



---

# BUILT-IN MICROWAVE OVEN

## Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-688-9900**

In Canada, call: **1-800-807-6777**

or visit our website at

**www.maytag.com** or **www.maytag.ca**

---

# FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

## Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le : **1-800-807-6777**

ou visitez notre site internet à

**www.maytag.ca**

---

Table of Contents/Table des matières.....	2
---	---

---

## TABLE OF CONTENTS

<b>BUILT-IN MICROWAVE OVEN SAFETY</b> .....	<b>3</b>
Electrical Requirements .....	5
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	<b>5</b>
Turntable .....	6
<b>MICROWAVE OVEN CONTROL</b> .....	<b>6</b>
Control Panel.....	6
Main Menus.....	7
Menu Demonstration.....	7
Setup Menu.....	7
Kitchen Timer .....	8
<b>BUILT-IN MICROWAVE OVEN USE</b> .....	<b>9</b>
Food Characteristics .....	9
Cooking Guidelines .....	9
Cookware and Dinnerware .....	10
Aluminum Foil and Metal .....	10
Microwave Cooking Power .....	10
Cook Sensor.....	11
Built-in Foods .....	11
Cooking Functions .....	11
Cook .....	11
Reheat .....	12
Defrost .....	13
Steam Cook .....	15
Popcorn .....	15
Boil & Simmer.....	15
Keep Warm.....	16
<b>BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE</b> .....	<b>17</b>
General Cleaning.....	17
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>18</b>
<b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....	<b>19</b>
In the U.S.A. ....	19
In Canada .....	19
<b>WARRANTY</b> .....	<b>20</b>

---

## TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ</b> .....	<b>21</b>
Spécifications électriques .....	22
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>23</b>
Plateau rotatif .....	23
<b>MODULE DE COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>24</b>
Tableau de commande .....	24
Menus principaux .....	25
Démonstration de menu.....	25
Menu de réglage.....	25
Minuterie de cuisine .....	26
<b>UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ</b> .....	<b>26</b>
Caractéristiques des aliments.....	27
Guide de cuisson.....	27
Ustensiles de cuisson et vaisselle.....	27
Papier d'aluminium et métal.....	28
Puissance de cuisson des micro-ondes.....	28
Cuisson par détection .....	28
Aliments pré-programmés .....	29
Fonctions de cuisson .....	29
Cuisson.....	29
Réchauffage .....	31
Décongélation .....	32
Cuisson à la vapeur.....	33
Maïs soufflé .....	34
Faire bouillir et mijoter .....	34
Maintien au chaud .....	35
<b>ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ</b> .....	<b>36</b>
Nettoyage général .....	36
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>37</b>
<b>ASSISTANCE OU SERVICE</b> .....	<b>38</b>
Au Canada .....	38
<b>GARANTIE</b> .....	<b>39</b>

# BUILT-IN MICROWAVE OVEN SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

  - Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- See door surface cleaning instructions in the “Built-in Microwave Oven Care” section.
- Do not use paper products when appliance is operated in convection, combination, grill or “PAN BROWN” mode (on models with such features).
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not mount over a sink.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Do not climb or sit on the microwave oven.
- Be sure that fingers or other objects or materials are not around the microwave drawer opening when the microwave drawer is closed.
- Do not put fingers or clothes around the microwave drawer guides when the microwave drawer is opened or closed. They could be caught in the guides when the microwave drawer is closed.
- Be sure the food and container are shorter than the microwave drawer before using it. You can refer to the height of the side walls of the microwave drawer.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

## Electrical Requirements

Observe all governing codes and ordinances. The microwave oven is connected to both 120-volt sides of the 208/240-volt circuit required for electrical connections. If the incoming voltage to the microwave oven is less than 120 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

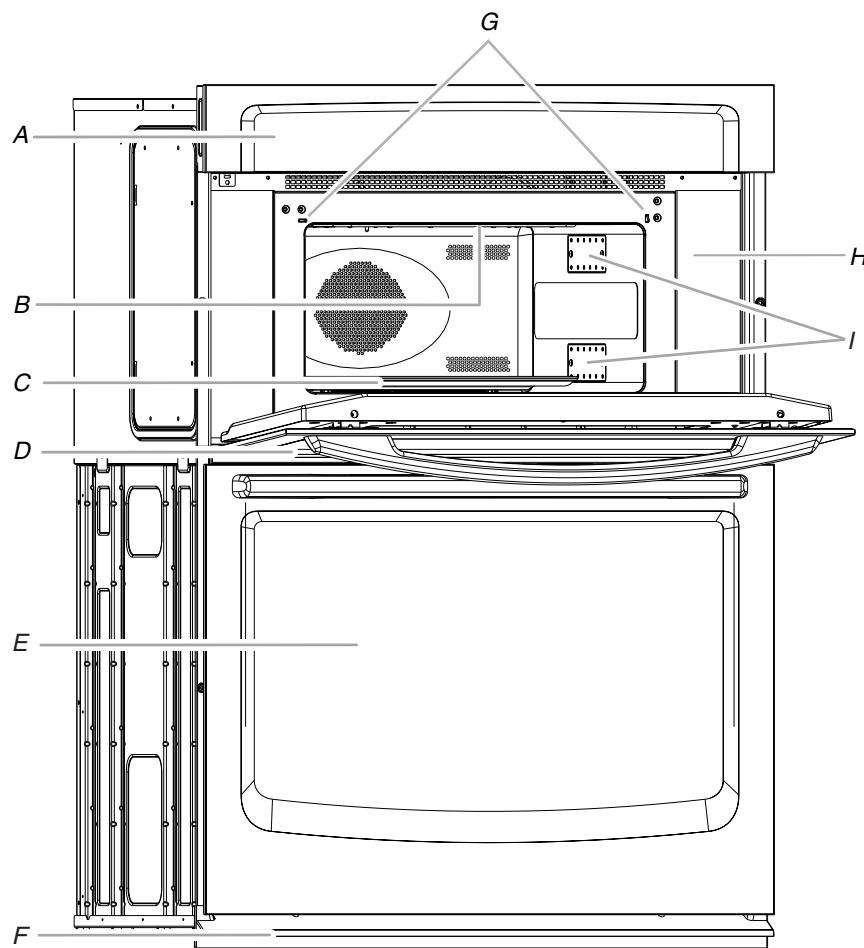
### For a permanently connected microwave oven:

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS AND FEATURES

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



A. Electronic oven control

B. Light

C. Turntable

D. Metal shielded window

E. Lower oven (on combination models.  
See separate Use and Care Guide.)

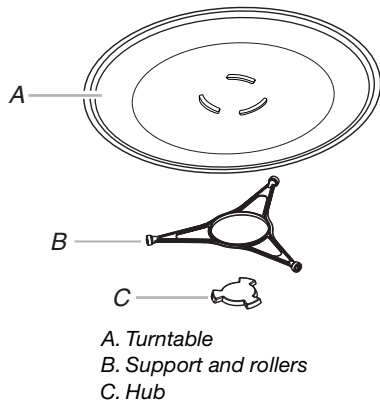
F. Bottom vent

G. Door switch

H. Model and serial number plate

I. Dual microwave emission

## Turntable



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

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

### To Turn On/Off:

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

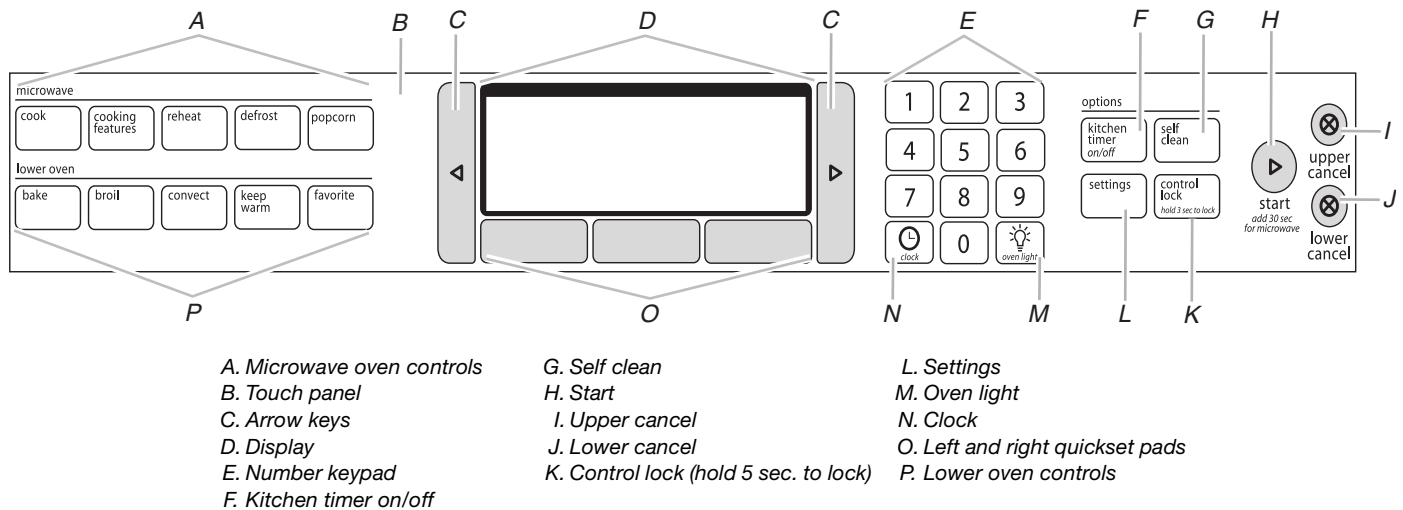
This is helpful when cooking with a dish that is larger than the turntable.

1. Press Start after programming a manual function.
2. Press the quickset pad below Adj Mwave.
3. Press the quickset pad below Turntable.
4. Press the quickset pad below On or Off.

