

BUILT-IN CONVECTION MICROWAVE OVEN USER INSTRUCTIONS

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

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

Model Number	Serial Number

Para una versión de estas instrucciones en español, visite www.whirlpool.com.

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho del marco del horno.

Table of Contents

BUILT-IN OVEN SAFETY	2
FEATURE GUIDE	4
PARTS AND FEATURES	. 7
Turntable	. 7
Convection Rack	. 7
Crisper Pan and Handle	. 7
Baking Tray	. 7
Steamer Vessel	8
Electronic Oven Controls	. 9
MICROWAVE OVEN USE	10
Food Characteristics	10
Cooking Guidelines	10
Cookware and Dinnerware	11
Aluminum Foil and Metal	11
Positioning Baking Tray	11
Microwave Cooking Power	12
Sensor Cook	12
Crisper Pan Frying	12
Reheat	13
Defrost	13
Steam Cooking	13
Popcorn	
Keeping Food Warm	13
Soften/Melt	13
Convect Modes	
BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE	
General Cleaning	
PROBLEM SOLVER	
ACCESSORIES	17
WARRANTY	18

BUILT-IN 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:

ADANGER

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

AWARNING

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

■ Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

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

- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the "Oven Care" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

Electrical Requirements

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. This device complies with Industry Canada ICES-001.

GROUNDING INSTRUCTIONS

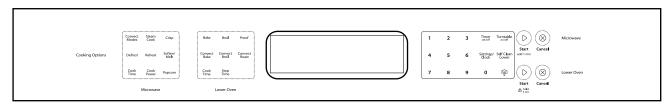
For a permanently connected microwave oven:

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

FEATURE GUIDE

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, refer to the Customer Service Section at **www.whirlpool.ca**.



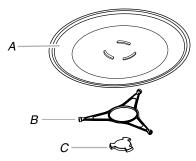
KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
SETTINGS/CLOCK	Clock	This is a 12-hour clock. 1. Press SETTINGS/CLOCK. 2. Press the "1" keypad 3. Press the number keypads to set the time of day. 4. Press START.
SETTINGS/CLOCK	Microwave oven use functions	Enables you to personalize the audible tones and microwave oven operation to suit your needs. See the "Microwave Oven Use" section.
TIMER SET/OFF	Oven timer	 The Timer can be set in hours or minutes up to 23 hours and 59 minutes. Press TIMER SET/OFF until the desired Timer setting is displayed. Press the number keypads to set the length of time in the chosen setting (MIN/SEC or HR/MIN). Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
START/ADD 1 MIN	Cooking start	The Start keypad begins any microwave oven function. If Start is not pressed within 5 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed. If cooking is interrupted by opening the door, pressing Start/Add 1 Min after the door is closed again will resume the preset cycle.
START/ADD 1 MIN	Add 1 minute	When the microwave is Off, pressing Start/Add 1 Min will start 1 minute of cook time at 100% power. In some cooking modes when the microwave is On, pressing Start/Add 1 Min will add 1 minute of cook time to the cycle.
CANCEL	Microwave oven function	The Cancel keypad stops any microwave oven function except the Clock, Timer, and Control Lock.
TURNTABLE ON/OFF	Turntable function	For best performance, the turntable should be on. When using oversized cookware that does not turn freely on the microwave turntable, press TURNTABLE ON/OFF to turn the turntable off. NOTE: This function is not available for sensor cooking modes Reheat (meal), Steam Cooking, and Popcorn.
COOK TIME	Manual cooking	 Press COOK TIME and then press the number keypads to set a length of time to cook. OR Press the number keypads to set a length of time to cook. Press START. Press CANCEL or open the door when finished.
COOK POWER	Microwave cooking power	 To set a cooking power other than 100%: Press the number keypads to set a length of time to cook. Press COOK POWER. Press the number keypads to set the desired power level. Press START. Press CANCEL or open the door when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS		
REHEAT	Automatic reheat	Press REHEAT until the desired food setting is displayed.		
		2. Press the number keypads to enter quantity (slices or cups).		
		3. Press START.		
		NOTE: If Reheating a beverage, you will be prompted to select the desired warmth.		
		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.		
		4. Press CANCEL or open the door when finished.		
REHEAT	Manual reheat	1. Press REHEAT.		
		2. Press the number "7" keypad.		
		If using 70% cook power, go to Step 5.		
		Press COOK POWER, and then press the number keypads to set the desired power level.		
		4. Press COOK TIME.		
		Press the number keypads to set the length of time to cook. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds.		
		6. Press START.		
		7. Press CANCEL or open the door when finished.		
DEFROST	Automatic defrost	1. Press DEFROST until the desired food setting is displayed.		
		2. Press the number keypads to enter the weight.		
		(Optional) Press COOK POWER until the desired doneness setting is displayed.		
		4. Press START.		
		For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected.		
		5. Press CANCEL or open the door when finished.		
DEFROST	Manual defrost	1. Press DEFROST.		
		2. Press the number "6" keypad.		
		If using 30% cook power, go to Step 5.		
		3. Press COOK POWER, and then enter the desired power level.		
		4. Press COOK TIME.		
		Press the number keypads to set a length of time to defrost. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds.		
		6. Press START.		
		7. Press CANCEL or open the door when finished.		
STEAM COOK	Automatic steam	Press STEAM COOK until the desired food setting is displayed.		
	cook	(Optional) Press COOK POWER until the desired doneness setting is displayed.		
		3. Press START.		
		The steam time will begin after the boiling point has been reached.		
		4. Press CANCEL or open the door when finished.		
STEAM COOK	Manual steam	1. Press STEAM COOK.		
	cook	2. Press the number "6" keypad.		
		3. Press the number keypads to set a length of time to steam. Time can		
		be set up to 99 minutes and 99 seconds.		
		4. Press START.		
		The steam time will begin after the boiling point has been reached.		
		5. Press CANCEL or open the door when finished.		
POPCORN	Popcorn	1. Press POPCORN.		
		2. Press START.		
		3. Press CANCEL or open the door when finished.		

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS		
SOFTEN/MELT	Soften	1. Press SOFTEN/MELT.		
		2. Press the number "2" keypad.		
		3. Press SOFTEN/MELT until the desired food setting is displayed.		
		4. Press the number keypads to enter the quantity (weight or sticks).		
		(Optional) Press COOK POWER until the desired doneness setting is displayed.		
		6. Press START.		
		7. Press CANCEL or open the door when finished.		
SOFTEN/MELT	Melt	1. Press SOFTEN/MELT.		
		2. Press the number "1" keypad.		
		3. Press SOFTEN/MELT until the desired food setting is displayed.		
		4. Press the number keypads to enter the quantity (weight or sticks).		
		(Optional) Press COOK POWER until the desired doneness setting is displayed.		
		6. Press START.		
		7. Press CANCEL or open the door when finished.		
CRISP	Crisper pan frying	 Brush the crisper pan with 1/2 tsp (3 mL) of oil or spray with nonstick cooking spray. Place the crisper pan on the turntable. Press CRISP. 		
		3. Press the number keypads to enter 3 minutes.4. Press START to preheat the crisper pan.		
		5. When finished, arrange the food on the crisper pan. Place the crisper		
		pan on the turntable.		
		6. Press CRISP. 7. Press the number keypade to get a length of time to crisp. Time can		
		Press the number keypads to set a length of time to crisp. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds.		
		8. Press START.		
		9. Press CANCEL or open the door when finished.		
CONVECT MODES	Convection cooking	 Place the convection grid on the turntable or place the baking tray in the slide rails. 		
	Temperature	Press CONVECT MODES then follow the onscreen prompts and use the keypad to select the desired food type.		
		Press the number keypads to set the desired temperature, then press (Microwave) Start or wait a few seconds and the microwave oven will automatically advance to the next step.		
		NOTE: If the temperature entered is outside the allowable temperature range, the oven will produce three tones and the temperature you entered will be cleared after Start is pressed. If you chose to let the microwave oven advance automatically, the oven will not automatically advance to the next step and the entered temperature will remain on screen. Enter an allowable temperature or press (Microwave) Start to clear the invalid temperature.		
		4. Press the number keypads to set a length of time to convection cook. Time can be set up to 11 hours and 59 minutes.		
		5. Press START. Preheating will begin.		
		When preheating is complete, place the food or bakeware on the convection grid or on the baking tray.		
		7. Press START.		
		8. Press CANCEL or open the door when finished.		
START hold 3 sec	Oven control	1. Check that the microwave oven is off.		
	lockout	2. Press and hold START for 3 seconds.		
		3. If enabled, a tone will sound, and "Control Locked" will be displayed.		
		Repeat to unlock. Only the Timer Set/Off and Oven Light keypads will function with the controls locked.		

PARTS AND FEATURES

Turntable



- A. Turntable
- B. Support and rollers
- C. Hub

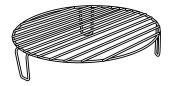
NOTE: By touching the TURNTABLE ON/OFF key, it is possible to switch the turntable on and off during some microwave cycles. The turntable can be turned on or off during the Manual Cook, Manual Reheat, Manual Defrost, Manual Steam Cook, and all Convect Modes cycles.

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.

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

Convection Rack

The convection rack provides optimal heat circulation for convection cooking.



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

Crisper Pan and Handle





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

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

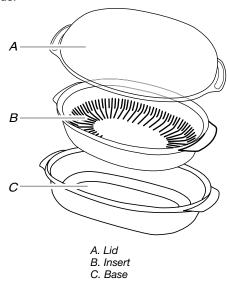




- The baking tray can be used only with convection cooking.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use in combination with microwave cooking.
- The baking tray will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- See "Positioning Baking Tray" section before using.
- See the "Accessories" section to reorder.

Steamer Vessel

Use the steamer vessel with the Steam Cook feature to steam foods.



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

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

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

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

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

See "the "Accessories" section to reorder.

Electronic Oven Controls

Control Display

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

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One beep

- Valid keypad touch
- Function has been entered

One chime

■ Preheat cycle has been completed

Three beeps

■ Invalid keypad touch

Three chimes

■ End of a cooking cycle

Four chimes

When timer reaches zero Includes using the Timer for functions other than cooking.

Use the Settings/Clock keypad to change the tone settings.

Settings

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

Use the Settings/Clock keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings/Clock keypad will advance the display to the next setting. You can also press SETTINGS/CLOCK and then press the number keypad indicated in the following chart to go straight to the desired setting.

After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Press the Setting number for the selected setting to adjust the setting. Details of the microwave oven feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL to exit Settings.

Settings Chart

Setting Number	Microwave Only	Combo
1	Clock	Clock
2	Temp	Temp
3	Sound (On/Off)	Sound (On/Off)
4	Sound (High/Low)	Sound (High/Low)
5	End Tone	End Tone
6	Turntable	Calibrate
7	Language	Sabbath
8	Demo Mode	Turntable
9		Language
0		Demo Mode

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit; however it can be changed to Celsius.

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the number "2" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

All Tones

All tones are preset on, but they can be turned off.

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the number "3" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

Tone Volume

The volume is preset to low, but it can be changed to high.

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the number "4" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

End-of-Cycle and Reminder Tones

The end-of-cycle and reminder tones are preset to On, but they can be turned off. If all tones have been turned off, the end-of-cycle and reminder tones cannot be turned on.

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the number "5" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

Turntable

The turntable is preset to ON, but it can be turned off in some cooking modes.

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- Press the number "6" keypad (single microwaves only) or the number "8" keypad (combination microwave/ovens only) to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

NOTE: Some cooking modes require the turntable to be on and this setting will only affect those cooking modes where it is optional.

Language

Language options are English and French.

