Built-In Electric Microwave Oven Control Guide

FEATURE GUIDE

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owner's Manual, before operating this appliance.

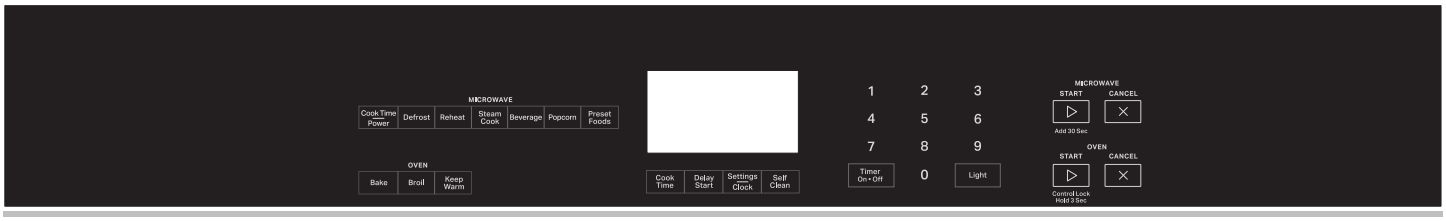
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, refer our website **www.whirlpool.ca**. For more specific details on a feature and steps to use the features listed, refer to the titled section for that feature.

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Settings - Clock	**Clock & Oven use functions**	This clock can use a 12- or 24-hour cycle. See “Electronic Oven Controls” section. **1.** Press Settings - Clock until “Clock” is displayed. **2.** Press the number keypads to set the time of day. **3.** Press OVEN - START. Press Settings - Clock twice to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs.
Light	**Oven cavity light**	While the oven door(s) are closed, press Light to turn the light(s) on and off. The oven light(s) will come on when an oven door is opened.
Timer On-Off	**Oven timer**	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. **1.** Press Timer On-Off. **2.** Press the number keypads to set the length of time in hour-minute. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter “2.” **3.** Press Timer On-Off to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. **4.** Press Timer On-Off to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press either CANCEL keypad because the oven and/or microwave will turn off.
MICROWAVE - START	**Cooking start**	The MICROWAVE - START keypad begins any microwave function. If MICROWAVE - START is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
MICROWAVE - CANCEL	**Microwave function**	The MICROWAVE - CANCEL keypad stops any microwave function except the Clock, Timer, and Control Lock.
OVEN - START	**Cooking start**	The OVEN - START keypad begins any oven function. If OVEN - START is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
OVEN - CANCEL	**Oven function**	The OVEN - CANCEL keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Bake	**Baking and roasting**	**1.** Press Bake. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** (Single rack baking only) Press OVEN - START. Rapid Preheat will begin. **IMPORTANT:** Rapid Preheat should be used only for single-rack baking. **4.** (Multiple rack baking) Press OVEN - START. Press OVEN - START again to cancel Rapid Preheat. **5.** To change the temperature, repeat Steps 2 and 3. **6.** Press OVEN - CANCEL when finished.
Broil	**Broiling**	**1.** Press Broil. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press OVEN - START, and then allow the oven to preheat for 5 minutes. **4.** Position the cookware in the oven, and close the door. **5.** To change the temperature, repeat Steps 2 and 3. **6.** Press OVEN - CANCEL when finished.
Keep Warm	**Hold warm**	Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. **1.** Press Keep Warm. **2.** Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. **3.** Press OVEN - START. **4.** To change the temperature, repeat Steps 2 and 3. **5.** Press OVEN - CANCEL when finished.
Delay Start	**Delayed start**	The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
Cook Time	**Timed cooking**	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically. To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the “Cook Time” section.
Self Clean	**Self-cleaning cycle**	See the “Self-Cleaning Cycle” section in the Owner’s Manual.
Control Lock Hold 3 Sec	**Oven control lockout**	**1.** Check that the oven and timer are Off. **2.** Press and hold Control Lock for 3 seconds. **3.** If enabled, a tone will sound and the controls will be locked. **4.** Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
Cook Time - Power	**Cooking**	**1.** Press Cook Time - Power. **2.** Press the number keypads to set the desired time. **3.** Press MICROWAVE - START. **4.** Press Cook Time - Power twice to set the power level of your Microwave using the number keypads to set the desired power level.
Reheat	**Reheating**	**1.** Press Reheat. **2.** Press the appropriate number keypad to select the desired preset food reheating option. **3.** For Manual, press the appropriate number keypads to set cook time. Press the Reheat keypad to change cook power. **4.** Press MICROWAVE - START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
Defrost	**Defrosting**	**1.** Press Defrost. **2.** Press the appropriate number keypad to select the desired preset food defrosting option. **3.** For Manual, press the appropriate number keypads to set defrost time. 20% power will be adjusted automatically and displayed. For Preset Foods, press the appropriate number keypad to select the desired defrost option, and then press the number keypad to select the food option, weight, and/or quantity. **4.** Press MICROWAVE - START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
Steam Cook	**Steaming**	**1.** Press Steam Cook. **2.** Press the appropriate number keypad to select the desired preset food steaming option. **3.** For Manual, press the appropriate number keypads to set steam cook time. For Preset Foods, press the appropriate number keypad to select the desired steam cook option. **4.** Press MICROWAVE - START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
Beverage	**Warms beverages**	**1.** Press Beverage. **2.** Press 1 or 2 to indicate number of beverages. **3.** Press MICROWAVE - START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
Popcorn	**Heats popcorn**	**1.** Press Popcorn. **2.** Press MICROWAVE - START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
Preset Foods	**Cooks preset foods**	**1.** Press Preset Foods. **2.** Press the appropriate number keypad to select the desired preset food option. **3.** If prompted use the number key pad to select quantity. **4.** Press MICROWAVE - START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press.
- Oven is preheated (long tone).
- Kitchen timer (long tone with reminder tone every 60 seconds).
- Function has been entered.

Three Tones

- Invalid keypad press.

Four Tones

- End of cycle (with reminder tone every 60 seconds).

Use the Clock/Tools, Settings/Clock or Settings - Clock keypad to change the tone settings.

Settings - Clock

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings - Clock keypad.

Use the Settings - Clock keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings - Clock keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press OVEN - CANCEL to exit Settings - Clock.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset to Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

1. Press Settings - Clock until “TEMP UNIT” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off most tones, including the end of cycle tone and key press tones. Reminder tones remain enabled when audible tones are disabled.

1. Press Settings - Clock until “SOUND” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Sound Volume

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press Settings - Clock until “SOUND VOLUME” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

End of Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press Settings - Clock until “END TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Key Press Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press Settings - Clock until “KEYPRESS TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end of cycle tones.

1. Press Settings - Clock until “REMINDER TONE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press Settings - Clock until “12/24 HOUR” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any timed or delay cook functions.

1. Press Settings - Clock until “12 HR AUTO OFF” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English and French.

1. Press Settings - Clock until “LANGUAGE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new language.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press Settings - Clock until “TEMP CALIB” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press OVEN - START to select the choice displayed in Step 2. Wait several seconds for the display to change or press OVEN - START, and then continue with Step 4.
4. Press the “3” keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments, or press the “6” keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
5. Press OVEN - START.
6. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120 V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press Settings - Clock until “DEMO MODE” is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the “1” keypad to adjust the setting.
4. Press OVEN - CANCEL to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath Mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn On or Off, and the heating elements will not turn On or Off immediately.

NOTE: If a power failure happens while Sabbath mode is running, the oven will show Sabbath mode is ON, but the Bake cycle will not be ON. If the oven door is opened during this time, the oven light will turn on.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press Settings - Clock until "SABBATH" is displayed.
2. Press the "1" keypad. Sabbath Mode can be activated for baking.
3. Press OVEN - CANCEL to save the setting and exit to display the time of day.