## MICROWAVE OVEN CONTROL

The microwave oven’s controls are accessed through its control panel and interactive touch display.

**NOTE:** Due to the sensitivity of the control panel, we have provided special instructions for cleaning the panel as well as the touch panel. See “General Cleaning” section for cleaning instructions.



## Control Panel

The control panel houses the control menu and function controls. The control pads are very sensitive, and require only a light press to activate.

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

3. Set the clock using the number keypad or left and right arrow keys. Select the mode (am/pm/24h) by pressing the quickset pad below the desired mode. Then press the quickset pad below Ok.
4. Press the quickset pad below Ok again to confirm that setup is completed.

### Welcome Guide

This appears on your display the first time the oven is powered up. The Welcome Guide allows you to set up your new oven. After every selection, a single beep will sound.

1. Select language by pressing the quickset pad below the desired language.
2. Press the left or right arrow keys until the desired unit preference (°F/lb or °C/Kg) is highlighted, then touch the quickset pad below Ok.

### Display

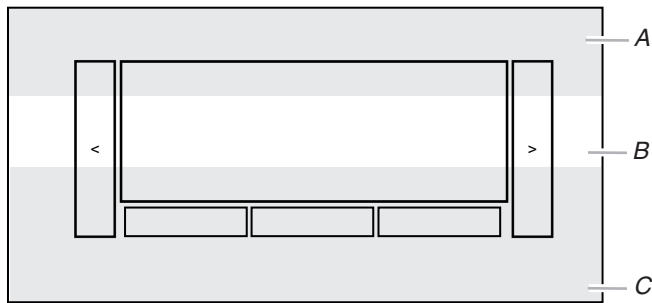
When the oven is in use (active mode), the display shows the time, mode and timer, if set. If the timer is not set, the Set Timer Option will also be displayed.

After 5 minutes of inactivity, the display will go into standby (sleep) mode, and the backlight of the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain active.

During programming, the display shows menus and the appropriate selections for the respective cooking function.

## Display Screen

The LCD display screen is used to make menu selections, adjust settings and input commands.

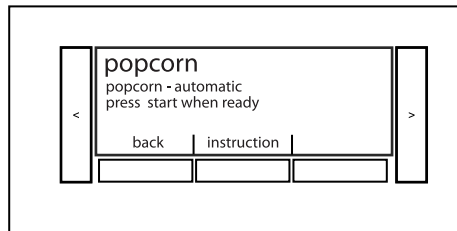
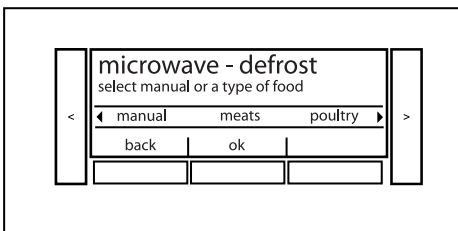
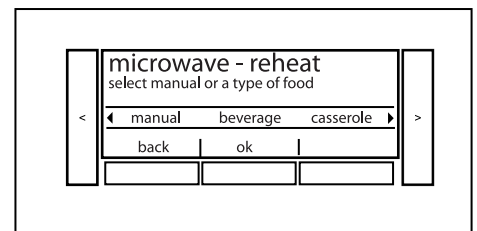
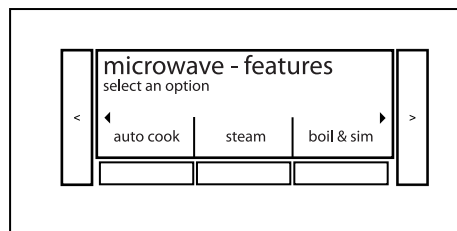
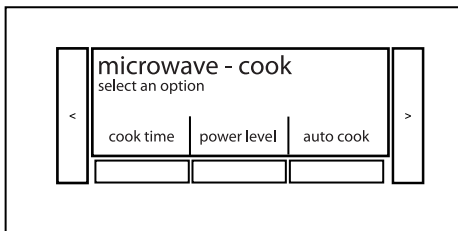


- A. Cooking functions
- B. Options
- C. Other commands

The display screen shows the selected functions and information while command inputs (Bake, OK, Timer, etc.) are selected by the quickset pads under the display. A light to medium pressure touch of the finger will activate the menu selection.

## Main Menu

From the Main Menu, all automatic cooking programs can be activated; all manual cooking can be programmed; settings can be programmed; settings can be adjusted; and instructions, preparation and tips can be accessed.



For displays with "OK" and "Back," the selected choice is always highlighted in the center. Use the arrow keys to move the desired function to the center, then press the quickset pad below Ok to confirm.

## Menu Demonstration

The following demonstrates a sequence showing how to bake a potato from the "Built-in Foods" menu.

1. Press COOKING FEATURES.
2. Press the quickset pad below Auto Cook.
3. Press the left or right arrow keys until BAKED POTATO is highlighted. Press the quickset pad below Ok.
4. Use the quickset pad to select one of the preset quantities.
5. (Optional) Press the quickset pad below Doneness, then choose the desired Doneness by pressing the left or right arrow keys.
6. Press START.

## Setup Menu

Your microwave provides you with the ability to control several of the default settings and access information through the on screen display. These include: Clock, Volume, Brightness, Language, Demo Mode, Service Information and Restore Default Settings.

### To Access Setup Menu:

1. Press SETTINGS.
2. From the Select Mode menu, press the arrow keys until you see the Setup Menu choice.
3. Press the quickset pad below Ok.

---

## Clock

---

This clock can be used in 12-hour or 24-hour format.

At any time desired, press the quickset pad below Back to return to the Setup Menu.

1. Press SETTINGS. Clock will appear on the display. Press the quickset pad below Clock.
2. From the Set Clock menu, use the number keypads to enter the current time.
3. Choose AM or PM or 24 hour by pressing the quickset button below AM/PM/24 hr.
4. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

---

## Volume

---

1. Press SETTINGS. Volume will appear on the display. Press the quickset pad below Volume.
2. From the Volume menu, press the quickset pad below Button Volume.
3. Adjust the Button Volume by pressing the left arrow key to decrease the volume, or the right arrow key to increase the volume. To turn Button Volume off, press the left quickset pad until Off is reached.
4. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Volume Settings Menu.
5. From the Volume menu, press the quickset pad below Alert Volume.
6. Adjust the Alert Volume by pressing the left arrow key to decrease the volume, or the right arrow key to increase the volume. To turn Alert Volume off, press the left quickset pad until Off is reached.
7. Press the quickset pad below Back. This will return you to the Settings Menu.

---

## Brightness

---

1. Press SETTINGS. Brightness will appear on the display. Press the quickset pad below Brightness.
2. Adjust the screen brightness by pressing the left arrow key to select dimmer and the right arrow key to select brighter.
3. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Setup Menu.

---

## Language

---

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Language appears. Press the quickset pad below Language.
2. Press the left or right arrow keys until the desired language is highlighted.
3. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

---

## Demonstration Mode

---

The demonstration mode is intended for sales floor demonstrations. It should be Off for normal operation. While demonstration mode is active, the oven will not heat.

### To switch off Demonstration Mode:

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Demo Mode appears. Press the quickset pad below Demo Mode.
2. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

---

## Service Information

---

1. Press SETTINGS, then press the right arrow key until Service Info appears. Press the quickset pad below Service Info.
2. Press the quickset pad below Ok. This will return you to the Settings Menu.

---

## Restore Default Settings

---

1. From the Settings menu, press the right arrow key until Restore Default Settings appears. Press the quickset pad below Restore Default Settings.
2. Press the quickset pad below Restore.
3. The following settings will be lost: Language, Temperature Units, Clock Settings and Brightness. The Welcome Guide will appear.

---

## Kitchen Timer

This is an independent timer not associated with the cook timers.

1. Press KITCHEN TIMER at any time.
2. Enter the desired time (00:00:00) using the number keypad or right and left arrow keys.
3. Press the quickset pad below Cancel to cancel the function, or press the quickset pad below Start Timer.
4. While the Kitchen Timer is running, the timer is minimized to the bar at the bottom of the screen.
5. If Kitchen Timer is pressed, the timer is canceled and the panel is closed.
6. When the Kitchen Timer is complete, the oven will sound an alert tone.
7. When time expires, it is possible to add extra time by pressing the quickset pad below Add Time or to cancel the function by pressing the quickset below Ok.
8. To add more time, use the number keypad.
9. Press the quickset pad below Start Timer.



---

# BUILT-IN MICROWAVE OVEN USE

---

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

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- The turntable must be in place and correct side up when microwave oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See “Assistance or Service” section to reorder.
- 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. Cover poached eggs and allow a standing time.

---

## Food Characteristics

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

### Amount of Food

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

### Size and Shape

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

### Starting Temperature

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

### Composition and Density

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

---

## Cooking Guidelines

### Covering

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

### Stirring and Turning

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

### Arranging

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

### Piercing

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

### Shielding

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

### Standing Time

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

### Turntable On/Off

For best performance, the turntable should be on during microwave cooking.

If using oversized cookware that does not turn freely on the turntable, turn the turntable off. See the “Turntable” section for additional information.

When microwave cooking with the turntable off, food should be turned halfway through the cooking process.

## Cookware and Dinnerware

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

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

### To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

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

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

## Aluminum Foil and Metal

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

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

### OK for Use

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

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

### Do Not Use

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

## Microwave Cooking Power

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

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

### MICROWAVE COOKING POWER CHART

PERCENT/NAME	NUMBER	USE
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces and fish fillets. 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.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirtable 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.

<sup>†</sup>STYROFOAM is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

## Cook Sensor

During the Cook Sensor function, a sensor automatically adjusts for the cook time and power level.

The microwave oven display will show the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

If the microwave oven door is opened during a sensor function, the microwave oven will turn off and any additional operations will be canceled.