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the number "7" keypad (single microwaves only) or the number "9" keypad (combination microwave/ovens only) to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

Demo Mode

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

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- Press the number "8" keypad (single microwaves only) or the number "0" keypad (combination microwave/ovens only) to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

MICROWAVE OVEN USE

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

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- The turntable must be in place and correct side up when microwave oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See the "Accessories" section to reorder.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, 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 shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones, and foods such as chicken wings, leg tips, and fish tails. 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.

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, and then test before using.

Material	Recommendations
Aluminum Foil, Metal	See "Aluminum Foil and Metal" section.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer's recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer's recommendations.
Melamine	Follow manufacturer's recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer's recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer's recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Styrofoam®†	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.
- 2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

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

Aluminum Foil and Metal

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

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

OK for Use

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

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

Do Not Use

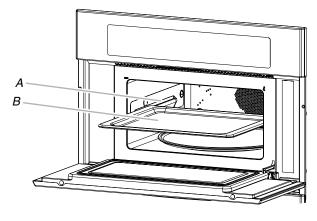
Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples, and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Positioning Baking Tray

Baking tray can only be used with convection cooking and broiling (on some models). To avoid damage to the microwave oven, do not use baking tray in combination with microwave cooking.

Place baking tray on slide rails as shown below. Push in tray to stop position. Check that the baking tray is level.

For best cooking results, use baking tray only in the recommended position.



A. Slide rail B. Baking tray

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-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts.
100/		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.

Sensor Cook

The Sensor Cook function is used in Reheat (meal), Steam Cooking, and Popcorn.

During the Sensor Cook 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.

Crisper Pan Frying

When the crisper pan is used with microwaves, it is like a frying pan or griddle, ideal for French toast, burgers, eggs, stir-frying, and sautéing.

Use the following chart as a guide.

Crisper Pan Frying Chart

Facal	On a letima a t	In aturations
Food	Cooktime*	Instructions
Eggs, Fried 2 eggs	Side 1: 30–45 sec	Times are for over-easy
2 0993	Side 2: 30–45 sec	doneness.
4 eggs	Side 1: 1 min Side 2: 45 sec	
Omelet 4 eggs	2–3 min	Mix eggs and 4 tbs of water.
Sausage Patties 1.5 oz (42.5 g) each		Cook until 160°F (70°C)
4 patties	Side 1: 2 min Side 2: 1 min 30 sec	
8 patties	Side 1: 3 min Side 2: 2 min 30 sec	
Vegetables, stir-fry, 2 cups (500 mL)	4–5 min	Cut vegetables in equal sizes. Stir halfway through cooking.
Nuts 1 cup (250 mL) 2 cups (500 mL)	3 min 4 min	Stir halfway through cooking.

^{*}Times are approximate and may be adjusted for individual tastes.

Reheat

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

Manual Reheat requires that a cook time and a power level be entered if using other than 70% cook power.

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 30% 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 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 preset for defrosting a number of food types.

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

Defrost Preparation Chart

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

Steam Cooking

Steam Cook is a sensor cooking function that uses microwaves to steam food. Always use steamer vessel. See the "Steamer Vessel" section before using. Use Steam Cook for foods such as vegetables, fish, and potatoes.

- Times and cooking powers have been preset for steaming a number of food types.
- It is recommended to add ½ cup (125 mL) of water to Steamer Vessel before steaming.

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, and then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels.
- For best results, use fresh bags of popcorn.
- Cooking results may vary by brand and fat content.
- Recommended bag sizes are 3.5 oz, 3.0 oz, and 1.75 oz.

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

Keeping Food Warm

AWARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

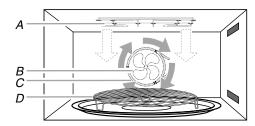
Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven.

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- Do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.
- To keep food warm, set the Cook Power to 10% before starting a manual cook cycle.

Soften/Melt

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

Convect Modes



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

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

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

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

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

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

Convection Chart

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

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 abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- affresh® Stainless Steel Cleaner
 Part Number W10355016 (not included):
 See "Accessories" section to order.
- Vinegar for hard water spots.

Microwave Oven Door Exterior

Cleaning Method:

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

Microwave Oven Cavity

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

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

The area where the 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.

Microwave Oven Ceiling

The broil element does not need cleaning since the intense heat will burn off any food spatters. However, the ceiling above the broil element may need regular cleaning.

Cleaning Method:

■ Warm water, mild detergent, and a sponge.

To clean:

 Push the fastening thread gently towards the back of the ceiling and then lower it to release the broil element.



- Lower the front of the broil element to access the ceiling for cleaning.
- 3. Raise broil element back up and return the fastening thread back to its original location.



Always return the broil element to the cooking position after cleaning.

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

Rack

- Steel-wool pad
- Dishwasher

Crisper Pan

To avoid damage to browning pan, do not immerse or rinse with water while the crisper pan is hot. Do not use steel-wool pads.

Cleaning Method:

- Warm water, mild detergent, and a sponge. Heavily soiled areas can be cleaned with a scouring pad and mild cleanser.
- Dishwasher

Baking Tray

■ Dishwasher

Steamer

■ Dishwasher

Turntable Support and Rollers, Hub, Crisper Pan Handle

Dishwasher

PROBLEM SOLVER

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

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

In the U.S.A.:

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped? Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Is the appliance wired properly? See Installation Instructions.
Microwave oven will	Is the door completely closed? Firmly close door.
not operate	Is the electronic oven control set correctly? See "Electronic Oven Controls" section.
	On some models, is the Control Lock set? See "Feature Guide" 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.
Microwave oven makes humming noise	This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.
Microwave oven door looks wavy	This is normal and will not affect performance.
Turntable will not operate	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, and then restart oven. If it still is not working, call for service. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.
Turntable rotates in both directions	This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.
Display shows messages	Is the display showing a letter followed by a number? Clear the display. See "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service.
Display shows time countdown, but is not operating	Is the Timer in use? See "Electronic Oven Controls" section.
Tones are not sounding	Are tones disabled? See "Electronic Oven Controls" section.
Fan stays on after cooking is completed	Depending on the temperature inside the microwave oven after a cooking cycle ends, the cooling fan may continue to run for some time in order to cool the microwave oven. The turntable may also continue to rotate and the light may stay on during this time. This is normal. The door may be opened at any time to add or remove food, and/or to start another cooking cycle.
Smoke is coming from oven vent during crisping	Some smoke is normal and occurs just as in conventional crisping.
Sparking during crisping	This is normal and occurs as fat burns off from past cooking. Sparking will stop once fat is completely burned off.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Cooking times seem too long	Is the cooking power set properly? See "Microwave Cooking Power" in the "Microwave Oven Use" section.
	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 "Electrical Requirements" section? Have a qualified electrician check the electrical system of the house.
Radio or TV	Is the microwave oven plugged into the same outlet? Try a different outlet.
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.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.whirlpool.com** or call us at **1-800-253-1301**. In Canada, visit our website at **www.whirlpool.ca** or call us at **1-800-807-6777**.

Glass Turntable

Order Part Number 8205676

Turntable Support and Rollers Order Part Number 8205678

Turntable Hub

Order Part Number 8205677

Crisper Pan and Handle Order Part Number W10187336A **Baking Tray**

Order Part Number W10120486

Steamer

Order Part Number 8208262RB

Convection Rack

Order Part Number 4452220

affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)

Order Part Number W10355016

affresh® Stainless Steel Wipes

(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

affresh® Kitchen Appliance

Cleaner

Order Part Number W10355010

WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

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

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

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

IF YOU NEED SERVICE:

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



www.whirlpool.com/product_help

Whirlpool Customer eXperience Center

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

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

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

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

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

WHAT IS NOT COVERED

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

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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

11/14



INSTRUCTIONS D'UTILISATION FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ À CONVECTION

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Enregistrer le four sur www.whirlpool.ca.

Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ces numéros se trouvent sur le côté droit du châssis du four.

Numéro de modèle______ Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRÉ	20
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES	
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	. 25
Plateau rotatif	
Grille de convection	25
Poêle à croustiller et poignée	25
Plaque de cuisson	25
Cuiseur-vapeur	26
Commandes électroniques du four	27
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES	28
Caractéristiques des aliments	
Guide de cuisson	28
Ustensiles de cuisson et vaisselle	29
Papier d'aluminium et métal	29
Positionnement de la plaque de cuisson	29
Puissance de cuisson des micro-ondes	30
Cuisson par détection	30
Plat à croustiller - pour frireg	30
Réchauffage	31
Décongélation	31
Cuisson à la vapeur	31
Maïs éclaté	31
Garder les aliments au chaud	31
Ramollir/Faire fondre	31
Convect Modes	
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ	33
Nettoyage général	33
DÉPANNAGE	34
ACCESSOIRES	35
CARANTIE	36

SÉCURITÉ DU FOUR 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 :

ADANGER

AAVERTISSEMENT

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

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 remiser 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.

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

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

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

Spécifications électriques

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 microondes 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. Ce dispositif est conforme à la norme RSS-310 d'Industrie Canada

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

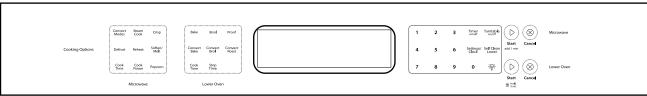
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :

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

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide à la clientèle sur **www.whirlpool.ca** pour des instructions plus détaillées.



TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Horloge	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 heures. 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge). 2. Appuyer sur la touche "1". 3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. 4. Appuyer sur START (mise en marche).
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Fonctions d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four".
TIMER (minuterie) (Set/Off) (réglage/ arrêt)	Minuterie du four	 La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 23 heures et 59 minutes. 1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) jusqu'à ce que le réglage du minuterie souhaité s'affiche. 2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée du réglage choisi (MIN/SEC ou HR/MIN). 3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour commencer le compte à rebours. Si activés, le(les) signal(signaux) sonore(s) de la minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. 4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.
START/ADD 1 MIN (mise en marche/ ajouter une minute)	Démarrage de la cuisson	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche. Si la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte, appuyer sur Start/Add 1 Minute (mise en marche/ajouter 1 minute) après la fermeture de la porte pour poursuivre le programme préréglé.
START/ADD 1 MIN (mise en marche/ ajouter une minute)	Ajouter 1 minute	Lorsque le micro-ondes n'est pas en marche, appuyer sur Start/Add 1 Minute (mise en marche/ajouter 1 minute) démarre la durée de cuisson de 1 minute à la puissance maximale. Pour certains modes de cuisson lorsque le micro-ondes est en marche, appuyer sur Start/Add 1 Minute (mise en marche/ajouter minute) ajoute 1 minute à la durée de cuisson au programme.
CANCEL (annulation)	Fonction du four à micro-ondes	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à micro-ond à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes.
TURNTABLE ON/OFF (mise en marche/arrêt du plateau rotatif)	Fonction du plateau rotatif	Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche. Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif en appuyant sur TURNTABLE O OFF (mise en marche/arrêt du plateau rotatif). REMARQUE: Cette fonction n'est pas disponible pour les modes de cuisson par détection tels que Reheat (réchauffage), Steam Cooking (cuisson à la vapeur) et Popcorn (maïs éclaté).
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson manuelle	 Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) puis sur les touches numérique pour régler une durée de cuisson. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. Appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
COOK POWER (Puissance de cuisinier)	Puissance de cuisson par micro-ondes	Pour placer une puissance à cuire autre que 100% : 1. Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. 2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier). 3. Appuyer sur les touches numériques pour régler le niveau de puissance désir 4. Appuyer sur CANCEL (appulation) que quarir la porte une foie terminé.