   NOTE: To disable the Sabbath Mode, repeat Steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

1. Press Bake .
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.

3. Press OVEN - START.

   For timed cooking in Sabbath Mode, press Cook Time, and then press the number keypads to set the desired cook time. Press OVEN - START.
4. Press Settings - Clock. Three tones will sound. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature:

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

Keypad	Temperature Setting	
	°F	°C
1	170	77
2	200	93
3	225	107
4	250	121
5	300	149
6	325	163
7	350	177
8	375	191
9	400	204
0	450	232

   NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.
2. Press OVEN - START.

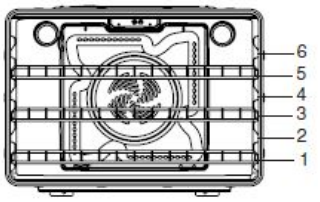
To Deactivate Sabbath Mode:

Press Settings - Clock, and then press "7" to return to regular baking, or press OVEN - CANCEL to turn off the oven(s).

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration and charts as a guide for positioning racks.

Rack Positions



Broiling

Food	Rack Position
Broiled meats, poultry, fish	6
Broiling/searing meats, hamburgers, steaks	6

Baking

Food	Rack Position
Large roasts, roasted meats or poultry	1 or 2
Most baked goods, casseroles	2 or 3

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack.
2	Side by side
3 or 4	See the rack position graphic in this section for pan placement recommendations.

NOTE: Bakeware materials and color may affect results. Dark, dull, non-stick or glass pans may require shorter baking times, in contrast insulated or stainless steel pans may require longer baking times. Follow bakeware manufacturer's recommendations.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after OVEN - START is pressed. The oven will take approximately 13 to 19 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Rapid Preheat

Rapid Preheat can be used to shorten the preheating time. Only one standard flat oven rack should be in the oven during Rapid Preheat. Extra racks should be removed prior to starting Rapid Preheat. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven. When the Rapid Preheat cycle is complete, the oven starts a normal Bake cycle.

IMPORTANT: Rapid Preheat should be used only for single-rack baking.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

NOTE: On models with convection, the convection fan may run in the non-convection bake mode to improve oven performance.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Place the food in the upper or lower oven. Refer to the “Positioning Racks and Bakeware” section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

  If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

Keep Warm

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press Keep Warm.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.

   NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then OVEN - START.
3. Press OVEN - START.
4. Place food in the oven.
5. Press OVEN - CANCEL when finished.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

1. Press OVEN - CANCEL.
2. Remove food from oven.

Cook Time

To Set a Timed Cook:

1. Press the keypad for any cooking function except Broil or Hold Warm or Keep Warm.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press Cook Time.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press OVEN - START for the selected oven. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically.

   The temperature and/or time setting can be changed at any time by repeating Steps 2 through 5 and press OVEN - START.

   To change the time setting, repeat Steps 3 through 5.
6. Press OVEN - CANCEL to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press Delay Start.
2. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
3. Press the keypad for any cooking function except Broil or Hold Warm or Keep.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press OVEN - START.
6. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
7. Press OVEN - START.

   When the start time is reached, the oven will automatically turn on.

   To change the temperature after the delay countdown, repeat Steps 4 and 5. To change the time after the delay countdown, press Cook Time and then repeat Steps 6 and 7.

   When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press OVEN - CANCEL to clear the display.

MICROWAVE USE

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

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

Cook Time - Power

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

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. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.

Percent/Name	Number	Use
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
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.

Defrost

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

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

Defrost Chart

The Custom Defrost system has 6 categories: Manual, Weight Unknown, Bread, Fish-Seafood, Meats, and Poultry. Use the following chart as a guide.

Food	Code	Weight
Manual	1	0.1-6.6 lbs (45 g-3 kg)
Weight Unknown	2	See Weight Unknown Chart
Meats*	3	0.1-6.6 lbs (45 g-3 kg)
Poultry*	4	0.1-6.6 lbs (45 g-3 kg)
Bread	5	0.1-2.0 lbs (45 g-907 g)
Fish/Seafood*	6	0.1-6.6 lbs (45 g-3 kg)

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

Weight Unknown Chart

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

Food		Setting	Quantity
Meats	*Ground*		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Chops	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-4 pieces
	Steak	Small	1-6 pieces
		Medium	1-4 pieces
		Large	1-2 pieces
Poultry	*Breast*		1-6 pieces
	Ground		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Pieces	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
Bread	*Bagel*	Small	2-8 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
	Muffin	Small	4-16 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
	Roll	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
Fish/ Seafood	*Fillet*		1-6 pieces
	Steak		1-4 pieces
	Shrimp		1-4 cups (236 mL-1 L)
	Scallops		1-4 cups (236 mL-1 L)

Reheat

Times and cooking power have been preset for certain microwavable foods. Use the following chart as a guide.

Reheat Chart

Food	Number Pad	Quantity
Manual	1	Default power level 100%
Casserole Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	2	1-4 cups (250 mL-1 L)
Dinner Plate Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.	3	8-16 oz (227-454 g)
Pizza Slices Place on a paper towel lined microwave-safe plate.	4	1-3 slices [3 oz (85 g) each]
Sauce Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	5	1-4 cups (250 mL-1 L)
Soup Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	6	1-4 cups (250 mL-1 L)

Steam Cook

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

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

Beverage

Beverage is a timed cooking function that uses microwaves to warm beverages. Use Beverage for drinks such as tea or hot chocolate.

- Times and cooking powers have been pre-programmed for warming up to two beverages at a time.
- Use a microwave-safe dish.

Popcorn

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

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glass utensils.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content.
- The microwave uses the sensor to determine sizes that can be popped: 1.75-3.5 oz (50-99 g) bags.

Preset Foods

Preset Foods is a timed cooking function that uses microwaves to heat food. Use Preset Foods for baked potatoes, frozen entrees, or scrambled eggs.

- Times and cooking powers have been pre-programmed for baked potatoes, frozen entrees, and scrambled eggs.
- Use a microwave-safe dish.

Guide des commandes de l’ensemble four et four à microondes encastré

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d’incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d’utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

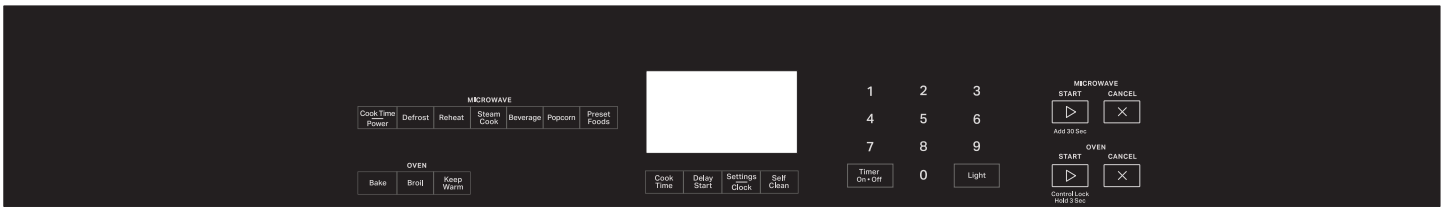
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d’entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section d’aide des produits de notre site Web à **www.whirlpool.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter notre site Web au **www.whirlpool.ca**. Pour obtenir plus d’information sur une caractéristique ou sur les étapes pour utiliser les caractéristiques mentionnées, consulter la section titre de la caractéristique.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d’empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d’une heure avant ou après la cuisson.