### For best cooking performance:

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

**NOTE:** Many sensor cycles require the covering of dishes. When covering foods with plastic wrap, be sure to leave a large enough vent opening to allow steam to escape.

## Built-in Foods

With the Built-in Foods wizard module, you can cook a food without knowing the precise oven settings. Select the type of foods and other parameters (such as doneness or weight), and the interface responds with the best cooking settings.

- From the Presets mode or from a cooking function, select the type of food to be cooked.
- Enter the quantity or fixed weight of the food. Use the left or right arrow keys to see all of the options.
- In the Defrost Mode you can enter the amount of food using the number keypad or select a preset amount by pressing the quickset pad below Next without entering any quantity.
- Review settings.
- (Optional) For additional instructions, touch the quickset pad below Instruction. For example, foods being prepared in the Steam Cook mode may include additional information in the instructions. The amount of food being prepared may require the amount of water to change.
- If available, touch the quickset pad below Doneness. Adjust the doneness by touching the left or right arrow keys until the desired doneness is reached.
- Press the quickset pad below Ok.
- Press START. The upper oven 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.
- (Optional) After cooking ends, press the quickset pad below More Option to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
- (Optional) After cook ends, press START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Option to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to Cook Timer screen if necessary.
- Touch CANCEL (or UPPER CANCEL on combo models) to turn off the oven.

## Cooking Functions

- Press the button for one of the following microwave oven options: Cook, Cooking Features, Reheat, Defrost or Popcorn.
- Enter a Cook Time (---:--:--) using the number keypads. The maximum length is 01:30:00.
- To adjust the power level, press the quickset pad below Power Level. Use the number keypad to enter the desired power level. The range is shown on the following table.

Mode	Default Power/ Temperature	Range
Cook	100%	10-100%
Reheat	100%	10-100%
Defrost	20%	-----
Steam	-----	-----
Boil/Simmer	-----	-----
Keep Warm	10%	-----

- Press 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.
- Press CANCEL (UPPER CANCEL on combination oven models), or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

## Cook

Times and cooking power have been preprogrammed for many common microwavable foods. Use the following chart as a guide.

FOOD	QUANTITY
<b>Manual*</b>	Default power level 100%.
<b>Baked Potato</b>	1-4 potatoes
Pierce each one several times with a fork. Place on a paper towel. Let stand 5 minutes after cooking.	
<b>Frozen entree</b>	10-21 oz (283-595 g)
Remove from package. Loosen cover on three sides. Let stand 3 minutes after cooking.	
<b>Scrambled eggs</b>	1-4 eggs
Break eggs into a microwave-safe container with high sides. Add 1 tbs (15 mL) water per egg and beat. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.	
<b>Popcorn</b>	1.75-3.5 oz (50-99 g) bag
For best results, do not use regular paper bags or glassware. Pop only 1 package of popcorn at a time. Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle. For best cooking results, do not repop unpopped kernels. For best results, use fresh bags of popcorn. Cooking results may vary by brand and fat content.	

\*Manual Cook requires that a cook time be entered.

## To Use Programmed Cook:

1. Press COOK.
2. Press the left or right arrow keys until Auto Cook is highlighted, then press the quickset pad below Auto Cook.
3. Use the arrow keys and quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Use the arrow keys and quickset pad to select one of the preset quantities.
5. To set the desired Doneness, press the quickset pad below Doneness, then press the left or right arrow keys.
6. When the desired doneness is highlighted, press the quickset pad below Ok.
7. For more information and instructions, press the quickset pad below Instruction.
8. Press 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.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
10. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
11. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

## To Use Manual Cook:

1. Press COOK.
2. Press the left or right arrow keys until Cook Time is highlighted, then press the quickset pad below Cook Time.  
**NOTE:** The default power setting is 100%.
3. Enter a Cook Time (--:--:--) using the number keypads. The maximum length is 01:30:00.
4. To adjust the power level, press the quickset pad below Power Level. Use the number keypad to enter the desired power level. The range is between 10% and 100%.
5. Press 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.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
7. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to Cook Timer screen if necessary.
8. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

## Reheat

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

Use the following chart as a guide.

### CUSTOM REHEAT CHART

FOOD	QUANTITY
<b>Manual*</b>	Default power level 100%.
<b>Beverage</b> Do not cover.	1-2 cups (250 mL-500 mL)
<b>Casserole</b> Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)
<b>Dinner Plate</b> Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.	8-16 oz (227-454 g)
<b>Pizza Slices</b> Place on a paper towel.	1-3 slices (3 oz [85 g] each)
<b>Sauce</b> Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)
<b>Soup</b> Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)

\*Manual Reheat requires that a cook time be entered.

## To Use Programmed Reheat:

1. Press REHEAT.
2. Use the arrow keys and quickset pad to select the appropriate built-in food category.
3. Use the arrow keys and quickset pad to select one of the preset quantities.
4. To set the desired Doneness, press the quickset pad below Doneness, then press the left or right arrow keys.
5. When the desired doneness is highlighted, press the quickset pad below Ok.
6. For more information and instructions, press the quickset pad below Instruction.
7. Press 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.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
10. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

### To Use Manual Reheat:

1. Press REHEAT.  
**NOTE:** The default power setting is 100%.
2. Enter a Cook Time (---:---:---) using the number keypads. The maximum length is 01:30:00.
3. To adjust the power level, press the quickset pad below Power Level. Use the number keypad to enter the desired power level. The range is between 10% and 100%.
4. Press 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.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
7. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

**IMPORTANT:** Heated liquids can splash out during and after heating. A wooden stir stick placed in the cup or bowl during heating may help avoid this.

## Defrost

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

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

### To Use Programmed Defrost with Precise Amount of Food:

1. Press DEFROST.
2. Use the arrow keys and quickset pad to select the appropriate built-in food category.
3. Enter the weight using the number keypad. The range is between 0.1 lb and 6.5 lb (45 g - 2.9 kg). Then press the quickset pad below Next. The weight ranges are shown in the following table.

Food	Weight Range
Meat	0.1-6.5 lb (45 g - 2.9 kg)
Poultry	0.1-6.5 lb (45 g - 2.9 kg)
Fish	0.1-4.5 lb (45 g - 2.0 kg)
Bread	0.1-2.0 lb (45 g - 0.9 kg)

If the weight is unknown, see “To Use Programmed Defrost with Weight Unknown” in this section.

4. To set the desired Doneness, press the quickset pad below Doneness, then press the left or right arrow keys.
5. When the desired doneness is highlighted, press the quickset pad below Ok.
6. For more information and instructions, press the quickset pad below Instruction.
7. Press 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.
8. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
10. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

### To Use Programmed Defrost with Weight Unknown:

If the precise weight of the food is unknown, use the following chart as a reference.

FOOD		SETTING	QUANTITY
Bread	Bagel	Small	1-8 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
	Muffin	Small	4-16 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
Roll	Small	2-8 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)
Meat	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	

1. Press DEFROST.
2. Use the arrow keys and quickset pad to select the appropriate built-in food category.
3. Press the quickset pad below Next.
4. Use the arrow keys and quickset pad to select one of the preset quantities.
5. To set the desired Doneness, press the quickset pad below Doneness, then press the left or right arrow keys.
6. When the desired doneness is highlighted, press the quickset pad below Ok.
7. For more information and instructions, press the quickset pad below Instruction.
8. Press 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.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
10. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
11. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

### To Use Manual Defrost:

1. Press DEFROST.  
**NOTE:** The default power level is 20%.
2. Enter a Cook Time (--:--:--) using the number keypads. The maximum length is 01:30:00.
3. Press 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.
4. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
6. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

### DEFROST PREPARATION CHART

#### MEAT

<i>Beef:</i> ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.
<i>Lamb:</i> stew and chops	
<i>Pork:</i> chops, ribs, roasts, sausage	Do not defrost less than ¼ lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in microwave-safe baking dish.

#### POULTRY

<i>Chicken:</i> whole and cut up	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast side up.
<i>Cornish hens</i>	
<i>Turkey:</i> breast	Remove giblets from whole chicken.

#### FISH

<i>Fillets, Steaks, Whole Shellfish</i>	Place in microwave-safe baking dish.
---	--------------------------------------

---

## Steam Cook

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

- Times and cooking powers have been preprogrammed for steaming a number of food types.
- Use a microwave-safe steamer.

Use the following chart as a guide.

### STEAM COOKING CHART

FOOD CATEGORY	QUANTITY
<b>Fresh vegetables</b>	
Green beans, carrots, cauliflower, spinach, squash, broccoli	2-6 cups (473 mL-1.4 L)
Asparagus	4-18 oz (113-510 g)
Corn on the cob	2-4 ears
<b>Frozen vegetables</b>	2-6 cups (473 mL-1.4 L)
<b>Fish fillets</b>	8-16 oz (226-454 g)
<b>Shrimp</b>	5-10 oz (142-284 g)
<b>Manual*</b>	1-4 servings
<b>Potatoes</b>	1-4 potatoes

\*Manual Steam requires that a cook time be entered.

### To Use Programmed Steam Cook:

1. Press COOKING FEATURES.
2. Press the left or right arrow keys until Steam Cook is highlighted, then press the quickset pad below Steam Cook.
3. Use the arrow keys and quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Use the arrow keys and quickset pad to select one of the preset quantities.
5. To set the desired Doneness, press the quickset pad below Doneness, then press the left or right arrow keys.
6. When the desired doneness is highlighted, press the quickset pad below Ok.
7. For more information and instructions, press the quickset pad below Instruction.
8. Press 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.
9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the "Keep Warm" section for additional information.
10. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
11. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

---

## Popcorn

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

Popping time has been preset based on commercially packaged microwave popcorn. The oven is preset for the 3.5 oz (99 g) size, but can be changed.