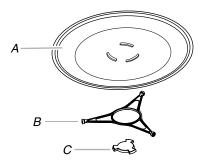
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS		
REHEAT (réchauffage)	Réchauffage automatique	 Appuyer sur REHEAT (réchauffage) jusqu'à ce que le réglage de l'aliment désiré s'affiche. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (tranches ou tasses). Appuyer sur START (mise en marche). REMARQUE: Si l'on réchauffe une boisson, une demande s'affiche à l'écran pour sélectionner la température de chauffe désirée. 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. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé. 		
REHEAT (réchauffage)	Réchauffage manuel	 Appuyer sur REHEAT (réchauffage). Appuyer sur la touche "7". En cas d'utilisation d'une puissance de cuisson à 70 %, passer directement à l'étape 5. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) et puis appuyer sur les touches numériques pour régler le niveau de puissance désiré. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. Appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé. 		
DEFROST (décongélation)	Décongélation automatique	 Appuyer sur DEFROST (décongélation) jusqu'à ce que le réglage de l'aliment désiré s'affiche. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids. (Facultatif) Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier) jusqu'à ce que le réglage du degré de cuisson désiré s'affiche. Appuyer sur START (mise en marche). Pour de meilleurs résultats, un temps de pause préréglé est compris dans la durée de décongélation. Cette action peut faire sembler le temps de décongélation plus long que prévu. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé. 		
DEFROST (décongélation)	Décongélation manuelle	 Appuyer sur DEFROST (décongélation) Appuyer sur la touche "6". En cas d'utilisation d'une puissance de cuisson à 30 %, passer directement à l'étape 5. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier, puis entrer le niveau de puissance désiré. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de décongélation. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. Appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé. 		
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	Cuisson à la vapeur automatique	 Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur) jusqu'à ce que le réglage de l'aliment désiré s'affiche. (Facultatif) Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier) jusqu'à ce que le réglage du degré de cuisson désiré s'affiche. Appuyer sur START (mise en marche). La durée de la cuisson à la vapeur débute une fois que le point d'ébullition est atteint. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé. 		
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	Cuisson à la vapeur manuelle	 Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur). Appuyer sur la touche "6". Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson à la vapeur. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. Appuyer sur START (mise en marche). La durée de la cuisson à la vapeur débute une fois que le point d'ébullition est atteint. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé. 		
POPCORN (maïs éclaté)	Maïs éclaté	 Appuyer sur POPCORN (maïs éclaté). Appuyer sur START (mise en marche). Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé. 		

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
SOFTEN/MELT	Ramollir	1. Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre).
(ramollir ou faire fondre)		2. Appuyer sur la touche "2".
		3. Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre) jusqu'à ce que le réglage de l'aliment désiré s'affiche.
		 Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets).
		 (Facultatif) Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier) jusqu'à ce que le réglage du degré de cuisson désiré s'affiche.
		6. Appuyer sur START (mise en marche).
		7. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
SOFTEN/MELT	Faire fondre	1. Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre).
(ramollir ou faire fondre)		2. Appuyer sur la touche "1".
		 Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre) jusqu'à ce que le réglage de l'aliment désiré s'affiche.
		 Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets).
		 (Facultatif) Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisinier) jusqu'à ce que le réglage du degré de cuisson désiré s'affiche.
		6. Appuyer sur START (mise en marche).
		7. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé.
CRISP (faire croustiller)	Frire au plat à croustiller	 Badigeonner la poêle à croustiller avec une demi-cuillerée à thé (3 mL) d'huile ou vaporiser avec un vaporisateur à cuisson non adhésif. Placer la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.
		2. Appuyer sur CRISP (faire croustiller).
		3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer 3 minutes.
		4. Appuyer sur START (mise en marche) pour préchauffer la poêle à croustiller.
		 Une fois terminé, disposer les aliments sur la poêle à croustiller. Placer la poêle à croustiller sur le plateau rotatif.
		6. Appuyer sur CRISP (faire croustiller).
		 Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée pour croustiller. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes.
		8. Appuyer sur SANCEL (appulation) au currir la parte une faie terreiré
CONVECT MODES	Cuissan may samusation	9. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé. 1. Places la grilla de convection que la place y retatif qui incére la place. 1. Places la grilla de convection que la place y retatif qui incére la place y
(conversion pour	Cuisson par convection	Placer la grille de convection sur le plateau rotatif ou insérer la plaque de cuisson dans les glissières.
convection facile)	Limites admissibles de température : 170°- 450°F	2. Appuyer sur CONVECT MODES (modes convection), puis suivre les instructions à l'écran et utiliser la touche pour sélectionner le type d'aliment désiré.
	(77° - 232°C)	3. Appuyer sur les touches numériques pour régler la température désirée, puis appuyer sur Start (mise en marche) ou attendre quelques secondes et le four à micro-ondes passe automatiquement à l'étape suivante.
		REMARQUE: Si la température saisie est hors des limites admissibles de température, le four émet trois signaux sonores et la température saisie est effacée après avoir appuyé sur Start (mise en marche). Si l'on choisit de laisser le four passer automatiquement à l'étape suivante, l'étape suivante n'est pas atteinte et la température saisie reste affichée à l'écran. Saisir une température admissible ou appuyer sur Start (mise en marche) pour effacer la température non valide.
		4. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson par convection. On peut régler une durée de 11 heures et 59 minutes.
		5. Appuyer sur START (mise en marche). Le préchauffage démarre.
		6. Une fois que le préchauffage est terminé, placer les aliments ou les ustensiles de cuisson sur la grille de cuisson par convection
		ou sur la plaque de cuisson.
		7. Appuyer sur SANCEL (appulation) au surrir la parte une faie terreiré
CTART hald Once	Vermanille and also	8. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte une fois terminé. 1. Vérifier que teute les facctions du faux à mirro andes cost déceptivées.
START hold 3 sec (mise en marche appuyer	Verrouillage des commandes du four	Vérifier que toutes les fonctions du four à micro-ondes sont désactivées. Appuyer sans relâcher sur START (mise en marche) pendant 3 secondes.
pendant 3 sec.)		 Appuyer sans relâcher sur START (mise en marche) pendant 3 secondes. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et "Tableau de
		commande verrouillé" s'affiche.
		4. Répéter pour déverrouiller. Seules les touches de réglage/arrêt de la minuterie et de la lampe du four fonctionnent lorsque les commandes sont verrouillées.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Plateau rotatif



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

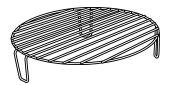
REMARQUE: En appuyant sur la touche ON/OFF (marche/arrêt) du plateau rotatif, il est possible d'allumer et d'éteindre le plateau rotatif durant certains programmes du micro-ondes. Le plateau rotatif peut être mis en marche ou arrêté durant les programmes Manual Cook (cuisson manuelle), Manual Reheat (réchauffage manuel), Manual Defrost (décongélation manuelle), Manual Steam Cook (cuisson à la vapeur manuelle), et tous les programmes Convect Modes (convection facile).

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.

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 "Accessoires" pour passer une nouvelle commande de pièces.

Grille de convection

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



- La grille devient chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la grille toucher les parois internes, la voûte ou le plancher de la cavité du four à micro-ondes.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas remiser la grille dans le four.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas placer des sacs de maïs à éclater sur la grille.
- La grille est conçue spécialement pour ce four à micro-ondes. Pour de meilleurs résultats de cuisson, n'utiliser aucune autre grille dans ce four à micro-ondes.
- Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

Poêle à croustiller et poignée





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

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

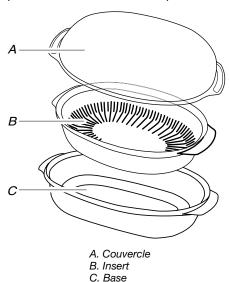
Plaque de cuisson



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

Cuiseur-vapeur

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



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

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

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

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

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

Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un bip

- Touche numérique valide
- Saisie d'une fonction

Une sonnerie

■ Programme de préchauffage terminé

Trois bips

■ Touche numérique invalide

Trois sonneries

■ Fin d'un programme de cuisson

Quatre sonneries

 Lorsque la minuterie est à zéro
 Comprend l'utilisation de la minuterie de cuisine pour des fonctions autres que la cuisson.

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

Réglages

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings/ Clock (réglages/horloge).

Utiliser la touche Settings/Clock (réglages/horloge) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings/Clock (réglages/horloge). De même, l'on peut appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge), puis appuyer sur les touches numériques indiquées dans le tableau suivant pour aller droit au réglage désiré.

Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manoeuvre nécessaire. Appuyer sur le chiffre de réglage pour le réglage sélectionné afin d'ajuster le réglage. Les sections suivantes détaillent les fonctions modifiables du four.

Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir du mode Settings (réglages).

Tableau de réglages

Numèro de réglages	Micro-ondes uniquement	Four combiné
1	Horloge	Horloge
2	Température	Température
3	Volume sonore (Marche/arrêt)	Volume sonore (Marche/arrêt)
4	Volume sonore (Élevé/bas)	Volume sonore (Élevé/bas)
5	Signal de fin	Signal de fin
6	Plateau rotatif	Calibrage
7	Langue	Sabbat
8	Mode de démonstration	Plateau rotatif
9		Langue
0		Mode de démonstration

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée en Fahrenheit, mais elle peut être modifiée et affichée en Celsius.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "2" pour modifier le réglage.
- 3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Tous les signaux sonores

Tous les signaux sonores sont actifs par défaut, mais peuvent être désactivés.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
- 3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Volume des signaux sonores

Le volume est préréglé à faible, mais il peut être changé à élevé.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "4" pour modifier le réglage.
- 3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Signaux de fin de programme et de rappel

Les signaux sonores de fin de programme et de rappel sont activés par défaut mais peuvent être désactivés. Si tous les signaux ont été éteints, les signaux sonores de fin de programme et de rappel ne peuvent être allumés seuls.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "5" pour modifier le réglage.
- 3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Plateau rotatif

Le plateau rotatif est préréglé pour la mise en marche, mais peut être désactivé pour certains modes de cuisson.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- Appuyer sur la touche "6" (micro-ondes simples seulement) ou la touche "8" (micro-onde/fours de combinaison seulement) pour modifier le réglage.
- 3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

REMARQUE: Le plateau rotatif doit être activé pour certains modes de cuisson et ce réglage n'affecte que ces modes de cuisson s'il est en option.

Langue

Les options de langues sont l'Anglais et le Français.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "7" (micro-ondes simples seulement) ou la touche "9" (micro-onde/fours de combinaison seulement) pour modifier le réglage.
- 3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

Mode démo

IMPORTANT : Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120 V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- Appuyer sur la touche"8" (micro-ondes simples seulement) ou la touche "0" (micro-onde/fours de combinaison seulement) pour modifier le réglage.
- 3. Répéter pour modifier le réglage de nouveau.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent sur le plancher, les parois et la voûte en métal et 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.

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes pendant qu'il est vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et à l'endroit lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section "Accessoires" pour une nouvelle commande.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four.
- 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 maniques 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 oeufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les oeufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les oeufs pochés et les laisser reposer.

Caractéristiques des aliments

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

Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés à la fois 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 uniformément 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, un essuie-tout ou du film alimentaire approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. Le film alimentaire doit être retourné 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'oeufs, foies de poulet, hot dogs et saucisses. Percer plusieurs endroits pour laisser échapper la vapeur.

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments 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 micro-ondes sera terminé. La durée du temps de repos dépend du volume et de la densité de l'aliment.

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 maniques 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, faire ensuite un test avant utilisation.

Matériau	Recommandations
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat à brunir	La base doit être au moins à 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.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non-recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages 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 au four à micro-ondes.
Styrofoam®† (mousse de polystyrène)	Ne pas utiliser au 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 l'ustensile de cuisson ou la vaisselle au four à microondes 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.

Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques 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 fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), la feuille d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés avec les précautions suivantes :

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le papier d'aluminium ou le métal toucher les parois internes, la voûte ou le plancher de la cavité du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas permettre le contact avec un autre objet en métal durant la cuisson aux micro-ondes.