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



TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
Settings - Clock (Réglages - Horloge)	**Fonctions d’utilisation de l’horloge et du four**	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section « Commandes électroniques du four ». **1.** Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu’à afficher « Clock » (horloge). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler l’heure du jour. **3.** Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche). Appuyer deux fois sur Settings – Clock (réglages – horloge) permet de personnaliser les signaux sonores et le fonctionnement du four selon les préférences de l’utilisateur.
Light (Léger)	**Lampe de la cavité du four**	Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur Light (éclairage) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s’allume à l’ouverture de la porte.
Timer On-Off (Marche-arrêt de la minuterie)	**Minuterie du four**	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu’à concurrence de 9 heures et 59 minutes. **1.** Appuyer sur Timer On-Off (marche-arrêt de la minuterie). **2.** Appuyer sur les touches numériques pour programmer une durée au format heure-minute. Il n’est pas nécessaire de saisir les zéros de gauche. Par exemple, pour saisir 2 minutes, appuyer sur « 2 ». **3.** Appuyer sur Timer On-Off (marche-arrêt de la minuterie) pour commencer le compte à rebours. Si activés, les signaux sonores de minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. **4.** Appuyer sur Timer On-Off (marche-arrêt de la minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l’heure du jour. Ne pas appuyer sur l’une des touches CANCEL (annulation), sinon le four et/ou four à micro-ondes s’éteindra.
MICROWAVE - START (Four à microondes - mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche) met en marche n’importe quelle fonction du four à micro-ondes. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n’appuie pas sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l’heure s’affiche.
MICROWAVE - CANCEL (Four à microondes - annulation)	**Fonctions du four à microondes**	La touche MICROWAVE – CANCEL (four à micro-ondes – annulation) désactive toutes les fonctions du four à micro-ondes à l’exception de l’horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
OVEN – START (Four –mise en marche)	**Démarrage de la cuisson**	La touche OVEN – START (four – mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur OVEN –START (four – mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
OVEN – CANCEL (Four – annulation)	**Fonction du four**	La touche OVEN – CANCEL (four – annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.
Bake (Cuisson au four)	**Cuisson au four et rôtissage**	**1.** Appuyer sur Bake (cuisson au four). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** (Cuisson sur une seule grille) appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche). Le préchauffage rapide commence. **IMPORTANT :** La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille. **4.** (Cuisson sur plusieurs grilles) appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche). Appuyer de nouveau sur OVEN – START (four – mise en marche) pour annuler le préchauffage rapide. **5.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **6.** Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
Broil (Cuisson au gril)	**Cuisson au gril**	**1.** Appuyer sur Broil (cuisson au gril). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche) et laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. **4.** Placer le plat dans le four et fermer la porte. **5.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **6.** Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
Keep Warm (Maintien au chaud)	**Maintien au chaud**	Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. **1.** Appuyer sur Keep Warm (maintien au chaud). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. **3.** Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche). **4.** Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. **5.** Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
Delay Start (Mise en marche différée)	**Mise en marche différée**	La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé de mise en marche différée. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire. Pour choisir Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section Durée de cuisson.
Cook Time Durée de cuisson)	**Cuisson minutée**	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement. Pour choisir Timed Cook (cuisson minutée) ou Delayed Timed Cook (cuisson minutée différée), voir la section Durée de cuisson.
Self Clean (Autonettoyage)	**Programme d'autonettoyage**	Consulter la section « Programme d'autonettoyage » du manuel d'utilisation.
Control Lock Hold 3 Sec (Verrouillage des commandes – appuyer pendant 3 s)	**Verrouillage des commandes du four**	**1.** Vérifier que le four et la minuterie sont éteints. **2.** Appuyer sur Control Lock (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. **3.** Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et les commandes sont verrouillées. **4.** Répéter ces étapes pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

TOUCHE	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Cook Time – Power (Durée – puissance de cuisson)	**Cuisson**	**1.** Appuyer sur Cook Time – Power (durée – puissance de cuisson). **2.** Utiliser les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. **3.** Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche). **4.** Appuyer deux fois sur Cook Time – Power (durée – puissance de cuisson) pour régler le niveau de puissance du four à micro-ondes, puis sur les touches numériques pour choisir la puissance.
Reheat (Réchauffer)	**Réchauffer**	**1.** Appuyez sur Reheat (réchauffer). **2.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner l'option Reheat (réchauffer) désirée. **3.** Pour l'utilisation manuelle, appuyer sur les bonnes touches numériques pour régler la durée de cuisson. Appuyer sur la touche Reheat (réchauffage) pour mettre l'appareil sous tension. **4.** Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
Defrost (Décongélation)	**Décongélation**	**1.** Appuyer sur Defrost (décongélation). **2.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner l'option Defrost (décongélation) désirée. **3.** Pour l'utilisation manuelle, appuyer sur les bonnes touches numériques pour régler la durée de décongélation. Une puissance de 20 % sera automatiquement réglée et affichée. Pour les aliments préréglés, appuyer sur les touches numériques pour sélectionner l'option de décongélation souhaitée, puis appuyer sur le clavier numérique pour sélectionner l'option d'aliment, le poids ou la quantité. **4.** Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
Steam Cook (Cuisson à la vapeur)	**(Production de vapeur)**	**1.** Appuyer sur Steam Cook (cuisson à la vapeur). **2.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner l'option de vapeur désirée. **3.** Pour l'utilisation manuelle, appuyer sur les bonnes touches numériques pour régler la durée de cuisson à la vapeur. Pour les aliments préréglés, utiliser les touches numériques pour sélectionner l'option Defrost (décongélation) désirée. **4.** Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
Beverage (Boisson)	**Boissons chaudes**	**1.** Appuyez sur Beverage (boisson). **2.** Appuyer sur 1 ou 2 pour indiquer le nombre de boissons. **3.** Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
Popcorn (Maïs à éclater)	**Préparer du maïs soufflé**	**1.** Appuyer sur Popcorn (maïs soufflé). **2.** Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
Preset Foods (Aliments préréglés)	**Cuire des aliments préréglés**	**1.** Appuyer sur Preset Foods (aliments préréglés). **2.** Utiliser les touches numériques pour sélectionner l'option d'aliments préréglés désirée. **3.** Si le système le demande, utiliser le clavier numérique pour sélectionner la quantité. **4.** Appuyer sur MICROWAVE – START (four à micro-ondes – mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

IMPORTANT : Les émanations de fumée peuvent mettre en danger la santé de certains oiseaux qui y sont extrêmement sensibles. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage s'allume à la première mise sous tension ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas utilisé, l'heure s'affiche.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Préchauffage du four terminé (signal sonore long).
- Minuterie de cuisine (longue tonalité avec signaux sonores de rappel toutes les 60 secondes).
- Saisie d'une fonction.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide.

Quatre signaux sonores

- Fin de programme (avec signaux sonores de rappel toutes les 60 secondes).

Appuyer sur la touche Clock/Tools (horloge/outils) ou Settings –Clock (réglages – horloge) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Settings – Clock (réglages – horloge)

De nombreuses fonctions du four peuvent être réglées pour répondre à vos besoins. La touche Settings – Clock (réglages –horloge) sert à effectuer ces ajustements.

Appuyer sur la touche Settings – Clock (réglages – horloge) pour faire défiler les fonctions modifiables. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings –Clock (réglages – horloge). Après avoir sélectionné la fonction à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les fonctions modifiables.

Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter le mode Settings – Clock (réglages – horloge).

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée pour un affichage en degrés Fahrenheit, mais on peut l'afficher en degrés Celsius.

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « TEMP UNIT » (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

Désactive la majorité des signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « SOUND » (son).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle la puissance du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « SOUND VOLUME » (volume sonore).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores émis à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « END TONE » (signal sonore de fin).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « KEYPRESS TONE » (tonalité de bouton).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive le signal sonore bref qui retentit chaque minute après le signal sonore de fin de programme.