- The microwave oven uses the sensor to determine the size of the popcorn bag being popped. Bags between 1.75 oz (50 g) and 3.5 oz (99 g) can be popped.

### To Pop Popcorn:

1. Press POPCORN. "Popcorn" will scroll in the upper text area.
2. Press START.  
"Sensing" will appear on the display. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.
3. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

---

## Boil & Simmer

Boil & Simmer is a sensor function, and uses only microwaves to simmer your food.

- Follow recommended water and food amounts that appear on the display.
- For best cooking results, do not use plastic wrap as a cover during the Boil & Simmer cycle.
- Do not remove the lid while the dish is still in the oven, as the rush of steam will disrupt the sensor readings.
- Use a microwave-safe dish with a loose fitting lid.

Use the following chart as a guide.

### BOIL & SIMMER CHART

FOOD	QUANTITY
Dry pasta: fettuccine, spaghetti	2-8 oz (57-227 g)
Dry pasta: macaroni, penne, rotini	½-2 cups (118-473 mL)
Fresh linguine, ravioli, tortellini	9 or 18 oz (255 or 510 g)
Long or short grain white rice	½-2 cups (118-473 mL)

- Use the Manual Simmer function for foods such as soups, casseroles, stews and other liquid food.
- Manual Boil & Simmer requires that a cook time be entered.

## To Use Programmed Boil & Simmer

1. Press COOKING FEATURES.
2. Press the left or right arrow keys until Boil & Simmer is highlighted, then press the quickset pad below Boil & Simmer.
3. Use the arrow keys and quickset pad to select the appropriate built-in food category.
4. Use the arrow keys and quickset pad to select one of the preset quantities.
5. To set the desired Doneness, press the quickset pad below Doneness, then press the left or right arrow keys.
6. When the desired doneness is highlighted, press the quickset pad below Ok.
7. For more information and instructions, press the quickset pad below Instruction.
8. Press START.

**NOTE:** When cooking pasta, the oven will pause for adding the pasta to the water. Then the oven will restart.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

If enabled, end-of-cycle tones will sound.

9. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
10. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
11. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

## Manual Boil & Simmer:

1. Press COOKING FEATURES.
2. Press the left or right arrow keys until Boil & Simmer is highlighted, then press the quickset pad below Boil & Simmer.
3. Enter a Cook Time (--:--:--) using the number keypad. The maximum length is 01:30:00.  
**NOTE:** In the Boil & Simmer mode, the microwave controls power. After water is brought to a boil, the food will simmer for the length of the Cook Time.
4. Press START. Once the boiling point is reached, the display will count down the cook time.  
If enabled, end-of-cycle tones will sound.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes. See the “Keep Warm” section for additional information.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
7. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.

## MANUAL SIMMER CHART

FOOD	INSTRUCTIONS
Pasta*	Add 1 tbs (15 mL) oil to water. Place the dish containing water in oven. Enter 1 second of simmer time. The water will heat to a boil, and then the oven will turn off. Place the pasta in the water and cover the dish. Repeat steps 1-3 under “Manual Boil & Simmer,” then enter the actual simmer time desired.
Rice and Vegetables	Place water and food in dish. Place dish in oven. Set simmer time.
Soup and liquid foods	Place food in dish and place dish in oven. Set simmer time

\*Use a dish large enough to completely cover food with water.

## Keep Warm

### **WARNING**

#### **Food Poisoning Hazard**

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

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

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

Keep Warm can be used by itself or can be preprogrammed to follow a cooking cycle.

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

## To Use Keep Warm:

1. Press COOKING FEATURES.
2. Press the left or right arrow keys until Keep Warm is highlighted, then press the quickset pad below Keep Warm.  
**NOTE:** The default power level is 10%.
3. Enter a Cook Time (--:--:--) using the number keypads. The maximum length is 01:30:00.
4. Press START. The upper oven 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.
5. (Optional) After the cooking cycle ends, press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad next to Keep Warm. This will start a new cooking cycle that will keep food warm. The microwave will run at 10% power for 60 minutes.
6. (Optional) After the cooking cycle ends, press the START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE button. This will automatically add 30 seconds to the cook time. Press the quickset pad below More Options to enter the Cooking Menu, then press the quickset pad below Add More Time to go to the Cook Timer screen if necessary.
7. Press CANCEL (or CANCEL UPPER on combo models) to turn off the oven.



---

# BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE

---

## General Cleaning

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

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

---

### STAINLESS STEEL (on some models)

---

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

**Cleaning Method:**

- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

---

### MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

---

**Cleaning Method:**

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

---

### MICROWAVE OVEN CAVITY

---

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

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

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

**Cleaning Method:**

**Average soil**

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

**Heavy soil**

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

**Odors**

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

---

### CONTROL PANEL/DISPLAY

---

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

Use gentle pressure when wiping the touch screen.

**Cleaning Method:**

- Glass cleaner and soft cloth:  
Apply glass cleaner to soft cloth, not directly on panel.
- Mild soap, water and soft washcloth

---

### TURNTABLE

---

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

**Cleaning Method:**

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

---

# TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

---

## Nothing will operate

---

- **Has a household fuse blown, or has the circuit breaker tripped?**  
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the microwave wired properly?**  
See Installation Instructions.

---

## Microwave oven will not operate

---

- **Is the door completely closed?**  
Firmly close door.
- **Is the electronic oven control set correctly?**  
See “Microwave Oven Control” section.
- **On combination oven models, is the lower oven self-cleaning?**  
The upper oven will not work during the lower oven Self-Cleaning Cycle.
- **Is the magnetron working properly?**  
Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service. See “Assistance or Service” section.

---

## Oven makes humming noise

---

- This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.

---

## Oven door looks wavy

---

- This is normal and will not affect performance.

---

## Turntable will not operate

---

- **Is the turntable properly in place?**  
Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support.
- **Is the turntable support operating properly?**  
Remove turntable. Remove and clean turntable support and rollers. Replace turntable support. Replace turntable. Place 1 cup (250 mL) of water on the turntable, then restart oven. If it still is not working, call for service. See “Assistance or Service” section. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.

---

## Turntable rotates both directions

---

- This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.

---

## Display shows time countdown, but is not operating

---

- **Is the Kitchen Timer in use?**  
See “Kitchen Timer” in the “Setup Menu” section.

---

## Tones are not sounding

---

- **Are tones disabled?**  
See “Volume” in the “Setup Menu” section.

---

## Smoke is coming from oven vent during broiling or grilling (on some models)

---

- Some smoke is normal and occurs just as in conventional crisping.

---

## Sparking during broiling or grilling (on some models)

---

- This is normal and occurs as fat burns off from past cooking. Sparking will stop once fat is completely burned off.

---

## Cooking times seem too long

---

- **Are large amounts of food being heated?**  
Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than that specified in the “Built-In Microwave Oven Safety” section**  
**OR**  
**Is the incoming voltage less than that specified in the “Electrical Requirements” section?**  
Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

---

## Radio or TV Interference

---

- **Is the radio or TV receiver near the microwave oven?**  
Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.
- **Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?**  
Make sure these areas are clean.

---

# ASSISTANCE OR SERVICE

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

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

## If you need replacement parts

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

To locate factory specified parts in your area, call the following customer assistance telephone number or your nearest designated service center.

---

## In the U.S.A.

Call Maytag Customer eXperience Center toll free: **1-800-688-9900**, or visit our website at **www.maytag.com**

### Our consultants provide assistance with:

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

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

## For further assistance

If you need further assistance, you can write to Maytag® appliances with any questions or concerns at:

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

## In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**.

### Our consultants provide assistance with:

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

## For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

# MAYTAG® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

---

## LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

---

## ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

### This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Maytag.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Maytag within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Maytag servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

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

---

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

---

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Maytag. In the U.S.A., call **1-800-688-9900**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/07

---

**Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.**

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

Phone number \_\_\_\_\_

Model number \_\_\_\_\_

Serial number \_\_\_\_\_

Purchase date \_\_\_\_\_

# SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**! DANGER**

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

**! AVERTISSEMENT**

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

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

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Pour réduire le risque de blessures corporelles :

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

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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

## Spécifications électriques

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Le four à micro-ondes est connecté aux deux côtés 120 volts du circuit de 208/240 volts requis pour les raccordements électriques. Si la tension d'entrée au four à micro-ondes est inférieure à 120 volts, les temps de cuisson risquent de s'allonger. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