Utilisation à éviter

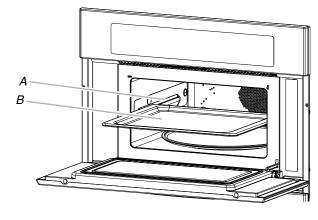
Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent, étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium telles que les emballages de sandwich, les agrafes et objets avec garniture en or ou en argent ou avec un enduit métallique ne doivent pas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

Positionnement de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson peut uniquement être utilisée pour la cuisson par convection et la cuisson au gril (sur certains modèles). Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser la plaque de cuisson pour une cuisson standard aux micro-ondes.

Placer la plaque de cuisson sur les glissières, tel qu'illustré ci-dessous. Pousser la plaque jusqu'à la butée d'arrêt. Vérifier que la plaque de cuisson est d'aplomb.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, utiliser uniquement la plaque de cuisson dans la position recommandée.



A. Glissière B. Plaque de cuisson

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 adjectif 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/ adjectif	Chiffre	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.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'oeufs, 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	Faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyennefaible, 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

La fonction de cuisson par détection est utilisée pour les fonction de réchauffage (assiettée), cuisson à la vapeur et maïs soufflé.

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 présentera le compte à rebours une fois que le détecteur aura 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 branché depuis au moins 2 minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95°F (35°C) et que l'extérieur du contenant et la cavité du four à micro-ondes sont secs.

Plat à croustiller - pour frire

Lorsque le plat à croustiller est utilisé avec les micro-ondes, il agit comme un poêlon à frire, idéal pour le pain doré, les hamburgers, les oeufs, les fritures et pour faire sauter les aliments.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

Tableau du plat à croustiller - pour frire

Aliment	Durée de cuisson*	Instructions
Oeufs, frits 2 oeufs	1er côté : 30 à 45 s 2e côté : 30 à 45 s	Durée de cuisson pour oeufs tournés.
4 oeufs	1er côté : 1 min 2e côté : 45 s	
Omelette 4 oeufs	2 à 3 min	Mélanger les oeufs avec 4 cuillères à soupe d'eau.
Galettes de saucisse 1,5 oz (42,5 g) chacune		Température de cuisson à atteindre 160°F (70°C)
4 galettes	1er côté : 2 min 2e côté : 1 min 30 s	
8 galettes	1er côté : 3 min 2e côté : 2 min 30 s	
Légumes, sautés à la poêle, 2 tasses (500 mL)	4 à 5 min	Couper les légumes en morceaux de taille égale. Mélanger au milieu de la cuisson.
Noix 1 tasse (250 mL) 2 tasses (500 mL)	3 min 4 min	Mélanger au milieu de la cuisson.

^{*}Les durées sont approximatives et peuvent être ajustées aux goûts individuels.

Réchauffage

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

Le réchauffage manuel nécessite de régler une durée et une puissance de cuisson si on utilise une puissance de cuisson autre que 70 %.

Décongélation

On peut utiliser la caractéristique Décongélation ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 30 %.

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0°F (-18°C) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever 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 plats préparés surgelés ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique Defrost (décongélation) mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments 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 préréglées pour la décongélation de différents types d'aliments.

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

Tableau de préparation de décongélation

Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de 1/4 lb (113 g) ou moins de deux
galettes de 4 oz (113 g). Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.
Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut. Enlever les abats du poulet entier.
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. Toujours utiliser un cuiseur-vapeur. Voir la section "Cuiseur-vapeur" avant utilisation. 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 préréglées pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments.
- Il est recommandé d'ajouter ½ tasse (125 mL) d'eau au cuiseur-vapeur avant de démarrer la cuisson.

Maïs éclaté

- 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 éclaté frais.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.
- Les tailles de sachets recommandées sont les suivantes : 3,5 oz, 3 oz, et 1,75 oz.

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

Garder les aliments au chaud

A AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

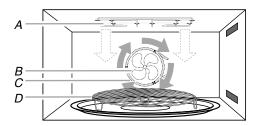
Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes.

- Couvrir les assiettes de nourriture.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts lors de la cuisson.
- Ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.
- Pour garder les aliments au chaud, régler la puissance de cuisson à 10 % avant de démarrer un programme de cuisson manuel.

Ramollir/Faire fondre

Les fonctions pour ramollir et faire fondre peuvent être utilisées pour ramollir ou faire fondre vos aliments. Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour plusieurs types d'aliments.

Convect Modes



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

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

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

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

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

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

Tableau de convection

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

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.

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

Acier inoxydable (sur certains modèles)

REMARQUE: Afin 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 d'essuietout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
 Pièce numéro W10355016 (non comprise) :
 Voir la section "Accessoires" pour commander.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

Extérieur de la porte du four à micro-ondes

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non directement sur le tableau.
- Nettoyant pour appareils ménagers de cuisine affresh[®] Pièce numéro W10355010 (non comprise): Voir la section "Accessoires" pour commander.

Cavité du four à micro-ondes

Afin d'éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de 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.

Vôute du four à micro-ondes

L'élément de cuisson au gril ne nécessite par un nettoyage sachant que la chaleur intense brûle toute projection de nourriture. Cependant, la voûte au-dessus de l'élément de cuisson au gril nécessite un nettoyage régulier.

Méthode de nettoyage :

Eau tiède, détergent doux et une éponge.

Nettoyage:

 Pousser doucement le cordon de fixation vers l'arrière de la voûte puis l'abaisser pour dégager l'élément de cuisson au gril.



- Abaisser l'avant de l'élément de cuisson au gril pour accéder à la voûte et nettoyer.
- 3. Soulever à nouveau l'élément de cuisson au gril puis réinstaller le cordon de fixation à son emplacement d'origine.



Toujours remettre l'élément de cuisson au gril en position pour la cuisson après le nettoyage.

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

Grille

- Tampon en laine d'acier
- Lave-vaisselle

Plat à croustiller

Afin d'éviter d'endommager le plat brunisseur, ne pas l'immerger ou le rincer sous l'eau tant que le plat à croustiller est encore chaud. Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède, détergent doux et une éponge. Les zones très sales peuvent être nettoyées avec un tampon à récurer et un nettoyant doux.
- Lave-vaisselle

Plaque de cuisson

Lave-vaisselle

Cuiseur-vapeur

■ Lave-vaisselle

Support et roulettes du plateau rotatif, axe et poignée du plat à croustiller

Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site Internet http://www.whirlpool.ca.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Au Canada:

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

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

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
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 raccordement de l'appareil est-il adapté? Voir les instructions d'installation.
Le four à	La porte est-elle fermée complètement? Bien fermer la porte.
micro-ondes ne fonctionne pas	La commande électronique du four est-elle bien réglée? Voir la section "Commandes électroniques du four".
	Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé? Voir la section "Guide des caractéristiques".
	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.
Le four à micro-ondes bourdonne	Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.
La porte du four à micro-ondes semble 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.
	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. 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.
Des messages s'affichent	L'affichage indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre? Effacer l'affichage. Voir la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage.
L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas	La minuterie est-elle en cours d'utilisation? Voir la section "Commandes électroniques du four".
Les signaux sonores ne retentissent pas	Les signaux sonores sont-ils désactivés? Voir la section "Commandes électroniques du four".

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Le ventilateur continue à fonctionner une fois la cuisson terminée	En fonction de la température de la cavité du four à microondes à l'issue d'un programme de cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps afin de refroidir le four à microondes. Il est aussi possible que le plateau rotatif continue à tourner et que la lumière reste allumée pendant cette période. Ceci est normal. On peut ouvrir la porte à n'importe quel moment pour ajouter ou retirer des aliments et/ou pour démarrer un autre programme de cuisson.
De la fumée sort de l'évent du four lors de la cuisson pour croustiller	Un dégagement de fumée est normal et se produit tout comme pour la cuisson pour croustiller traditionnelle.
Étincelles pendant la cuisson pour croustiller	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	La puissance de cuisson est-elle bien réglée? Voir "Puissance de cuisson aux micro-ondes" à la section "Utilisation du four à micro-ondes".
	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 "Spécifications électriques"? Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.
Interférences avec la radio ou le téléviseur	Le four à micro-ondes est-il branché sur la même prise? Essayer une prise différente.
	La radio ou le téléviseur se trouve-t-il près du four à microondes? 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.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web www.whirlpool.ca ou nous contacter au 1-800-807-6777.

Plateau rotatif en verre

Commander la pièce numéro 8205676

Support du plateau rotatif et roulettes

Commander la pièce numéro 8205678

Axe du plateau rotatif

Commander la pièce numéro 8205677

Poêle à croustiller et poignée

Commander la pièce numéro W10187336A

Plaque de cuisson

Commander la pièce numéro W10120486

Cuiseur-vapeur

Commander la pièce numéro 8208262RB

Grille de convection

Commander la pièce numéro 4452220

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable) Commander la pièce numéro W10355016

Chiffons pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable) Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour appareil ménager de cuisine affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

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

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

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

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE:

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



Centre d'eXpérience de la clientèle Whirlpool

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

CE QUI N'EST PAS COUVERT

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

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

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

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

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

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

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

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

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

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

11/14



BUILT-IN ELECTRIC SINGLE AND DOUBLE OVEN USER INSTRUCTIONS

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

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the right-hand side underneath the control panel.

Model Number	Serial Number	

Para una versión de estas instrucciones en español, visite www.whirlpool.com.

Deberá tener los números de modelo y serie. Pueden encontrarse del lado derecho debajo del panel de control.

Table of Contents

OVEN SAFETY	2
FEATURE GUIDE	
OVEN USE	
Electronic Oven Controls	
Sabbath Mode	
Aluminum Foil	
Positioning Racks and Bakeware	7
Roll-Out Extension Rack	
Oven Vent(s)	
Baking and Roasting	
Broiling	
Convection Cooking	
Proofing Bread	9
Temperature Probe	g
Cook Time	g
OVEN CARE	10
Self-Cleaning Cycle	
General Cleaning	11
Oven Lights	11
PROBLEM SOLVER	
ACCESSORIES	13
WARRANTY	14

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:

ADANGER

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

AWARNING

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

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- Proper Installation Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.

- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

For self-cleaning ovens:

- Do Not Clean Gasket The gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven Remove broiler pan and other utensils.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

FEATURE GUIDE

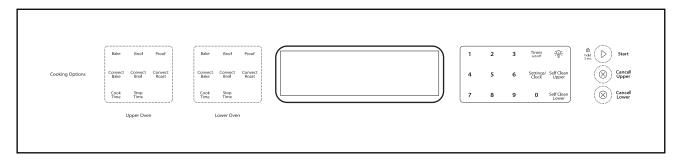
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at **www.whirlpool.com** for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at **www.whirlpool.ca**.

AWARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



Keypad	Feature	Instructions	
SETTINGS/CLOCK	Clock	 This is a 12-hour clock. See "Electronic Oven Controls" section. Press SETTINGS/CLOCK. Press the "1" keypad. Press the number keypads to set the time of day. Press START. 	
SETTINGS/CLOCK	Oven use functions	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs. See the "Oven Use" section.	
Oven Light ∹ଢ଼ୁ-	Oven cavity light	While the oven door(s) are closed, press the Oven Light keypad to turn the lights on and off. The oven lights will come on when an oven door is opened.	
TIMER SET/OFF	Oven timer	 The Timer can be set in hours or minutes up to 23 hours and 59 minutes. Press TIMER SET/OFF until the desired Timer setting is displayed. Press the number keypads to set the length of time in the chosen setting (MIN/SEC or HR/MIN). Press TIMER SET/OFF to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. Press TIMER SET/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off. 	
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 5 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.	
CANCEL	Oven function	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer and Control Lock in the selected oven.	
BAKE	Baking and roasting	 The oven can Bake at any temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C). Press BAKE for the desired oven. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range. Press START for the selected oven. Press CANCEL for the selected oven when finished. 	