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « REMINDER TONE » (tonalité de rappel).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « 12/24 HOUR » (horloge sur 12/24 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

Le four est configuré pour s'éteindre automatiquement 12 heures après avoir activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Cette fonction ne perturbe aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « 12 HR AUTO OFF » (arrêt automatique après 12 heures).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Langue du texte inscrit sur l'affichage

Les options de langue sont l'anglais et le français.

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « LANGUAGE » (langue).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Réglage de la température du four :

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « TEMP CALIB » (calibration de la température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyez sur OVEN – START (four – mise en marche) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre plusieurs secondes que l'affichage change ou appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche), puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche « 3 » pour augmenter la température par paliers de 5 °F (3 °C) ou sur la touche « 6 » pour diminuer la température par paliers de 5 °F (3 °C). L'intervalle de réglage est entre -30 °F et +30 °F (-18 °C à +18 °C).
5. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
6. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Mode de démonstration

IMPORTANT : Destinée au personnel en magasin, cette fonction permet, avec un raccordement au secteur 120 V, de présenter les fonctions des commandes sans pour autant activer les éléments chauffants. Si cette fonction est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « DEMO MODE » (unité de température).
2. Le réglage en cours s'affiche.
3. Appuyer sur la touche « 1 » pour changer le réglage.
4. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour quitter et afficher l'heure.

Mode Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) permet au four de rester sur un réglage Bake (cuisson au four) jusqu'à ce qu'on l'éteigne.

Lorsque le mode Sabbath (Sabbat) est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

REMARQUE : Si une panne de courant se produit pendant que l'appareil est en mode Sabbath (Sabbat), le four affichera que le mode Sabbath (Sabbat) est ON (activé), mais le programme Bake (cuisson) ne sera pas à ON (activé). Si la porte du four est ouverte pendant cette période, la lampe du four s'allumera.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge) jusqu'à afficher « SABBATH » (sabbat).
2. Appuyer sur la touche « 1 ». Le mode Sabbath (Sabbat) peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour enregistrer le réglage et afficher l'heure.

   REMARQUE : Pour désactiver le Sabbath Mode (mode Sabbat), répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de « SABBATH ON » (mode Sabbat activé) à « SABBATH OFF » (mode Sabbat désactivé).

Activation du mode Sabbath (Sabbat) :

1. Appuyer sur Bake (cuisson au four).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).

   Pour une cuisson minutée au mode Sabbath (Sabbat), appuyer sur Cook Time (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
4. Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge). Trois signaux sonores retentissent. Appuyer ensuite sur « 7 ». « SAb » apparaît sur l'affichage.

Pour régler la température :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.

Touche	Réglage de température	
	°F	°C
1	170	77
2	200	93
3	225	107
4	250	121
5	300	149
6	325	163
7	350	177
8	375	191
9	400	204
0	450	232

   REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).

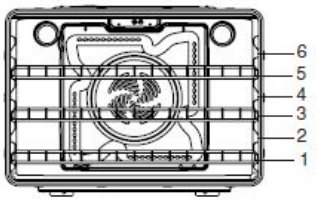
Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :

Appuyer sur Settings – Clock (réglages – horloge), puis sur « 7 » pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour éteindre le four.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.

Position de la grille



Cuisson au gril

Aliment	Position de grille
Viandes grillées, volaille, poisson	6
Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks	6

Cuisson au four

Aliment	Position de grille
Gros rôtis, viandes rôties et volailles	1 ou 2
La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce	2 ou 3

Ustensiles de cuisson

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Pour de meilleurs résultats, laisser un espace de 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte
3 ou 4	Voir l'illustration de positions de grille dans cette section pour connaître le positionnement recommandé pour les plats.

REMARQUE : Le matériel des ustensiles de cuisson et la couleur peuvent affecter les résultats. Les plateaux foncés, non adhésifs, au fini terme ou en verre peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts contrairement aux lèchefrites isolées ou en acier inoxydable qui nécessitent un temps de cuisson plus long. Suivre les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson.

Cuisson au four et rôtissage

Preheating (préchauffage)

Au début d'un programme de cuisson au four (Bake), le four commence par un préchauffage une fois que la touche OVEN –START (four – mise en marche) est enfoncée. Le four prend environ 13 à 19 minutes pour atteindre 350 °F (177 °C) lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur du four. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Rapid Preheat (préchauffage rapide)

La fonction Rapid Preheat (préchauffage rapide) peut servir à réduire la durée de préchauffage. Durant le préchauffage rapide, seule une grille doit se trouver dans le four. Les autres grilles doivent être retirées avant de démarrer le préchauffage rapide. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four. Une fois le programme de préchauffage rapide terminé, le four commence un programme normal de cuisson au four.

IMPORTANT : La fonction de préchauffage rapide doit être utilisée uniquement pour la cuisson au four sur une seule grille.

Oven Temperature (température du four)

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

REMARQUE : Sur les modèles équipés d'une fonction de convection, le ventilateur de convection peut tourner dans le mode de cuisson sans convection pour améliorer la performance du four.

Broiling (cuisson au gril)

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte du four pour une température de cuisson au gril adéquate.

REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois ou lorsqu'il est très sale.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Placer l'aliment dans le four du haut ou du bas. Consulter la section « Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson » pour plus d'informations.

À des réglages inférieurs, l'élément de cuisson au gril s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

  Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Keep Warm (maintien au chaud)

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four alors que la fonction Keep Warm (maintien au chaud) est activée. Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.

   REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
3. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Utilisation de la fonction de maintien au chaud :

1. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation).
2. Retirer les aliments du four.

Cook Time (durée de cuisson)

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur la touche d'une fonction sauf Broil (cuisson au gril), Hold Warm (maintien au chaud) ou Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur Cook Time (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur le bouton OVEN – START (four – mise en marche) correspondant au four sélectionné. L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulée, le four s'éteint automatiquement.

   Il est possible de modifier le réglage de température ou de durée à tout moment en répétant les étapes 2 à 5 et en appuyant sur OVEN – START (four – mise en marche).

   Pour changer la durée, répéter les étapes 3 à 5.
6. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour effacer l'affichage.

Réglage de la cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur Delay Start (mise en marche différée).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le nombre d'heures
   ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
3. Appuyer sur la touche d'une fonction sauf Broil (cuisson au gril), Hold Warm (maintien au chaud) ou Keep Warm (maintien au chaud).
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
5. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
7. Appuyer sur OVEN – START (four – mise en marche).

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

   Pour changer la température après le compte à rebours, répéter les étapes 4 et 5. Pour changer la durée après le compte à rebours, appuyer sur Cook Time (durée de cuisson) et répéter les étapes 6 et 7.

   Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.
8. Appuyer sur OVEN – CANCEL (four – annulation) pour effacer l'affichage.

UTILISATION DU FOUR À MICROONDES

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 dans les aliments et font déplacer ces molécules, en produisant une friction et une chaleur qui fait cuire les aliments.