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

## INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

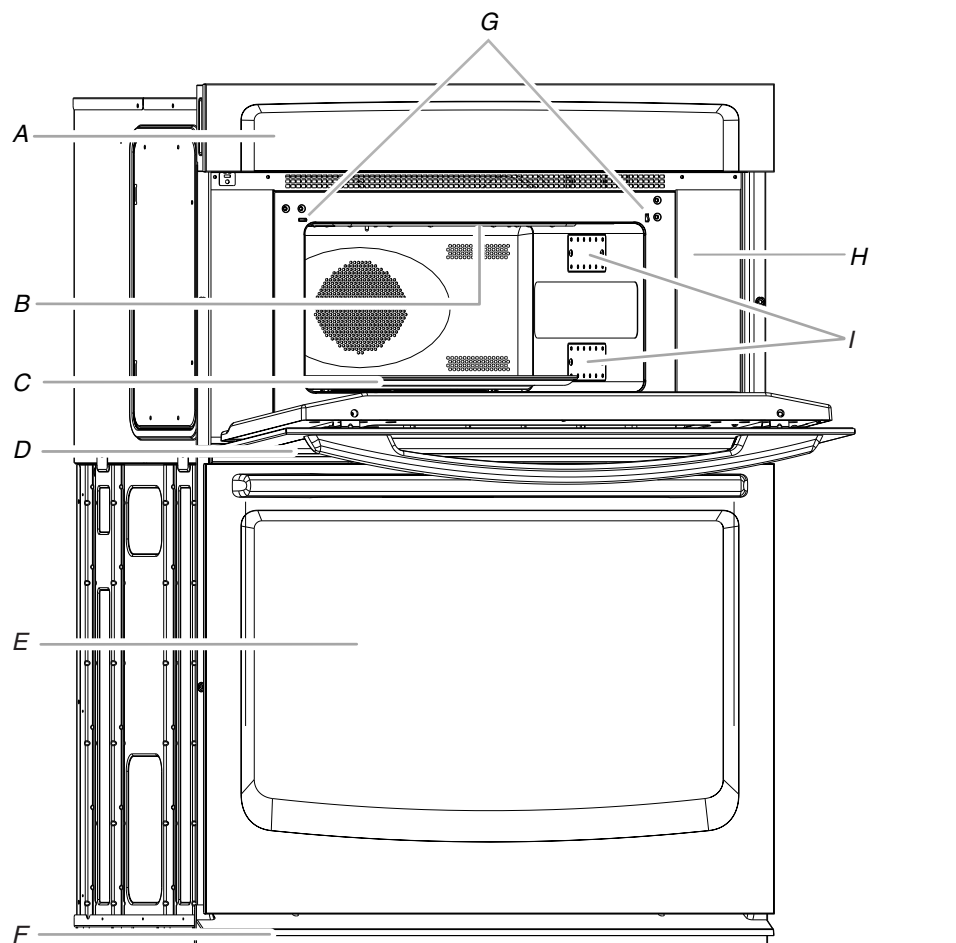
**Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :**

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

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

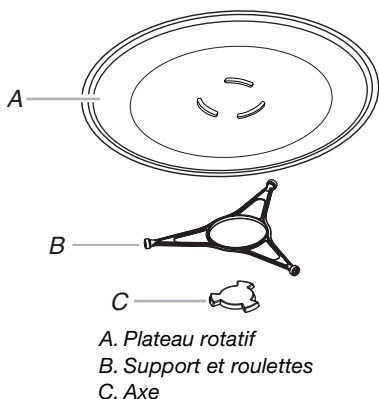


A. Commande électronique du four  
B. Éclairage  
C. Plateau rotatif  
D. Hublot avec cadre métallique

E. Four inférieur (sur modèles combinés. Voir le Guide d'utilisation et d'entretien séparé).  
F. Évent du bas

G. Commutateur de porte  
H. Plaque signalétique  
I. Double sortie d'émission de micro-ondes

## Plateau rotatif



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

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

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

### Activation/désactivation :

Pour un rendement optimal du four à micro-ondes, il est recommandé de toujours laisser le plateau rotatif activé. Si nécessaire, le plateau rotatif peut être désactivé (sauf durant une fonction automatique).

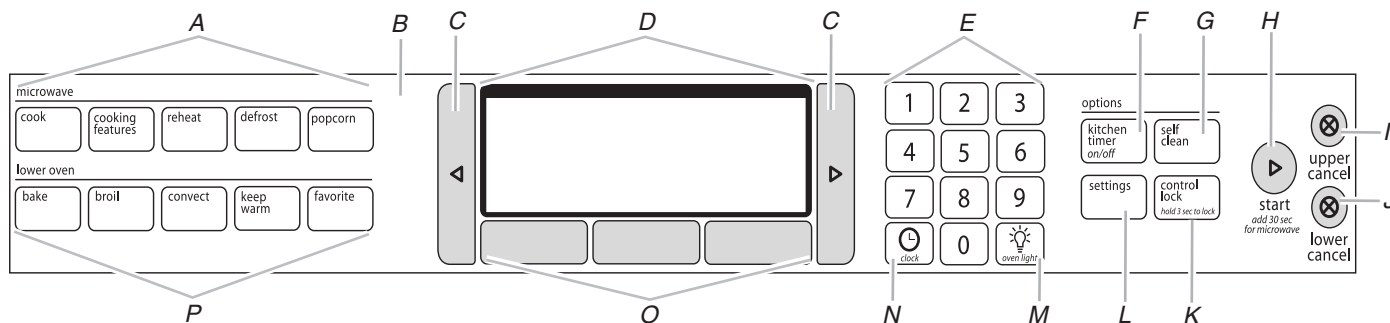
Ceci est utile lorsque le plat utilisé pour la cuisson est plus grand que le plateau rotatif.

1. Appuyer sur Start (mise en marche) après avoir programmé une fonction manuelle.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "aj. four m.-on."
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "pla. rot."
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Marche ou Arrêt.

# MODULE DE COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES

On peut accéder aux commandes du four à micro-ondes par l'intermédiaire du tableau de commande et de l'affichage tactile interactif.

**REMARQUE :** En raison de la sensibilité du tableau de commande, nous avons fourni des instructions spéciales pour le nettoyage du tableau ainsi que pour celui du tableau de commande tactile. Voir la section "Nettoyage général" pour les instructions de nettoyage.



- |                                      |  |   |
|--------------------------------------|--|---|
| A. Commandes du four à micro-ondes   | G. Autonettoyage   | L. Réglages   |
| B. Tableau tactile                   | H. Mise en marche  | M. Lampe du four                                      |
| C. Touches à flèche                  | I. Annulation four supérieur   | N. Horloge  |
| D. Affichage                         | J. Annulation four inférieur   | O. Touches de réglages rapides de gauche et de droite |
| E. Clavier numérique                 | K. Verrouillage du tableau de commande (maintenir 5 sec. pour verrouiller) | P. Commandes du four inférieur                        |
| F. Minuterie de cuisine Marche/arrêt |  |   |

## Tableau de commande

Le tableau de commande regroupe le menu de commande et les commandes des différentes fonctions. Les touches de commande sont très sensibles et il suffit d'une légère pression pour les activer.

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

### Guide de bienvenue

Ceci apparaît sur l'affichage la première fois que le four est mis sous tension. Le Guide de bienvenue permet à l'utilisateur de régler le nouveau four.

Après chaque sélection, un signal sonore (unique) retentit.

1. Sélectionner la langue en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous la langue souhaitée.
2. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que l'unité de préférence (°F/lb ou °C/kg) soit sélectionnée sur l'écran puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.
3. Régler l'horloge à l'aide du clavier numérique ou des touches à flèche de droite ou de gauche. Sélectionner le mode (am/pm/24h) en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous le mode souhaité. Appuyer ensuite sur la touche de réglage rapide située sous OK.
4. Appuyer de nouveau sur la touche de réglage rapide située sous OK pour confirmer que le réglage est terminé.

### Affichage

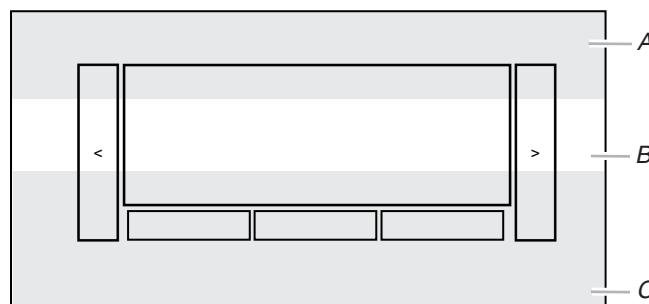
Lorsqu'on utilise le four (alors au mode actif), l'affichage indique l'heure, le mode, et la minuterie si elle est réglée. Si la minuterie n'est pas réglée, l'option Régler la minuterie est également affichée.

Après 5 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et le panneau lumineux de l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste actif.

Durant la programmation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour leur fonction de cuisson respective.

### Écran d'affichage

L'écran d'affichage ACL est utilisé pour faire des sélections de menu, ajuster les réglages et entrer des commandes.



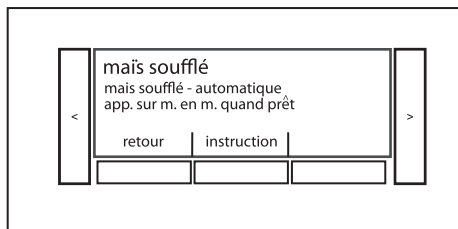
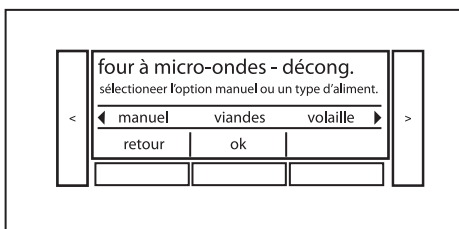
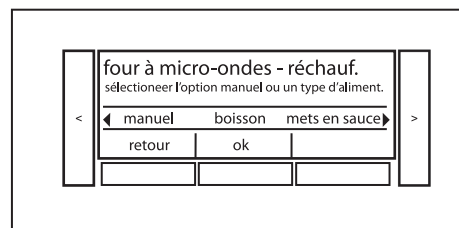
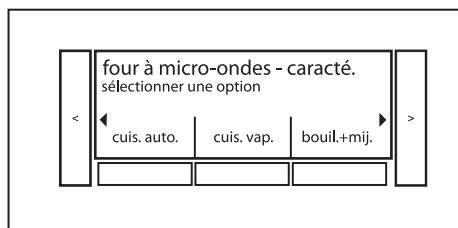
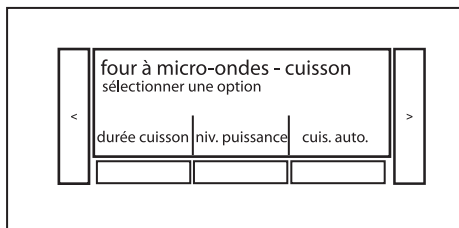
- |                         |
|-------------------------|
| A. Fonctions de cuisson |
| B. Options              |
| C. Autres commandes     |

L'écran d'affichage indique les fonctions et informations sélectionnées tandis que l'utilisateur effectue les sélections de commandes (Cuisson au four, OK, Minuterie, etc.) sont sélectionnées par les touches de réglage rapide situées sous l'affichage. Une pression du doigt légère à modérée active la sélection de menu.