Keypad	Feature	Instructions
BROIL	Broiling	The oven can Broil at any temperature between 450°F (232°C) and 550°F (288°C). The default temperature is 550°F (288°C).
		1. Press BROIL for the desired oven.
		2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
		3. Press START for the selected oven. No preheating is necessary.
		4. Position the cookware in the oven and close the door.
		5. Press CANCEL for the selected oven when finished.
CONVECT BAKE	Convection cooking	The oven can Convect Bake at any temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). The default temperature is 325°F (163°C).
		Refer to the Convection Cooking section of this manual for more information.
		 Press CONVECT BAKE for the desired oven. Follow the on-screen prompt and use the number keypads to select if you wish to use the
		convection Convert Time/Temp feature. If using Convert Time/Temp:
		 Press the number keypads to set the original temperature. If the temperature entered is
		not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
		3. Press the number keypads to set the original cooking time.
		4. Go to Step 5.
		If not using Convert Time/Temp:
		2. Follow the on-screen prompt and use the number keypads to select if you wish to use the Rapid Preheat feature.
		Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound.
		4. Go to Step 5.
		5. Press START for the selected oven.
		6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
CONVECT ROAST	Convection cooking	The oven can Convect Roast at any temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).
		Refer to the Convection Cooking section of this manual for more information.
		1. Press CONVECT ROAST for the desired oven.
		Follow the on-screen prompt and use the number keypads to select if you wish to use the convection Convert Time/Temp feature.
		If using Convert Time/Temp:
		2. Press the number keypads to set the original temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
		3. Press the number keypads to set the original cooking time.
		4. Go to Step 5.
		If not using Convert Time/Temp:
		Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound.
		3. Go to Step 5.
		5. Press START for the selected oven.
		6. Press CANCEL for the selected oven when finished.
CONVECT BROIL	Convection cooking	The oven can Convect Broil at any temperature between 450°F (232°C) and 550°F (288°C). The default temperature is 550°F (288°C).
		1. Press CONVECT BROIL for the desired oven.
		2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
		3. Press START for the selected oven.
		4. Press CANCEL for the selected oven when finished.

Keypad	Feature	Instructions
PROOF	Proofing bread	 Press PROOF for the desired oven. Press START for the selected oven.
		Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
		3. Press CANCEL for the selected oven when finished proofing.
		Refer to the "Proofing Bread" section for more information.
STOP TIME	Delayed start	The Stop Time keypad is used to enter the stop time for an oven function. Stop Time should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.
		To set a Cook Time or a Stop Time, see the "Cook Time" section.
COOK TIME	Timed cooking	Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.
		To set a Cook Time or a Stop Time, see the "Cook Time" section.
SELF CLEAN	Self-clean cycle	See the "Self-Clean Cycle" section.
START hold 3 sec.	Oven control lockout	 Check that the ovens and timers are off. Press and hold START for 3 seconds. If enabled, a tone will sound, and "Control Locked" will be displayed. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.

OVEN USE

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

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

Electronic Oven Controls

Control Display

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

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Beep

- Valid keypad press.
- Function has been entered.

One Chime

Oven is preheated.

Three Beeps

Invalid keypad press.

Three Chimes

■ End of cycle.

Four Chimes

End of Timer.

Use the Settings/Clock keypad to change the tone settings.

Settings

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

Use the Settings/Clock keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings/Clock keypad will advance the display to the next setting. You can also press SETTINGS/CLOCK, and then press the number keypad indicated in the following chart to go straight to the desired setting.

Settings Number	Setting
1	Clock
2	Temp
3	Sound (On/Off)
4	Sound (High/Low)
5	End Tone
6	Calibrate
7	Sabbath
8	Language
9	Demo Mode

After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Press the Settings number for the selected setting to adjust the setting. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

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

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the "2" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end of cycle tone and key press tones.

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the "3" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

Sound Volume

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

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the "4" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

End of Cycle Tone

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

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the "5" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

Oven Temperature Offset Control

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

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

To Adjust Oven Temperature:

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the "6" keypad.
- 3. For double ovens only: Press the "1" keypad to select the upper oven or the "2" keypad to select the lower oven.
- **4.** Press the "3" keypad to increase the temperature, or press the "6" keypad to decrease the temperature. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
- 5. Press START.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English and French.

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the "8" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

Demo Mode

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

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- 2. Press the "9" keypad to adjust the setting.
- 3. Repeat to adjust the setting again.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off. A timed Sabbath Mode can also be set to keep the oven on for only part of the Sabbath.

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

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

The oven can bake at any temperature between 170°F (77°C) and 550°F (288°C). The default temperature is 350°F (177°C).

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

- 1. Press SETTINGS/CLOCK.
- Press the "7" keypad to adjust the setting.
 NOTE: To disable the Sabbath Mode, repeat steps 1 and 2.

To Activate Sabbath Mode:

- 1. Press BAKE for the desired oven.
- Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
- 3. Press START for the selected oven.

For timed cooking in Sabbath Mode, press COOK TIME, and then press the number keypads to set the desired cook time. Press START for the selected oven.

- (Optional) If Sabbath Mode is to be used for both ovens, repeat steps 1 through 3 for the second oven.
- 5. Press SETTINGS/CLOCK. One tone will sound. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature:

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

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

2. Press START.

NOTE: If Sabbath Mode is running in both ovens, changing the temperature will change both ovens to the same temperature.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS/CLOCK, and then press "7" to return to regular baking, or press CANCEL for the desired oven to turn off the oven(s).

Aluminum Foil

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

For best cooking results, do not cover entire oven rack with foil because air must be able to move freely.

Positioning Racks and Bakeware

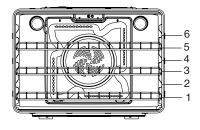
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

Racks

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.
- Place food so it will not rise into the broil element. Allow at least ¹/₂" (1.3 cm) between pans and the broil element.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift it out. Use the following illustrations and charts as a guide for positioning racks.

Rack Positions



Broiling

Food	Rack Position
Most broiling	6

For hamburger patties to have a well-seared exterior and a rare interior, use a flat rack in position 6. Side 1 should cook for approximately 3 minutes. Side 2 should cook for approximately 3 to 4 minutes. Expect a moderate degree of smoke when broiling.

Traditional Cooking

Food	Rack Position
Large roasts, turkeys, angel food, bundt cakes, quick breads, pies	1 or 2
Yeast breads, casseroles, meat and poultry	2
Cookies, biscuits, muffins, cakes	2 or 3 when single-rack baking; 2 and 5 when multi-rack baking.

Convection Cooking

Oven Setting	Number of Racks Used	Rack Position(s)
Rapid Preheat Bake	1	3
Rapid Preheat Convection Bake	1	3
Convection Bake	1	1, 2 or 3
Convection Bake	2	2 and 5
Convection Bake	3	1, 3 and 5
Convection Roast	1	1 or 2
Convection Broil	1	4, 5 or 6

Baking Layer Cakes on 2 Racks

For best results when baking cakes on 2 racks, use rack positions 2 and 5 with the Bake function. Place the cakes on the racks as shown. Keep at least 2" (5.0 cm) of space between the front of the racks and the front of the cakes.



Baking Cookies on 2 Racks

For best results when baking cookies on 2 racks, use rack positions 2 and 5 with the Convection Bake function.

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5.0 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

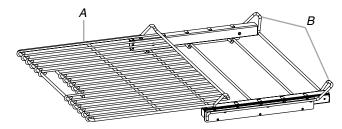
Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Refer to the previous illustration.

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

Roll-Out Extension Rack

The roll-out extension rack allows easy access to position and remove food in the oven. It can be used in rack positions 1 through 6.

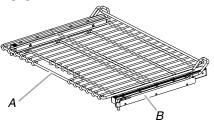
Open Position



A. Roll-out extension rack

B. Sliding shelf

Closed and Engaged Position

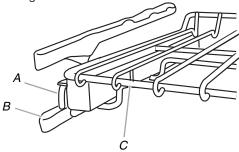


A. Roll-out extension rack

B. Sliding shelf

To Insert Roll-Out Extension Rack:

- 1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.
- Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and push the sliding shelf to the back wall of the oven so that the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides. The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.



- A. Sliding shelf
- B. Rack guide
- C. Roll-out extension rack
- 3. Pull the rack and the sliding shelf out.

To Remove Roll-Out Extension Rack:

- 1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
- 2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together.
- Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the rack pulls over the end of the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out extension rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide. See the "General Cleaning" section for more information.

Oven Vent(s)

Single and Double Oven **Double Oven**

A. Control panel

D. Upper oven

B. Oven vent

F. Oven vent

Single oven or upper doŭble oven

F. Lower oven

G. Bottom vent

G. Bottom vent

The oven vent(s) should not be blocked or covered since they allow the inlet of fresh air into the cooling system. Also, the bottom vent should not be blocked or covered since it allows the inlet of fresh air into the cooling system and the outlet of hot air from the cooling system. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking, cleaning and cooling results.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake, Convect Bake or Convect Roast cycle, the oven will begin preheating after Start is pressed. The oven will take approximately 12 to 17 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven, will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Oven Temperature

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

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

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Broiling

When broiling, no preheating is necessary unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

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

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

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

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

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the "Accessories" section for more information.

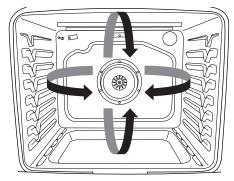
Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

During convection cooking, the bake, broil and convection (true convection only) elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan circulates the hot air.

If the oven door is opened during convection cooking, the fan will turn off immediately. It will come back on when the oven door is closed.

NOTE: The oven door must be closed for convection broiling.



Position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section before starting convection cooking.

With convection cooking, most foods can be cooked at a lower temperature for a shorter length of time. These adjustments can be made using the following chart.

Setting	Guidelines
CONVECT BAKE	Reduce the standard baking temperature 25°F (15°C).
CONVECT ROAST	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced by 15% to 30% with Convect Roast so the food should be checked for doneness early.
CONVECT BROIL	Use standard recipe temperature. Cooking time may be reduced so the food should be checked for doneness early.

Convert Time/Temp

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The Convert Time/Temp convection feature is a function that converts a standard thermal bake or roast cook time and temperature into an ideal cook time and temperature for convection cooking. The displayed time and temperature will be the converted for convection values.

Proofing Bread

Proofing bread prepares the dough for baking by activating the yeast. Follow the recipe directions as a guide.

To Proof:

Before first proofing, place the dough in a lightly greased bowl and cover loosely with wax paper, coated with shortening. Place in position 2, and then close the oven door.

- 1. Press PROOF for the desired oven.
- Press START for the selected oven.Let the dough rise until nearly doubled in size. Proofing time may vary depending on dough type and quantity.
- 3. Press CANCEL for the selected oven when finished proofing.

Before second proofing, shape the dough, place it in baking pan(s) and then cover loosely. Follow the same placement and control steps above. Before baking, remove the cover.

NOTE: If the oven temperature is greater than 110°F (43°C), the display will indicate "Oven Cooling" until the temperature is below 110°F (43°C). Poor results may occur if dough is placed in an oven above 110°F (43°C).

Temperature Probe

The temperature probe accurately measures the internal temperature of meat, poultry and casseroles with liquid and should be used in determining the doneness of meat and poultry. The temperature probe should only be used with Bake, Convect Bake or Convect Roast.

Always unplug and remove the temperature probe from the oven when removing food.

To Use

Before using, insert the probe into the food item. For meats, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the meat and not into the fat or touching a bone. Place food in oven and connect the temperature probe to the jack. Keep probe as far away from heat source as possible. Close oven door.

NOTE: The temperature probe must be inserted into the food item before the mode is selected. Refer to the "Feature Guide" section for allowable and default temperatures referenced in this section.

- 1. Press the number keypads to enter the probe temperature. The probe temperature is the desired internal temperature of the food when it is done.
- Press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST for the desired oven.
- 3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
- 4. Press START for the selected oven.
- 5. Touch CANCEL for the selected oven when finished.