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

Cook Time – Power (durée – puissance de cuisson)

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

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. Réchauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
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. 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. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Faire fondre le chocolat. Réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.
30 %, moyenne à faible, décongeler	3	Décongélation de pain, de poisson, de viande, de volaille et d'aliments précuits.
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

Defrost (décongélation)

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

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

Tableau de décongélation

Le système de décongélation personnalisé offre 6 catégories : Manuel, poids inconnu, pain, poisson et fruits de mer, viandes et volaille. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Aliment	Code	Poids
Manuel	1	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Poids inconnu	2	Voir le tableau des poids inconnus
Viandes*	3	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Volaille*	4	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Pain	5	0,1 à 2,0 lb (45 g à 907 g)
Poisson/fruits de mer*	6	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)

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

Tableau des poids inconnus

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

Aliment		Réglage	Quantité
Viandes	*Viande hachée*		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Côtelettes	Petit	1 à 6 morceaux

Aliment		Réglage	Quantité
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 4 morceaux
	Steak	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 4 morceaux
		Grand	1 à 2 morceaux
Volaille	*Poitrine*		1 à 6 morceaux
	Viande hachée		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Pièces	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 6 morceaux
Pain	*Bagel*	Petit	2 à 8 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 6 morceaux
	Muffin	Petit	4 à 16 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 6 morceaux
	Petits pains	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Grand	1 à 6 morceaux
Poisson/ fruits de mer	*saumon*		1 à 6 morceaux
	Steak		1 à 4 morceaux
	Crevettes		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
	Péton-cles		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)

Reheat (réchauffage)

Une minuterie et une puissance de cuisson ont été préréglées pour certains aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Tableau de réchauffage

Aliment	Touche numérique	Quantité
Manuel	1	Puissance de cuisson par défaut : 100 %
Met en sauce 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.	2	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Assiettée 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.	3	8 à 16 oz (227 à 454 g)
Pointe de pizza Placer sur une assiette résistante aux micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus.	4	1 à 3 tranches, de (3 oz [85 g] chacune)
Sauce 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.	5	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Soupe 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 le réchauffage.	6	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)

Steam Cook (cuisson à la vapeur)

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

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

Beverage (boisson)

Beverage (boisson) est une fonction de cuisson minutée qui utilise les micro-ondes pour chauffer les boissons. Utilisez cette fonction pour des boissons comme le thé ou le chocolat chaud.

- La durée et la puissance de cuisson sont déjà programmées pour chauffer simultanément jusqu'à deux boissons.
- Utiliser un plat sécuritaire pour micro-ondes.

Popcorn (maïs à éclater)

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

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

Preset Foods (aliments préréglés)

Preset Foods (aliments préréglés) est une fonction de cuisson minutée qui utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments. Utiliser le réglage des aliments préréglés pour cuire des pommes de terre au four, des entrées surgelées ou des œufs brouillés.

- La durée et la puissance de cuisson sont déjà programmées pour les pommes de terre au four, les entrées surgelées et les oeufs brouillés.
- Utiliser un plat sécuritaire pour micro-ondes.

Guía de control del horno microondas eléctrico integrado

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

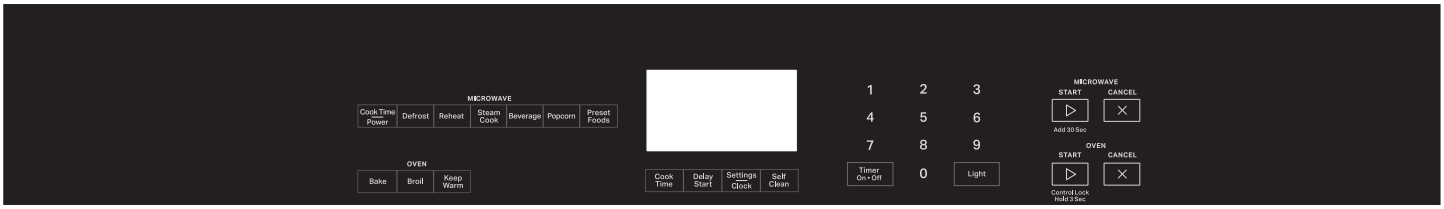
Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Ayuda del producto de nuestro sitio web en **www.whirlpool.com** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte nuestro sitio web **www.whirlpool.ca.** Para ver detalles más específicos sobre una característica y los pasos para utilizar una característica de la lista, consulte la sección con el título correspondiente a la característica.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.



TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Settings - Clock (Ajustes - Reloj)	**Funciones de uso del reloj y el horno**	Este reloj puede usar un ciclo de 12 o 24 horas. Consulte la sección “Controles electrónicos del horno”. **1.** Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “Reloj” (Reloj). **2.** Presione las teclas numéricas para fijar la hora del día. **3.** Presione OVEN - START (Horno - Inicio). Presione dos veces Settings - Clock (Ajustes - Reloj) para personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno según sus necesidades.
Light (Luz)	**Luz de la cavidad del horno**	Con la puerta del horno cerrada, presione Light (Luz) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno.
Timer On-Off (Temporizador encendido-apagado)	**Temporizador del horno**	El temporizador puede fijarse en horas o minutos, hasta 9 horas y 59 minutos. **1.** Presione Timer On-Off (Temporizador activado-desactivado). **2.** Presione las teclas numéricas para ajustar la duración del tiempo en horas-minutos. No es necesario ingresar ceros iniciales. Por ejemplo, para 2 minutos, introduzca “2”. **3.** Presione Timer On-Off (Temporizador activado-desactivado) para empezar la cuenta regresiva. Si se activa, sonarán tonos de temporizador al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione Timer On-Off (Temporizador activado-desactivado) para cancelar el temporizador y volver a la hora del día. No presione ninguna de las dos teclas CANCEL (Cancelar) porque el horno y/o el microondas se apagarán.
MICROWAVE - START (Microondas - Inicio)	**Inicio de cocción**	La tecla MICROWAVE - START (Microondas - Inicio) comienza cualquier función del horno microondas. Si no se presiona MICROWAVE - START (Microondas - Inicio) en los 2 minutos siguientes a la pulsación de una tecla, la función se cancela y se muestra la hora del día.
MICROWAVE - CANCEL (Microondas - Cancelar)	**Función del horno microondas**	La tecla MICROWAVE - CANCEL (Microondas - Cancelar) detiene cualquier función del horno microondas excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de controles).
OVEN - START (Horno - Inicio)	**Inicio de cocción**	La tecla OVEN - START (Horno - Inicio) comienza cualquier función del horno. Si no se presiona OVEN - START (Horno - Inicio) en menos de 2 minutos después de haber presionado una tecla, la función se cancelará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar)	**Función del horno**	La tecla OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) detiene cualquier función del horno excepto Clock (Reloj), Timer (Temporizador) y Control Lock (Bloqueo de controles).