## Menus principaux

À partir du menu principal, tous les programmes de cuisson automatiques peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être programmés; les réglages peuvent être programmés et ajustés et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.



Pour les affichages indiquant "OK" et "Retour", le choix effectué est toujours sélectionné au centre de l'écran. Pour placer la fonction souhaitée au centre, utiliser les touches à flèche puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK pour confirmer.

### Démonstration de menu

Les informations suivantes illustrent comment cuire une pomme de terre au four à partir du menu "Aliments pré-programmés".

1. Appuyer sur COOKING FEATURES (caractéristiques de cuisson).
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Cuis. auto.
3. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que POM. TERRE FOUR soit sélectionné sur l'écran. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.
4. Utiliser la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. (Facultatif) Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous degré de cuisson, choisir le degré de cuisson souhaité en appuyant sur les touches à flèche de gauche ou de droite.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

### Menu de réglage

Le four à micro-ondes offre la possibilité de contrôler plusieurs des réglages par défaut et d'accéder à des informations au moyen de l'affichage à l'écran. Parmi ceux-ci : Horloge, volume, luminosité, langue, mode démo, informations dépannage, et restauration du paramétrage usine.

#### Pour accéder au menu de réglage :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages).
2. À partir du menu Sélectionner mode, appuyer sur les touches à flèche jusqu'à ce que le choix de Menu de réglage s'affiche.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.

### Horloge

Cette horloge peut être utilisée en format de 12 ou 24 heures.

À tout moment, appuyer sur la touche de réglage rapide sous Retour pour retourner au menu de réglage.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). L'horloge apparaît sur l'affichage. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Horloge.
2. À partir de l'écran de réglage de l'horloge, utiliser les touches numériques pour entrer l'heure.
3. Choisir AM ou PM ou 24 heures en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous AM/PM/24 heures.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages.

### Volume

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Le volume apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Volume.
2. À partir du menu Volume, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Volume des boutons.
3. Ajuster le volume des boutons en appuyant sur la touche à flèche de gauche pour réduire le volume ou sur la touche à flèche de droite pour l'augmenter. Pour désactiver le volume des boutons, appuyer sur la touche de réglage rapide de gauche jusqu'à ce que Arrêt apparaisse.
4. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages du volume.
5. À partir du menu Volume, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Volume alertes.
6. Ajuster le volume des alertes en appuyant sur la touche à flèche de gauche pour réduire le volume ou sur la touche à flèche de droite pour l'augmenter. Pour désactiver le volume des alertes, appuyer sur la touche de réglage rapide de gauche jusqu'à ce que Arrêt apparaisse.
7. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Retour. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglages.

---

## Luminosité

---

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages). La luminosité apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Luminosité.
2. Ajuster la luminosité de l'écran en appuyant sur la touche à flèche rapide de gauche pour sélectionner une luminosité plus faible ou sur la touche à flèche de droite pour sélectionner une luminosité plus forte.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

---

## Langue

---

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Langue apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Langue.
2. Appuyer sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que la langue choisie soit sélectionnée sur l'écran.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

---

## Mode de démonstration

---

Le mode de démonstration est réservé aux démonstrations sur les produits en rayon. Il doit être arrêté pour que l'appareil fonctionne correctement. Si le mode de démonstration est activé, le four ne chauffera pas.

### Pour désactiver le mode de démonstration :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que degré de cuisson apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous degré de cuisson.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

---

## Informations de dépannage

---

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) puis sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Infos dépannage apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Infos dépannage.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK. Ceci ramène l'utilisateur au menu de réglage.

---

## Restauration du paramétrage usine

---

1. À partir du menu de réglage, appuyer sur la touche à flèche de droite jusqu'à ce que Rétablir param usine apparaisse. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Rétablir param usine.
2. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Rétablir.
3. Les réglages suivants seront perdus : Langue, Unités de température, Réglages de l'horloge, et Luminosité. Le Guide de bienvenue apparaît alors.

---

## Minuterie de cuisine

Il s'agit d'une minuterie indépendante sans rapport avec les minuterie de cuisson.

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine) à tout moment.
2. Entrer la durée de cuisson souhaitée (00:00:00) à l'aide du clavier numérique ou des touches de droite ou de gauche.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Annuler pour annuler cette fonction ou appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Démarrer minut.
4. Lorsque la minuterie de cuisine est en marche, la minuterie est minimisée dans la barre au bas de l'écran.
5. Si on appuie sur Minuterie de cuisine, la minuterie est annulée et le panneau se referme.
6. Lorsque le décompte de la minuterie de cuisine est terminé, le four émet un signal d'alerte.
7. Une fois la durée écoulée, il est possible d'ajouter du temps en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter temps; on peut aussi annuler la fonction en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous OK.
8. Pour ajouter du temps, utiliser le clavier numérique.
9. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Dém. minut.

---

# UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

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

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer sur la porte du four à micro-ondes ni laisser les enfants la manipuler.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le faire fonctionner lorsqu'il est vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et à l'endroit lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section "Assistance ou service" pour une nouvelle commande.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papier, 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 poignées anti-chaleur lors de l'enlèvement des 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. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

## Caractéristiques des aliments

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

### Quantité d'aliments

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

### Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus également que les aliments de forme irrégulière.

### Température de mise en marche

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

### Composition et densité

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

## Guide de cuisson

### Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, de l'essuie-tout ou des pellicules de plastique approuvées pour les micro-ondes peuvent être utilisés. Les pellicules de plastique doivent être retournées à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

### Remuer et tourner

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

### Disposition

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

### Dégagement de la pression

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

### Protection

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

### Temps de repos

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

### Mise an marche/arrêt du plateau rotatif

Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson aux micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Voir la section "Plateau rotatif" pour plus de renseignements.

Lors de la cuisson aux micro-ondes avec le plateau rotatif arrêté, la nourriture doit être retournée à la moitié de la durée de cuisson.

## Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaleur lors de la manipulation car tout plat peut devenir chaud du fait de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat à brunir	La base doit se trouver au moins $\frac{3}{16}$ " (5 mm) au-dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, terre cuite	Suivre les recommandations du fabricant.
Méla mine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages en plastique, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser dans le four à micro-ondes.
Styrofoam®† (mousse de polystyrène)	Ne pas utiliser dans le four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

### Pour vérifier l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour l'utilisation au four à micro-ondes :

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

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

†®STYROFOAM est une marque déposée de The Dow Chemical Company.

## Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées anti-chaaleur lors de l'enlèvement des contenants du four à micro-ondes.

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

### Utilisation correcte

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

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier aluminium ou le métal en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le mettre en contact avec un autre objet métallique durant la cuisson aux micro-ondes.

### Ne pas utiliser

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

## Puissance de cuisson des micro-ondes

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

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

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

POURCENTAGE/ NOM	NU- MÉRO	UTILISATION
100 %, Élevée (par défaut)	10	Chauffage rapide de plats cuisinés et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de cuisson inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyenne-élevée	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.

POURCENTAGE/ NOM	NU- MÉRO	UTILISATION
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyenne	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Pour faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyenne-faible, décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

## Cuisson par détection

Pendant une cuisson par détection, un détecteur ajuste automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance. L'afficheur du four à micro-ondes démarre le compte à rebours de la cuisson une fois que le détecteur a identifié la durée de cuisson.

Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant une fonction de détection, le four à micro-ondes s'arrêtera, et toutes les autres opérations seront annulées.

### Pour un meilleur rendement de cuisson :

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

**REMARQUE :** Plusieurs programmes de détection nécessitent de couvrir les plats. Lorsqu'on recouvre les aliments de pellicule plastique, s'assurer de laisser une ouverture d'aération suffisamment grande pour permettre à la vapeur de s'échapper.

## Aliments pré-programmés

Grâce au module de guide intelligent d'Aliments pré-programmés, on peut cuire les aliments sans connaître les réglages précis du four. Sélectionner le type d'aliments et les autres paramètres (tels que le degré de cuisson ou le poids), et l'interface répondra avec les réglages de cuisson les mieux adaptés.

1. À partir du mode Préréglages ou d'une fonction de cuisson, sélectionner le type d'aliment qui doit être cuit.
2. Entrer la quantité ou le poids fixe de l'aliment. Utiliser les touches à flèche de gauche ou de droite pour voir toutes les options.
3. Au mode Defrost (décongélation), on peut entrer la quantité d'aliments à l'aide du clavier numérique ou sélectionner une quantité pré-réglée en appuyant sur la touche de réglage rapide située sous Suivant sans entrer de quantité.
4. Passer en revue les réglages.
5. (Facultatif) Pour des instructions supplémentaires, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "Instruction". Par exemple, des aliments préparés au mode de cuisson à la vapeur peuvent comprendre des renseignements supplémentaires dans les instructions. La quantité d'aliments préparée peut nécessiter de modifier la quantité d'eau.
6. Si elle est disponible, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "Degré de cuisson". Ajuster le degré de cuisson en appuyant sur les touches à flèche de gauche ou de droite jusqu'à ce que le degré de cuisson souhaité soit atteint.
7. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ok.
8. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.  
Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.  
Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
9. (Facultatif) Après la fin de la cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
10. (Facultatif) Une fois la cuisson terminée, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
11. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou UPPER CANCEL [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

## Fonctions de cuisson

1. Appuyer sur le bouton correspondant à l'une des options du four à micro-ondes suivantes : Cook (cuisson), Cooking Features (caractéristiques de cuisson), Reheat (réchauffage), Defrost (décongélation) ou Popcorn (maïs soufflé).
2. Entrer une durée de cuisson (--:--:--) à l'aide du clavier numérique. La durée maximale est de 01:30:00.
3. Pour ajuster le niveau de puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Niv. puissance. Utiliser le clavier numérique pour entrer le niveau de puissance désiré. Le tableau suivant indique les plages de températures.

