtes.
  - Spaghettis non cuites – Détecte 2 à 8 oz (57 à 227 g) : Verser 4 tasses (1 L) d'eau pour cuire 2 à 4 oz (57 à 113 g) de pâtes; verser 6 tasses (1,5 L) d'eau pour faire cuire 5 à 8 oz (142 à 227 g) de pâtes.

- Cuisson à la vapeur manuelle : Verser 1/2 tasse (125 mL) d'eau dans le fond du cuiseur à vapeur, placer les aliments dans le panier et recouvrir avec le couvercle. Exemples de durées approximatives de cuisson à la vapeur :
  - Légumes mous, 1 à 3 min (ex. : épinard – 4 tasses [1 L] 1 min)
  - Légumes durs, 3 à 6 min (ex. : brocoli – 2 tasses [500 L] 4 min)
  - Légumes surgelés, 4 à 5 min

Programmer des durées plus longues pour un niveau de cuisson plus élevé ou pour la cuisson vapeur de grandes quantités d'aliments.

- Mijotage manuel :

Placer le liquide et les aliments dans la base du cuiseur-vapeur et couvrir avec le couvercle. Entrer la durée de mijotage. Le compte à rebours du mijotage se met en route après que le liquide entre en ébullition.

- Pâtes : Ajouter du liquide dans un récipient résistant aux micro-ondes. Couvrir d'un couvercle non étanche. Entrer la durée de mijotage. La durée de cuisson à la vapeur entame le compte à rebours après que le capteur détecte la vapeur du liquide en ébullition. Lorsque le four à micro-ondes s'arrête, retirer le récipient, retirer le couvercle puis ajouter les pâtes. Remettre le couvercle et replacer le récipient dans le four à micro-ondes. Effacer l'affichage à l'aide de la commande Cancel (annulation), puis reprogrammer la fonction de mijotage et entrer la nouvelle durée de mijotage (p. ex. : spaghetti sec – 11 à 12 min.).

## Popcorn (maïs éclaté)

Détecte les sacs de 3,0 à 3,5 oz.

- Ne pas utiliser de sachets de papier ordinaire ou d'articles en verre.
- Ne préparer qu'un sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme. Ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs éclaté frais.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.

**REMARQUE :** Suivre les instructions par le fabricant de maïs éclaté pour four à micro-ondes.

## Warm Hold (maintien au chaud)

### **⚠ AVERTISSEMENT**

#### **Risque d'empoisonnement alimentaire**

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

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

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes.

- Couvrir le plat.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts pendant la cuisson.
- Ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

#### **Utilisation :**

- Appuyer sur WARM HOLD (maintien au chaud).
- Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de maintien au chaud.

# ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

## Nettoyage général

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

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

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

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

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) : Voir la section « Accessoires » pour commander.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR À MICRO-ONDES

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant pour appareils ménagers de cuisine affresh® – numéro de pièce W10355010 (non inclus) : Voir la section « Accessoires » 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 nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou certains essuie-tout.

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

La zone de contact entre la porte fermée et le cadre du four à micro-ondes doit être maintenue propre.

#### Méthode de nettoyage :

##### Saleté moyenne

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

##### Saleté tenace

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

##### Odeurs

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

### 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 :

- Savon doux et eau
- Lave-vaisselle

### FILTRES À GRAISSE

- Savon doux, eau et chiffon. Le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas recommandé.

### SUPPORT DU PLATEAU ROTATIF ET ROULETTES, AXE

- Savon doux et eau ou lave-vaisselle

### REVÊTEMENT INTÉRIEUR ANTIADHÉSIF (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager l'intérieur du four à micro-ondes, ne pas utiliser d'ustensiles en métal ou tranchants, de grattoirs, de nettoyeurs abrasifs ou d'autres accessoires de récurage.

### INSTALLATION/REPLACEMENT DES FILTRES ET DES AMPOULES

**REMARQUE :** Un témoin d'état du filtre (sur certains modèles) apparaît sur l'affichage lorsqu'il est temps de remplacer le filtre à charbon, et de nettoyer ou de remplacer les filtres à graisse. Consulter la section « options » pour réinitialiser l'état du filtre.

**Filtres à graisse :** Le filtre à graisse se trouve sous le four à micro-ondes. Nettoyer une fois par mois, ou comme spécifié par le témoin d'état du filtre. Retirer la vis du filtre à graisse, faire glisser le côté opposé avec crochet situé sur le couvercle en métal hors de la fente de la plaque du bas pour retirer le filtre. Pour réinstaller, suspendre le filtre sur la plaque du bas à l'aide du crochet, replacer l'autre extrémité et fixer avec les vis.

**Filtre à charbon :** Le filtre à charbon se trouve derrière la grille de ventilation sur la partie supérieure avant du four à micro-ondes. Il est impossible de nettoyer le filtre à charbon; il est nécessaire de le remplacer tous les 6 mois environ. Ouvrir la porte, retirer les 3 vis de la grille de ventilation, incliner la grille vers l'avant et faire sortir. Pousser le crochet (situé du côté gauche) vers la gauche et retirer le filtre au charbon. Pour réinstaller, placer le nouveau filtre au charbon dans la fente (sur le côté droit), puis appuyer le côté gauche du filtre au charbon dans la zone avec fente pour crochet, le côté en treillis métallique vers l'avant, puis replacer la grille de ventilation et la fixer avec les vis.