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Bake (Hornear)	**Horneado y asado**	**1.** Presione Bake (Hornear). **2.** Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **3.** (Solo para hornear en una parrilla) Presione OVEN - START (Horno - Inicio). Se inicia el precalentamiento rápido. **IMPORTANTE:** El precalentamiento rápido se debe utilizar únicamente para hornear con una sola parrilla. **4.** (Hornear en varias parrillas) Presione OVEN - START (Horno - Inicio). Presione de nuevo OVEN - START (Horno - Inicio) para cancelar el precalentamiento rápido. **5.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **6.** Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
Broil (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Presione Broil (Asar a la parrilla). **2.** Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **3.** Presione OVEN - START (Horno - Inicio) y deje que el horno se precaliente durante 5 minutos. **4.** Coloque los utensilios de cocina dentro del horno y cierre la puerta del horno. **5.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **6.** Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
Keep Warm (Mantener caliente)	**Mantener caliente**	Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. **1.** Presione Keep Warm (Mantener caliente). **2.** Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido. **3.** Presione OVEN - START (Horno - Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura, repita los pasos 2 y 3. **5.** Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
Delay Start (Inicio diferido)	**Delayed start (Inicio diferido)**	La tecla Delay Start (Inicio diferido) se utiliza para ingresar la hora en la que se va a iniciar una función del horno con un inicio diferido.El inicio diferido no debe usarse para alimentos como panes y pasteles, ya que es posible que no se horneen correctamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
Cook Time (Tiempo de cocción)	**Cocción programada**	La función Cook Time (Tiempo de cocción) permite programar el horno para que se encienda a una determinada hora del día, cocine durante un tiempo establecido y/o se apague automáticamente. Para ajustar Timed Cook (Cocción programada) o Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida), consulte la sección “Tiempo de cocción”.
Self Clean (Autolimpieza)	**Ciclo de autolimpieza**	Consulte la sección “Ciclo de autolimpieza” en el Manual del propietario.
Control Lock (Bloqueo de controles) mantenga presionado por 3 segundos	**Bloqueo de controles del horno**	**1.** Revise que el horno y el temporizador estén apagados. **2.** Mantenga presionado Control Lock (Bloqueo de controles) durante 3 segundos. **3.** Si se activa, sonará un tono y los controles se bloquearán. **4.** Repita para desbloquear. Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.
Cook Time - Power (Tiempo - Intensidad de cocción)	**Cocción**	**1.** Presione Cook Time - Power (Tiempo - Intensidad de cocción). **2.** Presione las teclas numéricas para ajustar la hora deseada. **3.** Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio). **4.** Presione dos veces Cook Time - Power (Tiempo - Intensidad de cocción) para ajustar el nivel de potencia del horno microondas con las teclas numéricas.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Reheat (Recalentar)	**Recalenta-miento**	**1.** Presione Reheat (Recalentar). **2.** Presione la tecla numérica adecuada para seleccionar la opción para recalentar alimentos prefijados que desee. **3.** Para Manual (Manual), presione las teclas numéricas adecuadas para ajustar el tiempo de cocción.Presione la tecla Reheat (Recalentar) para cambiar la potencia de cocción. **4.** Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
Defrost (Descongelar)	**Descongela-ción**	**1.** Presione Defrost (Descongelar). **2.** Presione la tecla numérica adecuada para seleccionar la opción para descongelar alimentos prefijados que desee. **3.** Para Manual (Manual), presione las teclas numéricas adecuadas para ajustar el tiempo de descongelación. El 20% de la potencia se ajustará automáticamente y se mostrará. Para los alimentos prefijados, presione la tecla numérica correspondiente para seleccionar la opción de descongelación y, a continuación, presione la tecla numérica para seleccionar la opción de alimento, el peso y/o la cantidad. **4.** Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
Steam Cook (Cocción al vapor)	**Steaming (Vapor)**	**1.** Presione Steam Cook (Cocción al vapor). **2.** Presione la tecla numérica adecuada para seleccionar la opción para cocción al vapor prefijada que desee. **3.** Para Manual (Manual), presione las teclas numéricas adecuadas para ajustar el tiempo de cocción al vapor. Para los alimentos prefijados, presione la tecla numérica adecuada para seleccionar la opción de cocción al vapor que desee. **4.** Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
Beverage (Bebidas)	**Calienta las bebidas**	**1.** Presione Beverage (Bebidas). **2.** Presione 1 o 2 para indicar el número de bebidas. **3.** Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
Popcorn (Palomitas de maíz)	**Calienta las palomitas**	**1.** Presione Popcorn (Palomitas de maíz). **2.** Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.
Preset Foods (Alimentos prefijados)	**Cocina alimentos prefijados**	**1.** Presione Preset Foods (Alimentos prefijados). **2.** Presione la tecla numérica adecuada para seleccionar la opción para el alimento prefijado que desee. **3.** Si se le pide, utilice las teclas numéricas para seleccionar la cantidad. **4.** Presione MICROWAVE - START (Microondas - Inicio). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando se llegue a la hora de detención, el horno se apagará automáticamente. Si están habilitados, sonarán los tonos de fin de ciclo.

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Controles electrónicos del horno

Pantalla de control

La pantalla se iluminará cuando se encienda la cocina o después de un corte de corriente. Cuando el horno no está en uso, se muestra la hora del día.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un tono

- Presión de tecla válida.
- El horno está precalentado (tono largo).
- Temporizador de cocina (tono largo con un tono recordatorio cada 60 segundos).
- Se ha introducido una función.

Tres tonos

- Presión de tecla no válida

Cuatro tonos

- Fin de ciclo (con un tono recordatorio cada 60 segundos).

Utilice las teclas Clock/Tools (Reloj/Herramientas), Settings/Clock (Ajustes/Reloj) o Settings - Clock (Ajustes-Reloj) para cambiar la configuración de los tonos.

Settings - Clock (Ajustes - Reloj)

Muchas características del control del horno pueden regularse para satisfacer sus necesidades personales. Estos cambios se realizan mediante las teclas
Settings - Clock (Ajustes - Reloj).

Use la tecla Settings - Clock (Ajustes - Reloj) para desplazarse por las funciones que se pueden cambiar. Cada vez que presione la tecla Settings - Clock (Ajustes - Reloj) la pantalla avanzará hasta el ajuste siguiente. Después de seleccionar la característica que va a cambiar, el control le indicará qué tecla debe presionar. En las secciones que siguen, se explican los detalles de todos los cambios de características.

Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir de Settings - Clock (Ajustes - Reloj).

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarla a Celsius.

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP UNIT” (Unidad de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Deshabilitar los tonos audibles

Desactiva la mayoría de los tonos, incluyendo el tono de fin de ciclo y los tonos de pulsación de teclas. Los tonos de recordatorios permanecen activados cuando los tonos audibles se han deshabilitado.

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca en la pantalla SOUND (Sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Volumen de sonido

Fija el tono de la señal sonora como alto o bajo.

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “SOUND VOLUME” (Volumen de sonido).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Tono de fin de ciclo

Activa o apaga los tonos que se escuchan al final de un ciclo.

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “END TONE” (Tono final).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Tonos de las teclas

Activa o apaga los tonos que se escuchan cuando se presiona una tecla.

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “KEYPRESS TONE” (Tono del teclado).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Deshabilitar los tonos recordatorios

Apaga el tono breve que se repite cada 1 minuto después de los tonos de fin de ciclo.

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca "REMINDER TONE” (Tono recordatorio).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Reloj de 12/24 horas

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca "12/24 HOUR” (12/24 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Apagado después de 12 horas

El control del horno se fija para apagarlo automáticamente 12 horas después de que haya comenzado la función de cocción o de limpieza. Esto no interferirá con ninguna función de cocción programada ni diferida.

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca "12 HR AUTO OFF” (Apagado automático después de 12 horas).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Idiomas - Texto que se desplaza en la pantalla

Las opciones de idioma son el inglés y el francés.

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca "LANGUAGE” (Idioma).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla numérica según se indique en el texto en la pantalla para seleccionar el nuevo idioma.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Control de compensación de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno. Los elementos se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura uniforme, pero es posible que funcione en algún momento ligeramente caliente o frío a causa de este ciclo. La mayoría de los termómetros son lentos para reaccionar a los cambios de temperatura y no brindarán una lectura precisa a causa de este ciclo.

El horno proporciona temperaturas exactas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar la temperatura para adecuarla a sus necesidades de cocción. Puede cambiarse a Fahrenheit o a Celsius.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “TEMP CALIB” (Calibración de temperatura).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione OVEN - START (Horno - Inicio) para seleccionar la opción que aparece en la pantalla en el paso 2. Espere varios segundos a que la pantalla cambie o presione
OVEN - START (Horno - Inicio), y luego continúe con el paso 4.

4. Presione la tecla “3” para aumentar la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C), o presione la tecla “6” para disminuir la temperatura en incrementos de 5 °F (3 °C). El rango es de -30 °F a +30 °F (de -18 °C a +18 °C).
5. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
6. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Modo de demostración

IMPORTANTE: Esta característica está destinada al uso en el salón de ventas con una conexión eléctrica de 120 V y permite demostrar las características de control sin que se enciendan los elementos calentadores. Si se activa esta característica, el horno no funcionará.

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca en la pantalla “DEMO MODE” (Modo de demostración).
2. Aparecerá el ajuste actual.
3. Presione la tecla “1” para configurar el ajuste.
4. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para salir y mostrar la hora del día.