To change the probe temperature while in use, press BAKE, CONVECT BAKE or CONVECT ROAST for the desired oven, and then repeat steps 1 through 4.

Cook Time

AWARNING

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.

Refer to the "Feature Guide" section for allowable and default temperatures referenced in this section.

To Set a Cook Time:

- 1. Press the keypad for any cooking function.
- 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
- 3. Press COOK TIME for the selected oven.
- **4.** Press the number keypads to enter the length of time to cook.
- 5. Press START. The timer will begin counting down the set time once the oven has finished preheating.
- 6. Press CANCEL for the selected oven to clear the display.

To Set a Cook Time and Stop Time:

NOTE: This function is not available in Convect Bake and Convect Roast if the Convect Convert Time/Temp feature is used.

- 1. Press the keypad for any cooking function
- Press the number keypads to set the desired temperature.
 If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the default temperature will be displayed and audible tones will sound. Enter a temperature in the allowable range.
- 3. Press COOK TIME for the selected oven.

- 4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
- 5. Press STOP TIME for the selected oven.
- Press the number keypads to enter the time of day to stop cooking.
- 7. Press START.

The start time is automatically calculated. When the start time is reached, the oven will automatically turn on. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically.

8. Press CANCEL for the selected oven to clear the display.

OVEN CARE

Self-Cleaning Cycle

AWARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

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

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see "Oven Vent" or "Oven Vents" section.

Do not clean, rub, damage or move the oven door gasket.

Prepare Oven:

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 11/2" (38 mm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.

IMPORTANT:

■ For double ovens only: Only 1 oven can be cleaned at a time.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

The oven light will not work during the Self-Cleaning cycle.

To stop the Self-Cleaning cycle at anytime, press CANCEL for the selected oven. If the temperature is too high, the oven door will remain locked.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

NOTE: 12 hours must pass before the next Self-Clean can begin, and for double ovens only: only one oven can use the Self-Clean cycle at a time

The oven is preset for a 4 hours and 30 minutes clean cycle; however, the time can be changed. Suggested clean times are 3 hours and 30 minutes for light soil and between 4 hours and 30 minutes and 5 hours and 30 minutes for average to heavy soil.

Use the following chart as a guide to determine the desired cleaning level.

Cleaning Level	Total Cleaning Time (Includes a 30 Minute Cool Down Time)
1 (Quick)	3 hours 30 minutes
2 (Reg)	4 hours 30 minutes
3 (Maxi)	5 hours 30 minutes

To Self-Clean:

- 1. Close the oven door, and then press SELF CLEAN for the desired oven until the desired clean time is displayed.
- Press START.

The oven door will automatically lock.

When the Self-Clean cycle is complete and the oven cools, the oven door will unlock.

- 3. Press CANCEL for the selected oven.
- When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To Delay Start Self-Clean:

- Close the oven door, and then press SELF CLEAN for the desired oven until the desired clean time is displayed.
- 2. Press STOP TIME.
- **3.** Press the number keypads to enter the stop time.
- Press START.

The start and stop times are automatically calculated. The oven door will automatically lock when the start time is reached.

When the Self-Clean cycle is complete and the oven cools, the oven door will unlock.

- 5. Press CANCEL for the selected oven.
- When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products. For additional information, you can visit the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.whirlpool.com. In Canada, refer to the Customer Service section at www.whirlpool.ca.

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

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES

(on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire oven is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model/serial/rating plate
 - because scrubbing may remove numbers.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
 - See the "Accessories" section for more information.

STAINLESS STEEL (on some models)

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

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016: See the "Accessories" section for more information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

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

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included): See the "Accessories" section for more information.

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad.
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.

OVEN CAVITY

Do not use oven cleaners.

Food spills should be cleaned after the oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain and staining, etching, pitting or faint white spots can result.

Cleaning Method:

Self-Cleaning cycle: See "Self-Cleaning Cycle" first.

Oven Lights

The oven lights are 120-volt, 40-watt maximum halogen bulbs. Before replacing, make sure the oven is cool and the controls are turned Off.

To Replace:

- 1. Disconnect power.
- Remove glass light cover by grasping the front edge and pulling away from oven.
- Remove bulb from socket.
- Replace bulb, using tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage to or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
- 5. Replace bulb cover by snapping back into wall.
- 6. Reconnect power.

PROBLEM SOLVER

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit http://www.whirlpool.com/product_help. In Canada, visit http://www.whirlpool.com/product_help.

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

In the U.S.A.:

In Canada:

Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Center 553 Benson Road Benton Harbor, MI 49022-2692 Whirlpool Brand Home Appliances Customer eXperience Centre 200 - 6750 Century Ave. Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Nothing will operate	Oven isn't wired properly - See the Installation Instructions.
	Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped - Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Oven will not operate	Delay Start is set - See the "Cook Time" section
	Control Lock is on - Press and hold START for 3 seconds to unlock.
	Electronic oven control set incorrectly - See the "Electronic Oven Controls" section.
	Sabbath Mode is set - See the "Sabbath Mode" section.
	On double oven models, one oven is self-cleaning - When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set or turned on.
Oven temperature too high or too low	Oven temperature needs adjustment - See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section.
Display shows messages	Power failure (display shows flashing time) - Press CANCEL to clear the display. On some models, reset the clock if needed. See the "Settings/Clock" keypad feature in the "Feature Guide" section.
	Error code (display shows letter followed by number) - Press CANCEL to clear the display. See "Control Display" in the "Electronic Oven Controls" section. If it reappears, call for service. See the "Warranty" section for contact information.
Clean cycle did not work on all spills	Several cooking cycles between Clean cycles or spills on oven walls and doors - Run additional Clean cycles. The affresh® Kitchen and Appliance Cleaner can be used for stubborn soils. See the "Accessories" and "Self-Cleaning Cycle" sections for more information.
Warm air coming	Warm air coming from the oven vent is normal. During a self-clean cycle, the air stream is increased.
from oven vent	The cooling fan may operate both during an oven's cycle and after the cycle has ended, causing warm air to exit from the oven vent.
Convection fan runs during Bake function	It is normal for the convection fan and element to operate during Bake mode to enhance performance and heat distribution.
Long preheat times	Not all cycles require preheating. See cycle instructions for preheat recommendations. Most cycles preheat to 350°F (177°C) in 12 to 17 minutes. Higher temperatures will take more time. Removing unused oven racks prior to preheating can help reduce preheat time.
Self-Cleaning cycle	The oven door is open - Close the oven door all the way.
will not operate	The function has not been entered - See the "Self-Cleaning Cycle" section.
	A Timed Self-Clean cycle has been set - See the "Self-Cleaning Cycle" section.
	A Cook Time has been set - See the "Cook Time" section.
	On double oven models, one oven is self-cleaning - When one oven is self-cleaning, the other oven cannot be set to self-clean.

Problem	Possible Causes and/or Solutions
Oven cooking results not what expected	The set temperature was incorrect - Double-check the recipe in a reliable cookbook.
	Oven temperature needs adjustment - See "Oven Temperature Control" in the "Electronic Oven Controls" section.
	Oven was not preheated - See the "Baking and Roasting" section.
	Racks were positioned improperly - See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
	Not enough air circulation around bakeware - See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
	Batter distributed unevenly in pan - Check that batter is level in the pan.
	Darker browning of food caused by dull or dark bakeware - Lower the oven temperature 25°F (15°C) or move rack to a higher position in the oven.
	Lighter browning of food caused by shiny or light colored bakeware - Move rack to a lower position in the oven.
	Incorrect length of cooking time was used - Adjust cooking time.
	Oven door was not closed - Be sure that the bakeware does not keep the door from closing.
	Oven door was opened during cooking - Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
	Rack is too close to bake burner, making baked items too brown on bottom - Move rack to higher position in the oven.
	Pie crusts browning too quickly - Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.whirlpool.com** or call us at **1-800-253-1301**. In Canada, visit our website at **www.whirlpool.ca** or call us at **1-800-807-6777**.

affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes

(stainless steel models) Order Part Number W10355049

affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models) Order Part Number W10355016

affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

Standard Flat Oven Rack

Order Part Number W10317430

Roll-Out Extension Rack

Order Part Number W10745649

WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

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

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

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

IF YOU NEED SERVICE:

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



www.whirlpool.com/product_help

Whirlpool Customer eXperience Center

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

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

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

WHAT IS <u>NOT</u> COVERED

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

- YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.
- 1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
- 2. In-home instruction on how to use your product.
- Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
- Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
- Defects or damage caused by the use of non-genuine Whirlpool parts or accessories.
- 6. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
- 7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Whirlpool.
- 8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
- Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days.
- 10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
- **11.** Food or medicine loss due to product failure.
- 12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
- **13.** Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Whirlpool servicer is not available.
- 14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
- **15.** Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

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

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

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

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

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

11/14



INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ SIMPLE ET DOUBLE

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer le four sur www.whirlpool.ca.

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ceux-ci se trouvent sur le côté droit sous le tableau de commande.

Numéro de modèle _____ Numéro de série_____

Table des matières

14515 455 1114115155	
SÉCURITÉ DU FOUR	16
GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES	18
UTILISATION DU FOUR	21
Commandes électroniques du four	21
Mode Sabbat	
Papier d'aluminium	
Positionnement des grilles et des ustensiles	
de cuisson au four	22
Grille déployante	
Évent(s) du four	
Cuisson au four et rôtissage	24
Cuisson au gril	
Cuisson par convection	
Levée du pain	
Sonde thermométrique	26
Durée de cuisson	
ENTRETIEN DU FOUR	27
Programme d'autonettoyage	27
Nettoyage général	
Lampes du four	
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES	29
ACCESSOIRES	
GARANTIF	0.4

SÉCURITÉ DU FOUR

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 :

ADANGER

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

AAVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four et les hublots des portes du four.

Fours autonettoyants:

- Ne pas nettoyer le joint de la porte Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

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

GUIDE DES CARACTÉRISTIQUES

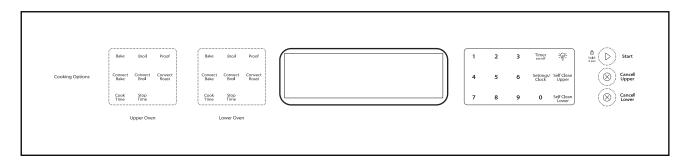
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide à la clientèle sur **www.whirlpool.ca** pour des instructions plus détaillées.

A AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



Touche	Caractéristique	Instructions
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Horloge	Cette horloge peut utiliser un programme de 12 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four".
		1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
		2. Appuyer sur la touche "1".
		3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
		4. Appuyer sur START (mise en marche).
SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge)	Fonctions d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four".
Lampe du four	Lampe de la cavité du four	Alors que la(les) porte(s) du four sont fermées, appuyer sur la touche Lampe du four pour allumer ou éteindre les lampes. Les lampes du four s'allument à l'ouverture de la porte.
TIMER SET/ OFF (minuterie réglage/arrêt)	Minuterie du four	La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 23 heures et 59 minutes.
		 Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) jusqu'à ce que le réglage de la minuterie est affiché.
		Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée au réglage choisi (MIN/SEC ou HR/MIN).
		3. Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour commencer le compte à rebours. Si activés, le(les) signal(signaux) sonore(s) de la minuterie retentissent à la fin du compte à rebours.
		4. Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 5 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
CANCEL (annulation)	Fonction du four	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.