**Lampe de la table de cuisson :** L'ampoule d'éclairage de la table de cuisson se trouve sur la face inférieure du four à micro-ondes et peut être remplacée. Ôter la vis du couvercle de l'ampoule et ouvrir le couvercle de l'ampoule. Remplacer l'ampoule, fermer le couvercle de l'ampoule et le fixer avec la vis.

**Lampe de la cavité :** L'ampoule de la cavité se trouve derrière la grille de ventilation, sur la partie supérieure avant du four à micro-ondes, sous le couvercle de l'ampoule; elle peut être remplacée. Ouvrir la porte, retirer les 3 vis de la grille de ventilation, incliner la grille vers l'avant et faire sortir. Retirer le filtre au charbon (consulter la section d'installation et de remplacement du filtre au charbon), ouvrir le couvercle de l'ampoule et remplacer l'ampoule. Fermer le couvercle de l'ampoule, replacer le filtre au charbon (consulter la section d'installation et de remplacement du filtre au charbon), replacer la grille de ventilation, puis fixer avec les vis.



# DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir plus d'aide ou des recommandations qui pourraient aider à éviter un appel de service, consulter la page de garantie de ce manuel ou visiter le [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

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

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

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

| Si les problèmes suivants surviennent  | Solutions recommandées  |
|--|---|
| <b>Le four à micro-ondes ne fonctionne pas</b>                                 | <p><b>Vérifier ce qui suit :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Fusible ou disjoncteur :</b> Si le fusible est grillé ou que le disjoncteur s'est déclenché, remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.</li><li>■ <b>Magnétron :</b> Faire chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, essayer les étapes ci-dessous. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service.</li><li>■ <b>Porte :</b> Bien fermer la porte. Sur certains modèles, si une cale d'espacement est fixée à l'intérieur de la porte, la retirer puis bien fermer la porte.<br/>Si un message concernant la porte s'affiche, la porte a été fermée depuis au moins 5 minutes sans que le four à micro-ondes ait été mis en marche. Le but du message est d'éviter une mise en marche accidentelle du four à micro-ondes. Ouvrir et fermer la porte, puis démarrer le programme.</li><li>■ <b>Commande :</b> Vérifier que la commande est réglée correctement. Vérifier que le verrouillage des commandes est désactivé. Vérifier que le mode de démonstration (sur certains modèles) est éteint.</li></ul> |
| <b>Formation d'arcs à l'intérieur du four à micro-ondes</b>                    | <p><b>Vérifier ce qui suit :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Accumulation de saletés :</b> L'accumulation de saletés sur les parois intérieures, l'intérieur du couvercle et la zone de contact entre la porte et le cadre peut causer la production d'arcs électriques. Voir le point « Nettoyage général » dans la section « Entretien du four à micro-ondes ».</li></ul>  |
| <b>Le plateau rotatif tourne dans les deux sens</b>                            | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.</li></ul>   |
| <b>Des messages s'affichent</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>■ L'inscription « Enter clock » (saisir l'heure) s'affiche et des chiffres clignotent : il y a eu une panne de courant. Régler à nouveau l'horloge.</li><li>■ Une lettre suivie d'un numéro indique une erreur. Appeler pour l'assistance.</li></ul>  |
| <b>Le ventilateur fonctionne pendant l'utilisation de la table de cuisson</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes, qui est séparé du ventilateur d'évacuation, se met automatiquement en marche pendant le fonctionnement du four à micro-ondes pour le refroidir. Il peut également se mettre en marche automatiquement et fonctionner par intermittence pour refroidir les commandes du four à micro-ondes lorsque la table de cuisson située en dessous est en cours d'utilisation.</li></ul>   |
| <b>Interférence des signaux radio, de télévision et de téléphones sans fil</b> | <p><b>Vérifier ce qui suit :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Proximité :</b> Déplacer le récepteur pour l'éloigner du four à micro-ondes ou régler l'antenne de la radio ou du téléviseur.</li><li>■ <b>Saleté :</b> Vérifier que la porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont propres.</li><li>■ <b>Fréquence :</b> Certains téléphones sans fil de 2,4 GHz et certains réseaux domestiques sans fil peuvent subir des parasites ou des bruits lorsque le four à micro-ondes est en marche. Utiliser un téléphone avec fil, un téléphone sans fil avec une fréquence différente ou éviter d'utiliser ces appareils pendant le fonctionnement du four à micro-ondes.</li></ul>   |

# ACCESSOIRES

Pour les accessoires, au Canada, vous pouvez visiter notre site web au [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) ou composer le 1-800-807-6777.

## Accessoires de nettoyage

- Produit de dégraissage pour service intense
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®
- Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
- Chiffons pour acier inoxydable affresh®

# 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 du guide d'utilisation et d'entretien ou rendez-vous sur le site 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., composez le 1 800 253-1301. Au Canada, composez 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 couvrir 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 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).
5. Défauts ou dommages résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires autres que d'origine Whirlpool.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz propane.
7. Dommages causés par : accident, mauvaise utilisation, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou 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) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

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

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

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines 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.