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido en un ajuste para hornear hasta que se apague.

Cuando se fije el modo Sabbath (Sabbat), solamente funcionará el ciclo Bake (Hornear). Todos los demás ciclos de cocción y limpieza estarán deshabilitados. No sonará ningún tono y la pantalla no indicará los cambios de temperatura.

Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato.

NOTA: Si se produce un corte de electricidad mientras el modo Sabbath (Sabbat) está en funcionamiento, el horno mostrará que el modo Sabbath (Sabbat) está encendido, pero el ciclo de cocción no estará encendido. Si se abre la puerta del horno durante este periodo, se enciende la luz interior.

Para activar la función del modo Sabbath (Sabbat) (solo una vez):

1. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) hasta que aparezca “SABBATH” (Sabbat).
2. Presione la tecla “1”. Puede activarse el modo Sabbath (Sabbat) para hornear.
3. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para guardar el ajuste y salir para mostrar la hora del día.
   NOTA: Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat), repita los pasos 1 al 3 para cambiar el estado de “SABBATH ON” (Sabbat activado) a “SABBATH OFF” (Sabbat desactivado).

Para activar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione Bake (Hornear).
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
3. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).

   Para la cocción programada en modo Sabbath (Sabbat), presione Cook Time (Tiempo de cocción) y luego las teclas numéricas para fijar el tiempo de cocción deseado. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
4. Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj). Sonarán tres tonos. Luego presione “7”. Aparecerá “Sab” (Sabbat) en la pantalla.

Para regular la temperatura:

1. Presione la tecla numérica según se indique en el texto en la pantalla para seleccionar una nueva temperatura.

Tecla	Ajuste de la temperatura	
	°F	°C
1	170	77
2	200	93
3	225	107
4	250	121
5	300	149
6	325	163
7	350	177
8	375	191
9	400	204
0	450	232

   NOTA: El ajuste de temperatura no aparecerá en la pantalla y no sonará ningún tono. El texto que se desplaza aparecerá en la pantalla como estaba antes de presionarse el botón.
2. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).

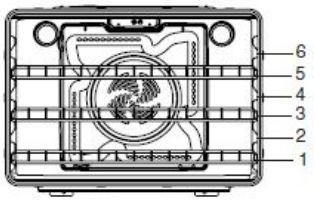
Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat):

Presione Settings - Clock (Ajustes - Reloj) y luego “7” para volver al horneado normal o presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para apagar los hornos.

Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear

Use como guía la ilustración y las tablas siguientes para colocar las parrillas.

Posiciones de la parrilla



Asar a la parrilla

Alimentos	Posiciones de la parrilla
Carnes, pollo y pescado asados a la parrilla	6
Carnes para asar a la parrilla/ dorar rápidamente, hamburguesas y bistecs	6

Baking (Hornear)

Alimentos	Posiciones de la parrilla
Grandes asados, carnes asadas o aves de corral	1 o 2
La mayoría de los alimentos horneados, estofados	2 o 3

Utensilios para hornear

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Para obtener mejores resultados, deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Utilice la siguiente tabla como guía.

Número de bandejas	Posición en la parrilla
1	Centro de la parrilla.
2	Lado a lado
3 o 4	Consulte las imágenes de las posiciones de las parrillas en esta sección para ver las recomendaciones de colocación de las bandejas.

NOTA: Los materiales y el color de los utensilios de cocina pueden afectar a los resultados.Las bandejas oscuras, opacas, antiadherentes o de vidrio pueden requerir tiempos de horneado menores. Por el contrario, las bandejas o de acero inoxidable pueden requerir tiempos de horneado más largos. Respete las recomendaciones del fabricante de los utensilios para horno.

Hornear y asar

Preheating (Precalentamiento)

Cuando comience un ciclo Bake (Hornear), el horno empezará a precalentarse después de que se presione OVEN - START (Horno - Inicio). El horno tardará aproximadamente de 13 a 19 minutos en alcanzar los 350 °F (177 °C) con todas las parrillas provistas con su horno dentro de la cavidad. Cuanto mayor sea la temperatura, más tiempo tomará precalentar el horno. El ciclo Preheat (Precalentamiento) aumenta rápidamente la temperatura del horno.La temperatura real del horno superará la temperatura fijada para compensar la pérdida de calor cuando se abra la puerta del horno para introducir los alimentos. Esto asegura que el horno comience a la temperatura correcta cuando se coloquen los alimentos en el horno. Introduzca los alimentos cuando suene el tono de precalentamiento. No abra la puerta durante el precalentamiento, antes de que suene el tono.

Rapid Preheat (Precalentamiento rápido)

Puede usarse Rapid Preheat (precalentamiento rápido) para acortar el tiempo de precalentamiento. Deberá usarse solamente una parrilla estándar plana para horno durante Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). Las parrillas adicionales deben quitarse antes de utilizar Rapid Preheat (Precalentamiento rápido). El ciclo de precalentamiento debe completarse antes de introducir los alimentos en el horno. Cuando haya terminado el ciclo Rapid Preheat (Precalentamiento rápido), el horno pondrá en marcha un ciclo normal de horneado.

IMPORTANTE: El precalentamiento rápido se debe utilizar únicamente para hornear con una sola parrilla.

Temperatura del horno

Mientras estén en uso, los elementos del horno se encenderán y se apagarán según sea necesario para mantener una temperatura constante, pero es posible que se tornen ligeramente calientes o fríos a causa del encendido y apagado. Si se abre la puerta del horno mientras se encuentra en uso, saldrá el aire caliente y el horno se enfriará, lo que podría afectar el tiempo y el rendimiento de la cocción. Se recomienda usar la luz del horno para controlar el progreso de la cocción.

NOTA: En los modelos con convección, el ventilador de convección puede funcionar en el modo de horneado sin convección para mejorar el rendimiento del horno.

Asar a la parrilla

Cuando ase a la parrilla, precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla en una charola para asar y sitúela en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta para asegurar la temperatura adecuada para asar.

NOTA: Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

Para obtener un control más preciso al cocinar a la parrilla, cambie la temperatura mientras esté asando a la parrilla. Cuanto más bajo sea el ajuste de temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más gruesos y las piezas de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor con ajustes para asar a la parrilla más bajos. Coloque el alimento en el horno superior o inferior. Consulte la sección “Colocación de las parrillas y los utensilios para hornear” para obtener más información.

Con los ajustes más bajos, el elemento para asar a la parrilla se encenderá y se apagará con el fin de mantener la temperatura adecuada.

- Para obtener resultados óptimos, utilice una charola para asar y una parrilla.Está diseñado para drenar los jugos y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar, puede realizar un pedido.Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Keep Warm (Mantener caliente)

IMPORTANTE: Los alimentos deberán estar a la temperatura para ser servidos antes de colocarlos en el horno calentado. Se pueden mantener hasta 1 hora; sin embargo, los panes y estofados se pueden secar mucho si se dejan en el horno con la función Keep Warm (Mantener caliente). Para obtener resultados óptimos, cubra los alimentos.

La función Keep Warm (Mantener caliente) permite mantener los alimentos cocinados a una temperatura lista para servirse.

Forma de uso:

1. Presione Keep Warm (Mantener caliente).
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.

   NOTA: Para cambiar la temperatura en cualquier momento, presione los botones numéricos e ingrese la temperatura deseada; luego presione OVEN - START (Horno - Inicio).
3. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
4. Coloque los alimentos en el horno.
5. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) cuando haya terminado.
6. Retire los alimentos del horno.

Para cancelar Keep Warm (Mantener caliente):

1. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar).
2. Retire los alimentos del horno.