Touche	Caractéristique	Instructions
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	Le four peut cuire à des températures entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). La température par défaut est de 350 °F (177 °C).
		1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pour le four désiré.
		2. Utiliser les touches numériques pour régler la température. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
		3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
		4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
BROIL (cuisson au gril)	Cuisson au gril	Le four peut griller à des températures entre 450 °F (232 °C) et 550 °F (288 °C). La température par défaut est de 550 °F (288 °C).
		1. Appuyer sur BROIL (cuisson au gril) pour le four désiré.
		2. Utiliser les touches numériques pour régler la température. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
		3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. Aucun préchauffage n'est nécessaire.
		4. Placer les ustensiles de cuisine dans le four et fermer la porte du four.
		5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.
CONVECT BAKE (cuisson au four	Cuisson par convection	Le four peut cuire par convection à des températures entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). La température par défaut est de 325 °F (163 °C).
par convection)		Consulter la section de cuisson par convection de ces instructions pour plus d'informations.
		1. Appuyer sur la touche CONVECT BAKE (cuisson par convection) du four souhaité.
		Suivre les commandes à l'écran et utiliser le clavier numérique pour effectuer la sélection entre les fonctions de conversion de temps/température de la convection.
		Avec utilisation de conversion temps/température :
		2. Utiliser les touches numériques pour régler la température. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
		 Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. Passer à l'étape 5.
		Sans utilisation de conversion temps/température :
		2. Suivre les commandes à l'écran et utiliser le clavier numérique pour indiquer si vous souhaitez utiliser la fonction de préchauffage rapide.
		3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre.
		4. Passer à l'étape 5.
		5. Appuyer sur CANCEL (appulation) pour la four adjectionné une faie terminé.
CONVECT ROAST	Cuisson par	6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé. Le four peut rôtir par convection à des températures entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C).
(rôtissage par convection)	convection	La température par défaut est de 350 °F (177 °C).
Convection		Consulter la section de cuisson par convection de ces instructions pour plus d'informations.
		 Appuyer sur la touche CONVECT ROAST (rôtissage par convection) du four souhaité. Suivre les commandes à l'écran et utiliser le clavier numérique pour effectuer la sélection entre les fonctions de conversion de temps/température de la convection.
		Avec utilisation de conversion temps/température :
		2. Utiliser les touches numériques pour régler la température. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
		3. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.4. Passer à l'étape 5.
		 Sans utilisation de conversion temps/température : Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre.
		3. Passer à l'étape 5.
		5. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) correspondant au four sélectionné.6. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four sélectionné une fois terminé.

Touche	Caractéristique	Instructions	
CONVECT BROIL (cuisson au gril	Cuisson par convection	Le four peut griller par convection à des températures entre 450 °F (232 °C) et 550 °F (288 °C). La température par défaut est de 550 °F (288 °C).	
par convection)		1. Appuyer sur CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection) pour le four désiré.	
		2. Utiliser les touches numériques pour régler la température. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.	
		3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.	
		4. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.	
PROOF	Levée du pain	1. Appuyer sur PROOF (levée du pain) pour le four désiré.	
(levée du pain)		2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.	
		Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.	
		3. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé la levée.	
		Consulter la section "Levée du pain" pour plus d'informations.	
STOP TIME (heure d'arrêt)	Mise en marche différée	La touche d'arrêt de l'heure sert à entrer l'heure d'arrêt pour un four équipé. L'heure d'arrêt ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.	
		Pour régler une durée de cuisson ou une heure d'arrêt, voir la section "Durée de cuisson".	
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.	
		Pour régler une durée de cuisson ou une heure d'arrêt, voir la section "Durée de cuisson"	
SELF CLEAN (autonettoyage)	Programme d'autonettoyage	Voir la section "Programme d'autonettoyage".	
START hold 3 sec. (mise en marche	Verrouillage des commandes du four	1. Vérifier que toutes les fonctions du four et de la table de cuisson sont désactivées, y compris les fonctions de minuterie et de cuisson minutée.	
appuyer pendant 3 sec.)		2. Appuyer sans relâcher sur START (mise en marche) pendant 3 secondes.	
		3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et "Tableau de commande verrouillé" s'affiche.	
		 Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées. 	

UTILISATION DU FOUR

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

IMPORTANT: Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Commandes électroniques du four

Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un bip

- Touche valide.
- Saisie d'fune fonction.

Une sonnerie

Programme de prechauffage termine.

Trois bips

Touche non valide.

Trois sonneries

■ Fin d'un programme de cuisson.

Quatre sonneries

Lorsque la minuterie est a zero.

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

Réglages

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings/ Clock (réglages/horloge).

Utiliser la touche Settings/Clock (réglages/horloge) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings/Clock (réglages/horloge). De même, l'on peut appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge), puis appuyer sur les touches numériques indiquées dans le tableau suivant pour aller droit au réglage désiré.

Numèro de réglages	Réglage
1	Horloge
2	Température
3	Volume sonore (marche/arrêt)
4	Volume sonore (élevé/bas)
5	Signal de fin
6	Calibrage
7	Sabbat
8	Langue
9	Mode de démonstration

Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur CANCEL (annulation) pour sortir du mode Settings (réglages).

Fahrenheit et Celsius

Le four est préréglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "2" pour modifier le réglage.
- 3. Recommencer pour effectuer de nouveau le réglage.

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "3" pour modifier le réglage.
- 3. Recommencer pour effectuer de nouveau le réglage.

Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "4" pour modifier le réglage.
- 3. Recommencer pour effectuer de nouveau le réglage.

Signal sonore de fin de programme

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

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "5" pour modifier le réglage.
- 3. Recommencer pour effectuer de nouveau le réglage.

Commande de décalage de température du four

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

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

Ajustement de la température du four :

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "6".
- **3.** Fours doubles uniquement : Appuyer sur la touche "1" pour sélectionner le four supérieur ou appuyer sur la touche "2" pour sélectionner le four inférieur.
- **4.** Appuyer sur la touche "3" pour augmenter la température, ou appuyer sur la touche "6" pour diminuer la température. La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
- 5. Appuyer sur START (mise en marche).

Langues - Menu d'affichage déroulant

Les options de langues sont l'Anglais et le Français.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "8" pour modifier le réglage.
- 3. Recommencer pour effectuer de nouveau le réglage.

Mode démo

IMPORTANT: Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- 2. Appuyer sur la touche "9" pour modifier le réglage.
- 3. Recommencer pour effectuer de nouveau le réglage.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint. Un mode Sabbat minuté peut également être programmé pour garder le four allumé seulement pendant une partie du mode Sabbat.

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

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

Le four peut cuire à des températures entre 170 °F (77 °C) et 550 °F (288 °C). La température par défaut est de 350 °F (177 °C).

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

- 1. Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge).
- Appuyer sur la touche "7" pour modifier le réglage.
 REMARQUE: Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 et 2.

Activation du mode Sabbat :

- 1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four) du four souhaité.
- 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
- 3. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
- **4.** (Facultatif) Si le mode Sabbat doit être activé pour les deux fours, répéter les étapes 1 à 3 pour le second four.
- Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge). Un signal sonore retentit. Ensuite, appuyer sur "7". "SAb" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température :

- Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
 - **REMARQUE:** Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
- 2. Appuyer sur START (mise en marche).

REMARQUE: Si le mode Sabbat est activé pour les deux fours, changer la température aura pour effet de changer la température dans les deux fours.

Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS/CLOCK (réglages/horloge), puis "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré pour éteindre le(s) four(s).

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond du four avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

Pour assurer une bonne circulation de l'air et des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir la grille entière de papier d'aluminium.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

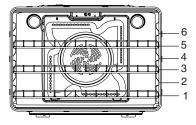
IMPORTANT: Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

Grilles

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.
- Placer les aliments de façon à ce qu'ils ne touchent pas l'élément de cuisson au gril en augmentant de volume. Laisser un espace d'au moins 1/2" (1,3 cm) entre les plats et l'élément de cuisson au gril.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée, soulever l'avant puis la retirer. Se servir des illustrations et du tableau suivants comme guide pour le positionnement des grilles.

Positions de grille



Cuisson au gril

Aliments	Position de la grille
Pour la plupart des cuissons au gril	6

Pour qu'une galette à hamburger soit bien saisie à l'extérieur tout en restant bien souple à l'intérieur, utiliser une grille plate en position 6. Cuire le 1er côté pendant environ 3 minutes. On doit cuire le 2e côté pendant environ 3 à 4 minutes. Une légère fumée peut se dégager durant la cuisson au gril.

Cuisson traditionnelle

Aliments	Position de la grille	
Gros rôtis, dindes, gâteaux des anges, gâteaux Bundt, pains éclairs, tarte	1 ou 2	
Pains à la levure, mets en sauce, viande et volaille	2	
Biscuits, muffins et gâteaux	2 ou 3 pour une cuisson au four sur une seule grille; 2 et 5 pour une cuisson au four sur plusieurs grilles	

Cuisson par convection

Réglage du four	Nombre de grilles utilisées	Position(s) de la grille
Cuisson au four avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection avec préchauffage rapide	1	3
Cuisson au four par convection	1	1, 2 ou 3
Cuisson au four par convection	2	2 et 5
Cuisson au four par convection	3	1, 3 et 5
Rôtissage par convection	1	1 ou 2
Cuisson au gril par convection	1	4, 5 ou 6

Cuisson au four des gâteaux à étages, sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de gâteaux sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 5 avec la fonction Bake (cuisson au four). Placer les gâteaux sur les grilles tel qu'indiqué. Prévoir un espace d'au moins 2" (5,0 cm) entre le bord avant des grilles et le bord avant des gâteaux.



Cuisson au four de biscuits sur 2 grilles

Pour des résultats optimaux lors de la cuisson au four de biscuits sur 2 grilles, utiliser les positions de grille 2 et 5 avec la fonction Convection Bake (cuisson au four par convection).

Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

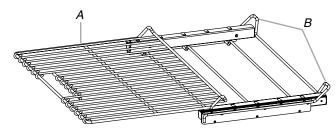
Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Consulter l'illustration précédente.

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

Grille déployante

La grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. Elle peut être utilisée sur les positions de grille 1 à 6.

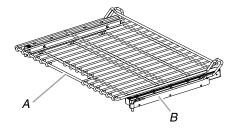
Position déployée



A. Grille déployante

B. Support coulissant

Position rétractée et emboîtée

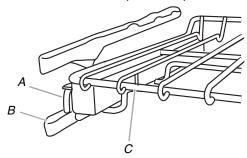


A. Grille déployante

B. Support coulissant

Retrait de la grille déployante :

- Enfoncer la grille complètement en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur le support coulissant.
- 2. À 2 mains, soulever l'avant de la grille et pousser le support coulissant vers la paroi arrière du four jusqu'à ce qu'il repose sur les rails pour grille. L'avant de la grille et du support coulissant doivent se trouver plus haut que l'arrière.



- A. Support coulissant
- B. Rail pour grille
- C. Grille déployante
- 3. Retirer la grille et le support coulissant.

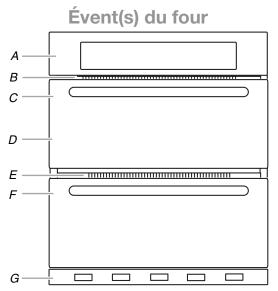
Réinstallation de la grille déployante :

- À 2 mains, saisir l'avant de la grille rétractée et du support coulissant. Placer la grille rétractée et le support coulissant sur le rail pour grille.
- À 2 mains, soulever l'avant de la grille et du support coulissant en même temps.
- 3. Pousser lentement la grille et le support coulissant vers l'arrière du four jusqu'à ce que l'arrière de la grille chevauche l'extrémité du rail pour grille.

Afin d'éviter d'endommager les supports coulissants, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas laver la grille déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.