Mode	Puissance par défaut/ Température	Fourchette de température
Cuisson	100%	10-100%
Réchauffage	100%	10-100%
Décongélation	20%	-----
Cuisson à la vapeur	-----	-----
Faire bouillir/ mijoter	-----	-----
Maintien au chaud	10%	-----

4. Appuyer sur START (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.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou UPPER CANCEL [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

## Cuisson

Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour de nombreux aliments ordinaires pouvant aller au four à micro-ondes. Utiliser le tableau suivant comme guide.

ALIMENT	QUANTITÉ
<b>Manuel*</b>	Puissance de cuisson par défaut de 100 %.
<b>Pomme de terre au four</b> Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Placer sur de l'essuie-tout. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.	1 à 4 pommes de terre
<b>Plat surgelé</b> Sortir le plat de l'emballage. Dégager l'opercule sur trois côtés. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson.	10-21 oz (283-595 g)

ALIMENT	QUANTITÉ
<p><b>Cœufs brouillés</b></p> <p>Casser les œufs dans un contenant à bords élevés allant au four à micro-ondes. Ajouter 1 cuillère à soupe (15 mL) d'eau par œuf et battre. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.</p>	1 à 4 œufs
<p><b>Maïs soufflé</b></p> <p>Pour de meilleurs résultats, ne pas utiliser de sachets de papier ordinaire ou d'articles en verre. Ne préparer qu'un sac de maïs à éclater à la fois. Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de l'éclateur de maïs pour four à micro-ondes. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas tenter de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois. Pour de meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs à éclater frais. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.</p>	Sachet de 1,75 à 3,5 oz (50-99 g)

\*La cuisson manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.

#### Utilisation d'une cuisson programmée :

- Appuyer sur COOK (cuisson).
- Appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que Cuis. auto. soit sélectionné sur l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Cuis. auto.
- Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés adéquate.
- Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
- Pour régler le degré de cuisson souhaité, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Degré cuisson puis appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite.
- Une fois le degré de cuisson sélectionné sur l'écran, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.
- Pour plus de renseignements et pour obtenir des instructions, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "Instruction".
- Appuyer sur START (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.
- (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.

- (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

#### Utilisation d'une cuisson manuelle :

- Appuyer sur COOK (cuisson).
- Appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que Durée cuisson soit sélectionné sur l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Durée cuisson.  
**REMARQUE :** La puissance de cuisson par défaut est de 100 %.
- Entrer une durée de cuisson souhaitée (--:--:--) à l'aide du clavier numérique. La durée maximale est de 01:30:00.
- Pour ajuster le niveau de puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Niv. puissance. Utiliser le clavier numérique pour entrer le niveau de puissance désiré. L'échelle se situe entre 10 % et 100 %.
- Appuyer sur START (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.  
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).
- (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
- (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
- Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

## Réchauffage

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

Utiliser le tableau suivant comme guide.

### TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE PERSONNALISÉ

ALIMENT	QUANTITÉ
<b>Manuel*</b>	Puissance de cuisson par défaut de 100 %.
<b>Boisson</b> Ne pas couvrir.	1 à 2 tasses (250 mL à 500 mL)
<b>Mets en sauce</b> Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
<b>Assiettée</b> Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	8-16 oz (227-454 g)
<b>Tranches de pizza</b> Placer sur de l'essuie-tout.	1 à 3 tranches, de 3 oz (85 g) chacune
<b>Sauce</b> Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
<b>Soupe</b> Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)

\*Le réchauffage manuel nécessite de régler une durée de cuisson.

### Utilisation d'un réchauffage programmé :

1. Appuyer sur REHEAT (réchauffage).
2. Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés adéquate.
3. Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
4. Pour régler le degré de cuisson souhaité, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Degré cuisson puis appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite.
5. Une fois le degré de cuisson sélectionné sur l'écran, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.
6. Pour plus de renseignements et pour obtenir des instructions, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "Instruction".

7. Appuyer sur START (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.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).

8. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

### Utilisation du réchauffage manuel :

1. Appuyer sur REHEAT (réchauffage).

**REMARQUE :** La puissance de cuisson par défaut est de 100 %.

2. Entrer une durée de cuisson souhaitée (--:--:--) à l'aide du clavier numérique. La durée maximale est de 01:30:00.
3. Pour ajuster le niveau de puissance, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Niv. puissance. Utiliser le clavier numérique pour entrer le niveau de puissance désiré. L'échelle se situe entre 10 % et 100 %.
4. Appuyer sur START (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.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).

5. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
6. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

**IMPORTANT :** Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage, peut aider à éviter ces éclaboussures.

## Décongélation

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

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0°F (-18°C) lors de la décongélation.
- Déballez les aliments et enlevez les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation pré-réglée mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".
- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour décongeler plusieurs types d'aliments. Pour chaque catégorie d'aliment, une quantité d'aliment précise peut être entrée; on peut aussi sélectionner des quantités pré-programmées.

### Utilisation de la décongélation programmée avec quantité précise d'aliments :

1. Appuyer sur DEFROST (décongélation).
2. Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés adéquate.
3. Entrer le poids à l'aide du clavier numérique. L'échelle de poids se situe entre 0,1 lb et 6,5 lb (45 g et 2,9 kg). Appuyer ensuite sur la touche de réglage rapide située sous Suivant. Les échelles de poids sont indiquées dans le tableau suivant.

Aliment	Échelle de poids
Viande	0,1 à 6,5 lb (45 g à 2,9 kg)
Volaille	0,1 à 6,5 lb (45 g à 2,9 kg)
Poisson	0,1 à 4,5 lb (45 g à 2 kg)
Pain	0,1 à 2,0 lb (45 g à 0,9 kg)

Si le poids est inconnu, voir "Utilisation de la décongélation programmée avec poids inconnu" dans cette section.

4. Pour régler le degré de cuisson souhaité, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Degré cuisson puis appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite.
5. Une fois le degré de cuisson sélectionné sur l'écran, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.
6. Pour plus de renseignements et pour obtenir des instructions, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "Instruction".
7. Appuyer sur START (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.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).

8. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
9. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
10. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

### Utilisation de la décongélation programmée avec poids inconnu :

Si le poids exact des aliments est inconnu, utiliser le tableau suivant comme référence.

ALIMENT	RÉGLAGE	QUANTITÉ	
Pain	Bagel	Petit	1 à 8 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
	Muffin	Petit	4 à 16 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
	Roulé	Petit	2 à 8 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
Poisson/ fruits de mer	Darnes	1 à 6 morceaux	
	Steak	1 à 4 morceaux	
	Crevettes	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	
	Escalopes	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	
Viande	Hachée		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
		Côtelettes	Petit
	Moyen		1 à 6 morceaux
	Gros		1 à 4 morceaux
	Steak	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 4 morceaux
Gros	1 à 2 morceaux		
Volaille	Poitrine		1 à 6 morceaux
	Hachée		1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)
		Morceaux	Petit
	Moyen		1 à 6 morceaux
Gros	1 à 6 morceaux		

1. Appuyer sur DEFROST (décongélation).
2. Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés adéquate.
3. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Suivant.



4. Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. Pour régler le degré de cuisson souhaité, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Degré cuisson puis appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite.
6. Une fois le degré de cuisson sélectionné sur l'écran, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.
7. Pour plus de renseignements et pour obtenir des instructions, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "Instruction".
8. Appuyer sur START (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.  
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).
9. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
10. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
11. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

#### Utilisation de la décongélation manuelle :

1. Appuyer sur DEFROST (décongélation).  
**REMARQUE :** La puissance de cuisson par défaut est de 20 %.
2. Entrer une durée de cuisson souhaitée (--:--:--) à l'aide du clavier numérique. La durée maximale est de 01:30:00.
3. Appuyer sur START (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.  
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).
4. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
5. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.

6. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

#### TABLEAU DE PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION

##### VIANDE

<i>Bœuf</i> : haché, biftecks, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation.
<i>Agneau</i> : ragoût et côtelettes	Ne pas décongeler moins de ¼ lb (113 g) de galettes ou deux galettes de 4 oz (113 g).
<i>Porc</i> : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.

##### VOLAILLE

<i>Poulet</i> : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut.
<i>Poulets de Cornouailles</i>	
<i>Dinde</i> : poitrine	Enlever les abats du poulet entier.

##### POISSON

<i>Filets, darnes, coquillages entiers</i>	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.
--	--

### Cuisson à la vapeur

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

- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments.
- Utiliser un panier cuit-vapeur allant au four à micro-ondes.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

#### TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

CATÉGORIE D'ALIMENTS	QUANTITÉ
<b>Légumes frais</b>	
Haricots verts, carottes, chou-fleur, épinards, courgette, brocoli	2 à 6 tasses (473 mL à 1,4 L)
Asperges	4-18 oz (113-510 g)
Épi de maïs	2 à 4 épis
<b>Légumes surgelés</b>	
	2 à 6 tasses (473 mL à 1,4 L)
<b>Filets de poisson</b>	
	8-16 oz (226-454 g)
<b>Crevettes</b>	
	5-10 oz (142-284 g)
<b>Manuel*</b>	
	1 à 4 portions
<b>Pommes de terre</b>	
	1 à 4 pommes de terre

\*La cuisson à la vapeur manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.