Cook Time (Tiempo de cocción)

Para fijar una cocción programada:

1. Presione las teclas para cualquier función de cocción excepto Broil (Asar) o Hold Warm (Mantener caliente) o Keep Warm (Mantener caliente).
2. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.

3. Presione Cook Time (Tiempo de cocción).
4. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
5. Presione OVEN - START (Horno - Inicio) para el horno seleccionado. En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo. Cuando finalice el tiempo, el horno se apagará automáticamente.

   El ajuste de la temperatura y/o del tiempo puede cambiarse en cualquier momento repitiendo los pasos 2 a 5 y pulsando OVEN - START (Horno - Inicio).

   Para cambiar el ajuste del tiempo, repita los pasos 3 a 5.
6. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para borrar la pantalla.

Para ajustar Delayed Timed Cook (Cocción programada diferida):

1. Presione Delay Start (Inicio diferido).
2. Presione las teclas numéricas para ingresar la cantidad de horas
   y/o minutos que quiera retrasar la hora de inicio.
3. Presione las teclas para cualquier función de cocción excepto Broil (Asar) o Hold Warm (Mantener caliente) o Keep (Mantener caliente).
4. Presione las teclas numéricas para fijar la temperatura deseada. Si la temperatura que se ingresó no está dentro del rango de temperaturas permitidas, aparecerá la temperatura mínima o máxima permitida. Ingrese una temperatura dentro del rango permitido.
5. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).
6. Presione las teclas numéricas para ingresar la duración del tiempo de cocción.
7. Presione OVEN - START (Horno - Inicio).

   El horno se encenderá automáticamente cuando haya alcanzado la hora de inicio.

   Para cambiar la temperatura después de la cuenta regresiva de retraso, repita los pasos 4 y 5. Para cambiar el tiempo después de la cuenta regresiva de retraso, presione Cook Time (Tiempo de cocción) y repita los pasos 6 y 7.

   Cuando termine el tiempo de cocción fijado, el horno se apagará automáticamente.
8. Presione OVEN - CANCEL (Horno - Cancelar) para borrar la pantalla.

USO DEL MICROONDAS

El magnetrón del horno microondas produce microondas que se reflejan del piso de metal, las paredes y el techo y atraviesan la bandeja giratoria y los utensilios adecuados hasta los alimentos. La grasa, el azúcar y las moléculas de agua de los alimentos atraen y absorben las microondas, que los hace mover y producir la fricción y el calor que cocinan los alimentos.

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

Cook Time - Power (Tiempo - Intensidad de cocción)

Muchas recetas para cocinar en el microondas especifican la potencia de cocción que se debe utilizar mediante un porcentaje, un nombre o un número.
Por ejemplo, 70% = 7 = Media-Alta.

Tabla de potencia de cocción con microondas

Porcentaje/ nombre	Número	Uso
100 %, Alta (valor predetermina-do)	10	Calentar rápidamente alimentos preparados y alimentos con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de las verduras
90%	9	Cocinar trozos pequeños de carne tierna, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.
80%	8	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que necesitan una potencia de cocción más baja que la alta. Por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida.
70%, Media-alta	7	Recalentar una sola porción de comida.
60%	6	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas. Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
50%, Media	5	Cocinar jamón, aves enteras y cazuelas. Cocinar estofados de manera lenta.
40%	4	Derretir chocolate. Calentar pan, bollos y pasteles.
30%, Media-Baja, Defrost (Descongelar)	3	Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
20%	2	Ablandar mantequilla, queso y helado.
10%, Baja	1	Llevar las frutas a temperatura ambiente.

Defrost (Descongelar)

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

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

Tabla de descongelado

El sistema Custom Defrost (Descongelado personalizado) tiene 6 categorías: Manual (Manual), Weight Unknown (Peso desconocido), Bread (Pan), Fish-Seafood (Pescados y mariscos), Meats and Poultry (Carnes y aves). Utilice la siguiente tabla como guía.

Alimentos	Código	Peso
Manual	1	0,1-6,6 lbs (45 g-3 kg)
Peso desconocido	2	Consulte la tabla de pesos desconocidos.
Carnes*	3	0,1-6,6 lbs (45 g-3 kg)
Aves*	4	0,1-6,6 lbs (45 g-3 kg)
Pan	5	0,1-2,0 lbs (45 g-907 g)
Pescado/ mariscos*	6	0,1-6,6 lbs (45 g-3 kg)

*Consulte la “Tabla de pesos desconocidos” al final de la sección "Descongelado" para conocer los cortes, tamaños e instrucciones.

Tabla de pesos desconocidos

Use la tabla siguiente como guía para descongelar pan, pescado, carnes o aves.

Alimentos		Ajuste	Cantidad
Carnes	*Molido*		1-4 tazas (236 ml-1 l)
	Chuletas	Pequeño	1-6 piezas
		Medio	1-6 piezas
		Grande	1-4 piezas
	Bistec	Pequeño	1-6 piezas
		Medio	1-4 piezas
		Grande	1-2 piezas
Aves	*Pechuga*		1-6 piezas
	Molido		1-4 tazas (236 ml-1 l)
	Trozos	Pequeño	1-6 piezas
		Medio	1-6 piezas
		Grande	1-6 piezas
Pan	*Rosca*	Pequeño	2-8 piezas
		Medio	1-6 piezas
		Grande	1-6 piezas
	Panecillo	Pequeño	4-16 piezas
		Medio	1-6 piezas
		Grande	1-6 piezas
	Bollo	Pequeño	1-6 piezas
		Medio	1-6 piezas
		Grande	1-6 piezas
Pescado/ mariscos	*Filete*		1-6 piezas
	Bistec		1-4 piezas
	Camarones		1-4 tazas (236 ml-1 l)
	Ostiones		1-4 tazas (236 ml-1 l)

Reheat (Recalentar)

Se han preestablecido tiempos e intensidades de cocción para ciertos alimentos aptos para el horno microondas. Utilice la siguiente tabla como guía.

Tabla de recalentado

Alimentos	Tecla numérica	Cantidad
Manual	1	El nivel de potencia predeterminado es 100%.
Guisado Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	2	1-4 tazas (250 mL-1 l)

Alimentos	Tecla numérica	Cantidad
Plato de cena Coloque el alimento en un plato.Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Deje reposar por 2 a 3 minutos después de recalentar.	3	8-16 oz (227-454 g)
Rebanadas de pizza Coloque en un plato apto para microondas cubierto con una toalla de papel.	4	1-3 rebanadas [3 oz (85 g) cada una]
Salsa Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	5	1-4 tazas (250 mL-1 l)
Sopa Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	6	1-4 tazas (250 ml-1 l)

Steam Cook (Cocción al vapor)

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

- Los tiempos y las potencias de cocción han sido preprogramados para cocinar al vapor una serie de tipos de alimentos.
- Use una vaporera apta para microondas.
- Use 1/2 taza (125 mL) de agua o lo que se indique en las instrucciones de la vaporera.

Beverage (Bebidas)

La función Beverage (Bebidas) es una función programada que utiliza las microondas para calentar las bebidas. Utilice Beverage (Bebidas) para bebidas como el té o el chocolate caliente.

- Los tiempos y las potencias de cocción han sido preprogramados para calentar hasta dos bebidas a la vez.
- Utilice un plato apto para microondas.

Popcorn (Palomitas de maíz)

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

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

Preset Foods (Alimentos prefijados)

Preset Foods (Alimentos prefijados) es una función de cocción programada que utiliza las microondas para calentar los alimentos. Utilice Preset Foods (Alimentos prefijados) para las papas asadas, los platos congelados o los huevos revueltos.

- Se han preprogramado los tiempos y las potencias de cocción para las papas asadas, los platos congelados y los huevos revueltos.
- Utilice un plato apto para microondas.

®/™ ©2022 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

W11553931A
05/22