### Utilisation de la cuisson à la vapeur pré-programmée :

1. Appuyer sur COOKING FEATURES (caractéristiques de cuisson).
2. Appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que Cuis. vap. soit sélectionné sur l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Cuis. vap.
3. Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés adéquate.
4. Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. Pour régler le degré de cuisson souhaité, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Degré cuisson puis appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite.
6. Une fois le degré de cuisson sélectionné sur l'écran, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.
7. Pour plus de renseignements et pour obtenir des instructions, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "Instruction".
8. Appuyer sur START (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.  
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).
9. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
10. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
11. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

### Maïs soufflé

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

La durée d'éclatement a été pré-réglée en fonction des emballages commerciaux de maïs à éclater pour micro-ondes. Le four est pré-réglé pour le format de 3,5 oz (99 g) mais peut être changé.

- Le four à micro-ondes utilise le capteur pour déterminer la taille du sachet de maïs à éclater. On peut faire éclater des sachets pesant entre 1,75 oz (50 g) et 3,5 oz (99 g).

### Pour faire éclater le maïs

1. Appuyer sur POPCORN (maïs soufflé). "Maïs soufflé" défile sur la zone de texte supérieure.
2. Appuyer sur START (mise en marche).  
"Détection" apparaît sur l'afficheur. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.
3. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

### Faire bouillir et mijoter

Faire bouillir et mijoter est une fonction de détection qui utilise uniquement les micro-ondes pour faire mijoter les aliments.

- Suivre les quantités d'eau et d'aliments qui apparaissent sur l'affichage.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser de pellicule de plastique durant le programme Faire bouillir et mijoter.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le plat se trouve dans le four, car la bouffée de vapeur qui s'échapperait dérèglerait les mesures prises par le capteur.
- Utiliser un plat allant au four à micro-ondes avec un couvercle non fermé.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

### TABLEAU POUR LA FONCTION FAIRE BOUILLIR ET MIJOTER

ALIMENT	QUANTITÉ
Pâtes sèches : fettuccine, spaghettis	2 à 8 oz (57 à 227 g)
Pâtes sèches : macaronis, penne, rotini	½ à 2 tasses (118 à 473 mL)
Linguinis frais, raviolis, tortellinis	9 ou 18 oz (255 ou 510 g)
Riz blanc à grain long ou court	½ à 2 tasses (118 à 473 mL)

- Utiliser la fonction de mijotage manuel pour les aliments tels que les soupes, mets en sauce, ragoûts et autres aliments liquides.
- La fonction Faire bouillir et mijoter manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.

### Utilisation de la fonction Faire bouillir et mijoter programmée

1. Appuyer sur COOKING FEATURES (caractéristiques de cuisson).
2. Appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que Bouil. +Mij. soit sélectionné sur l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Bouil. +Mij.
3. Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner la catégorie d'aliments pré-programmés adéquate.

4. Utiliser les touches à flèche et la touche de réglage rapide pour sélectionner l'une des quantités pré-réglées.
5. Pour régler le degré de cuisson souhaité, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Degré cuisson puis appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite.
6. Une fois le degré de cuisson sélectionné sur l'écran, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous OK.
7. Pour plus de renseignements et pour obtenir des instructions, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous "Instruction".
8. Appuyer sur START (mise en marche).

**REMARQUE :** Lors de la cuisson de pâtes, le four fait une pause pour permettre d'ajouter les pâtes à l'eau. Le four se remet ensuite en marche.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).

9. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.
10. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
11. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

#### Faire bouillir et mijoter :

1. Appuyer sur COOKING FEATURES (caractéristiques de cuisson).
2. Appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que Bouil. +Mij. soit sélectionné sur l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Bouil. +Mij.
3. Entrer une durée de cuisson (--:--:--) à l'aide du clavier numérique. La durée maximale est de 01:30:00.  
**REMARQUE :** Au mode Faire bouillir et mijoter, le four à micro-ondes contrôle la puissance. Une fois que l'eau est portée à ébullition, les aliments mijotent pendant la durée de cuisson.
4. Appuyer sur START (mise en marche). Une fois que le point d'ébullition est atteint, l'affichage indique le compte à rebours de la durée de cuisson.  
Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).
5. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. Chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes. Voir la section "Maintien au chaud" pour plus de renseignements.

6. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

#### TABLEAU DE MIJOTAGE MANUEL

ALIMENT	INSTRUCTIONS
Pâtes*	Ajouter 1 c. à soupe (15 mL) d'huile à l'eau. Mettre le plat contenant l'eau dans le four à micro-ondes. Entrer 1 seconde de mijotage. L'eau chauffe jusqu'à atteindre le point d'ébullition, puis le four s'éteint. Mettre les pâtes dans l'eau et recouvrir le plat. Répéter les étapes 1 à 3 sous "Faire bouillir et mijoter manuellement" puis entrer la durée de mijotage désirée.
Riz et Légumes	Mettre l'eau et l'aliment dans le plat. Placer le plat dans le four. Régler la durée de mijotage.
Soupe et aliments liquides	Mettre les aliments dans un plat et mettre le plat dans le four. Régler la durée de mijotage.

\*Utiliser un plat assez grand pour que l'eau couvre complètement l'aliment.

### Maintien au chaud

#### **⚠ WARNING**

##### Food Poisoning Hazard

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

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

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

La fonction de maintien au chaud peut être utilisée seule, ou être pré-programmée pour suivre un programme de cuisson.

- Couvrir les assiettes de nourriture.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts lors de la cuisson.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

## Utilisation de la fonction Maintien au chaud :

1. Appuyer sur COOKING FEATURES (caractéristiques de cuisson).
2. Appuyer sur les touches à flèche vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que Gard. chaud soit sélectionné sur l'écran, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Gard. chaud.

**REMARQUE :** La puissance de cuisson par défaut est de 10 %.

3. Entrer une durée de cuisson souhaitée (--:--:--) à l'aide du clavier numérique. La durée maximale est de 01:30:00.
4. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés).

5. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située à côté de Gard. chaud. Ceci démarrera un nouveau programme de cuisson qui gardera les aliments au chaud. Le four à micro-ondes fonctionne à 10 % de sa puissance pendant 60 minutes.
6. (Facultatif) Après la fin du programme de cuisson, appuyer sur le bouton START ADD 30 SEC FOR MICROWAVE (démarrer ajouter 30 secondes pour four à micro-ondes). Ceci ajoute automatiquement 30 secondes à la durée de cuisson. Appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Autres options pour accéder au menu de cuisson, puis appuyer sur la touche de réglage rapide située sous Ajouter Temps pour passer à l'écran Minuterie de cuisson si nécessaire.
7. Appuyer sur CANCEL (annulation) (ou CANCEL UPPER [annulation four supérieur] sur les modèles combinés) pour éteindre le four.

# ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

## Nettoyage général

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

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou certains essuie-tout. Les surfaces en acier inoxydables pourraient subir des dommages, même en cas d'utilisation limitée ou non renouvelée.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

#### Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

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

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

### CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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

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

#### Méthode de nettoyage :

##### Saleté moyenne

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

##### Saleté intense

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

##### Odeurs

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

### TABLEAU DE COMMANDE/AFFICHAGE

Afin d'éviter d'endommager l'affichage du tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier ou de chiffons de lavage rudes.

Appliquer une pression légère pour essuyer l'écran tactile.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitres et chiffon doux :  
Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux, pas directement sur le tableau.
- Savon doux, eau et chiffon doux

### PLATEAU ROTATIF

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

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

---

# DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

---

## Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**  
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le four à micro-ondes est-il correctement raccordé?**  
Voir les Instructions d'installation.

---

## Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **La porte est-elle fermée complètement?**  
Bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?**  
Voir la section "Commande du four à micro-ondes".
- **Sur les modèles à fours combinés, le four inférieur est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?**  
Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur.
- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?**  
Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

---

## Le four bourdonne

- Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.

---

## La porte du four semble gondolée

- Ceci est normal et n'affecte pas la performance.

---

## Le plateau rotatif ne fonctionne pas

- **Le plateau rotatif est-il bien en place?**  
S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support de rotation.
- **Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?**  
Retirer le plateau rotatif. Retirer et nettoyer le support du plateau rotatif et les roulettes. Réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d'eau sur le plateau rotatif, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.

---

## Le plateau rotatif tourne dans les deux sens

- Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.

---

## L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas

- **La minuterie de cuisine est-elle en cours d'utilisation?**  
Voir "Minuterie de cuisine" dans la section "Menu de réglage".

---

## Les signaux sonores ne retentissent pas

- **Les signaux sonores sont-ils désactivés?**  
Voir "Volume" dans la section "Menu de réglage".

---

## De la fumée sort de l'évent du four lors de la cuisson au gril ou du mode grillades (sur certains modèles)

- Un dégagement de fumée est normal et se produit tout comme pour la cuisson pour croustiller traditionnelle.

---

## Étincelles durant la cuisson au four ou le mode grillades (sur certains modèles)

- Ceci est normal et se produit lorsque la graisse de la cuisson précédente brûle. Les étincelles cesseront une fois que la graisse sera complètement brûlée.

---

## Les durées de cuisson semblent trop longues

- **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?**  
Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.
- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Sécurité du four à micro-ondes encastré" OU La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans la section "Spécifications électriques"?**  
Faire vérifier le circuit électrique du domicile par un électricien qualifié.

---

## Interférences avec la radio ou le téléviseur

- **La radio ou le téléviseur se trouve-t-il près du four à micro-ondes?**  
Éloigner l'appareil du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur.
- **La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?**  
S'assurer que ces zones sont propres.

---

# ASSISTANCE OU SERVICE

---

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

## Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil MAYTAG®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone d'assistance à la clientèle suivant ou appeler le centre de service désigné le plus proche.

---

## Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

### Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Maytag® sont formés pour répondre aux conditions de la garantie des produits et fournir un service après-vente, partout au Canada.

### Pour plus d'assistance

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

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

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

# GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS MAYTAG®

## GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Maytag") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

## ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

### La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyeurs non approuvés par Maytag.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

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

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

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

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

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-688-9900**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

2/09

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone \_\_\_\_\_

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