Four simple et double

- A. Tableau de commande
- Four double D. Four supérieur
- B. Évent du four
- E. Évent du four
- C. Four simple ou four double supérieur
- F. Four inférieur G. Évent inférieur
- G. Évent inférieur

L'évent/les évents du four ne doit/doivent être ni obstrué(s) ni couvert(s), car il(s) permet(tent) l'introduction de l'air frais dans le système de refroidissement. D'autre part, l'évent inférieur ne doit pas être obstrué ni recouvert car il permet l'introduction d'air frais dans le système de refroidissement et l'évacuation de l'air chaud en provenance du système de refroidissement. Le fait d'obstruer ou de couvrir les évents nuit à la circulation adéquate de l'air et affecte la cuisson, le nettovage et le processus de refroidissement.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, de cuisson au four avec convection ou de rôtissage avec convection, le four commence par un préchauffage une fois la touche Start (mise en marche) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 12 à 17 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée. pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Température du four

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

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

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, aucun préchauffage n'est nécessaire, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

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

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

Lors de la cuisson au gril en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

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

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

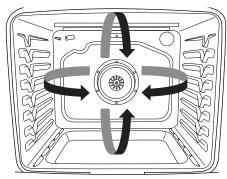
Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

Durant la cuisson par convection, les éléments de cuisson au four, cuisson au gril et cuisson par convection (convection véritable uniquement) s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, le ventilateur s'éteint immédiatement. Il s'allume à nouveau lorsque la porte du four est fermée.

REMARQUE: La porte du four doit être fermée pour la cuisson au gril par convection.



Avant de lancer une cuisson par convection, positionner les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

La cuisson par convection permet de cuire la majorité des aliments à une température plus basse ou moins longtemps. Ces réglages peuvent être effectués à l'aide du tableau suivant.

Réglage	Instructions
CONVECT BAKE (cuisson au four par convection)	Réduire la température de cuisson au four standard de 25°F (15°C).
CONVECT ROAST (rôtissage par convection)	Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite de 15 à 30 % avec la fonction de rôtissage par convection; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson.
CONVECT BROIL (cuisson au gril par convection)	Utiliser une température de recette standard. La durée de cuisson peut être réduite; il faut donc contrôler le degré de cuisson des aliments tôt au cours de la cuisson.

Conversion temps/température

Les températures et durées de cuisson par convection sont différentes de celles d'une cuisson standard. La fonction de conversion temps/température permet de convertir la durée et la température de cuisson ou de rôtissage pour obtenir la durée et la température idéale pour la cuisson par convection. La durée et la température affichées sont converties pour une cuisson par convection.

Levée du pain

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en activant la levure. Suivre les instructions de la recette comme guide.

Pour faire lever la pâte :

Avant la première levée de pain, placer la pâte dans un saladier légèrement graissé et couvrir sans serrer avec du papier ciré recouvert de shortening. Placer la grille en position 2 et fermer la porte du four.

- 1. Appuyer sur PROOF (levée du pain) pour le four désiré.
- 2. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. Laisser la pâte lever jusqu'à ce qu'elle ait presque doublé de volume. La durée de levée du pain peut varier en fonction du type de pâte et de la quantité.
- 3. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé la levée.

Avant la seconde levée, mettre la pâte en forme, la placer sur la ou les plaques de cuisson et couvrir partiellement. Reprendre le même positionnement et vérifier que les étapes ci-dessus ont bien été suivies. Avant la cuisson au four, retirer la pellicule protectrice.

REMARQUE: Si la température du four est supérieure à 110°F (43°C), l'affichage indique "Refroid four" jusqu'à ce que la température soit inférieure à 110°F (43°C). De mauvais résultats peuvent se produire si la pâte est placée dans le four à une température inférieure à 110 °F (43°C).

Sonde thermométrique

La sonde thermométrique mesure précisément la température interne de la viande, de la volaille et des mets en sauce liquides et doit être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. La sonde thermométrique doit être utilisée uniquement avec les fonctions Bake (cuisson au four), Convect Bake (cuisson au four par convection) ou Convect Roast (rôtissage par convection).

Toujours débrancher et retirer la sonde thermométrique du four lorsqu'on retire les aliments.

Utilisation

Avant de l'utiliser, insérer la sonde à l'intérieur de l'aliment. Pour les viandes, l'extrémité de la sonde doit se trouver au centre de la partie la plus épaisse de la viande et non dans le gras ou au contact d'un os. Placer les aliments dans le four et connecter la sonde thermométrique à la prise. Maintenir la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.

REMARQUE : On doit insérer la sonde thermométrique dans l'aliment avant de sélectionner le mode souhaité. Consulter la section "Guide des fonctions" pour connaître les températures permises et par défaut utilisées dans cette section.

- 1. Appuyer sur les touches numériques pour programmer une température pour la sonde. La température de la sonde correspond à la température interne désirée une fois que l'aliment est cuit.
- Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection) pour le four désiré.
- 3. Utiliser les touches numériques pour régler la température. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
- 4. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré.
- Appuyer sur la touche CANCEL (annulation) pour le four désiré après avoir terminé.

Pour modifier la température de la sonde durant un programme de cuisson, appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECT BAKE (cuisson au four par convection) ou CONVECT ROAST (rôtissage par convection) pour le four désiré, et puis répéter les étapes 1 à 4.

Durée de cuisson

A AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Consulter la section "Guide des fonctions" pour connaître les températures permises et par défaut utilisées dans cette section.

Réglage d'une durée de cuisson :

- Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson.
- 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour le four désiré.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
- Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. La minuterie commencera son décompte une fois le préchauffage terminé.
- 6. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) pour le four désiré pour effacer l'affichage du four.

Réglage d'une durée de cuisson et l'heure d'arrêt :

REMARQUE: Cette fonction n'est pas disponible en cuisson par convection ou en grillade par convection si la fonction de conversion temps/température de convection est utilisée.

- Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson.
- 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température par défaut s'affiche et un signal sonore se fera entendre. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
- 3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) pour le four désiré.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
- 5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pour le four désiré.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
- 7. Appuyer sur START (mise en marche) pour le four désiré. L'heure de mise en marche est calculée et affichée automatiquement. Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrêteautomatiquement.
- 8. Appuyer sur le bouton CANCEL (annulation) pour le four désiré pour effacer l'affichage du four.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

A AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT: La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent (ou les évents) du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon votre modèle, voir la section "Évent du four" ou "Évents du four".

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation du four :

- Retirer du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisine et de cuisson au four, les grilles du four et le papier aluminium et, sur certains modèles, la sonde de cuisson.
- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer le bord de l'intérieur de la porte et une zone de 1½" (38 mm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

IMPORTANT:

 Fours doubles uniquement : On ne peut nettoyer qu'un seul four à la fois.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT: Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendres.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Pour éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide froid sur le verre intérieur de la porte avant que le four n'ait complètement refroidi.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme d'autonettoyage.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage, appuyer sur la touche CANCEL (arrêt/annulation) du four sélectionné. Si la température est trop élevée, la porte reste verrouillée.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme d'autonettoyage ne commencera pas.

REMARQUE: Il doit s'écouler un délai de 12 heures avant le début du prochain cycle d'auto-nettoyage; dans le cas des fours doubles seulement : un seul four peut utiliser le cycle d'auto-nettoyage à la fois.

Le four est préréglé pour un programme d'autonettoyage de 4 heures, 30 minutes, mais la durée peut être modifiée. Les durées de nettoyage suggérées sont de 3 heures, 30 minutes pour un niveau de saleté léger et entre 4 heures, 30 minutes et 5 heures, 30 minutes pour un niveau de saleté entre moyen et élevé.

Utiliser le tableau ci-dessous comme guide pour déterminer le niveau de nettoyage désiré.

Niveau de nettoyage	Durée de nettoyage totale (comprend 30 minutes de temps de refroidissement)
1 (Rapide)	3 heures 30 minutes
2 (Rég)	4 heures 30 minutes
3 (Max)	5 heures 30 minutes

Autonettoyage:

- Fermer la porte du four et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) pour le four désiré jusqu'à ce que la durée de nettoyage souhaitée s'affiche.
- Appuyer sur START (mise en marche).
 La porte du four se verrouille automatiquement.
 Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, la porte du four se déverrouille.
- 3. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré.
- 4. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour différer l'autonettoyage :

- Fermer la porte du four et appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage) pour le four désiré jusqu'à ce que la durée de nettoyage souhaitée s'affiche.
- 2. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
- 4. Appuyer sur START (mise en marche).

L'heure de mise en marche et d'arrêt est calculée automatiquement.

La porte se verrouille automatiquement lorsque le temps de départ est atteint.

Lorsque le programme d'autonettoyage est terminé et que le four est froid, la porte du four se déverrouille.

- 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) pour le four désiré.
- Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Nettoyage général

IMPORTANT: Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage. Pour des informations complémentaires, vous pouvez consulter la section Service à la clientèle de notre site Web sur **www.whirlpool.ca**.

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

SURFACES EXTERNES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que le four a refroidi. Ces renversements peuvent affecter le fini.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif :
 Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh®, pièce numéro W10355010 (non inclus):
 Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

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 tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou essuie-tout abrasifs. Les surfaces en acier inoxydables pourraient subir des dommages, même pour une seule utilisation ou en cas d'utilisation limitée.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

 Nettoyant pour acier inoxydable affresh®, pièce numéro W10355016 :
 Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude) car la surface peinte pourrait se tacher.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

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

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.
- Nettoyant pour cuisine et appareils électroménagers affresh®, pièce numéro W10355010 (non inclus):
 Voir la section "Accessoires" pour plus de renseignements.

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Si les grilles sont ternies et glissent difficilement, appliquer une légère couche d'huile végétale sur les glissières pour faciliter le glissement des grilles.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser de nettoyants à four.

Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine et cette réaction peut entraîner la formation de taches, d'un film de silice, de piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

Programme d'autonettoyage : Voir d'abord "Programme d'autonettoyage".

Lampes du four

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 volts, 40 watts maximum. Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est froid et que les commandes sont désactivées.

Remplacement:

- 1. Déconnecter la source de courant électrique.
- 2. Ôter le couvercle en verre de la lampe en saisissant le bord avant et en tirant pour l'écarter du four.
- Ôter l'ampoule de la douille.
- 4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir de papier ou des gants de coton. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
- 5. Réinstaller le couvercle de l'ampoule en l'emboîtant dans la paroi.
- 6. Reconnecter la source de courant électrique.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site Internet http://www.whirlpool.ca.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Au Canada:

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

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

Dans volle correspondance	vedillez indiquer un numero de teleprione ou rom peut vous joindre dans la journée.
Problème	Causes et/ou solutions possibles
Rien ne fonctionne	Le four n'est pas bien câblé : Se reporter aux Instructions d'installation.
	Un fusible du domicile est grillé ou un disjoncteur s'est ouvert : Remplacer le fusible ou réarmer le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Le four ne fonctionne pas	La mise en marche différée est activée : Voir la section "Durée de cuisson".
	Les commandes sont verrouillées : Appuyer sur la touche START (mise en marche) pendant 3 secondes pour les déverrouiller.
	Réglage incorrect des commandes électroniques du four : Voir la section "Commandes électroniques du four".
	Le mode Sabbat est activé : Voir la section "Mode Sabbat".
	Sur les fours doubles seulement, une cavité de four est en mode d'autonettoyage : Lorsqu'un four effectue un programme d'autonettoyage, l'autre four ne peut être ni réglé, ni allumé.
La température du four est trop élevée ou trop basse	La température du four doit être ajustée : Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
Des messages s'affichent	Panne de courant (l'afficheur indique une heure clignotante): Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la fonction de la touche "Settings/Clock" (réglages/horloge) à la section "Guide des caractéristiques".
	Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro) : Appuyer sur CANCEL (annulation) pour effacer l'affichage. Voir "Affichage des commandes" dans la section "Commandes électroniques du four". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie" pour des renseignements de contact.
Le programme de nettoyage n'a pas éliminé toutes les salissures	Plusieurs programmes de cuisson entre les programmes de nettoyage ou éclaboussures sur les parois et la porte du four : Lancer des programmes de nettoyage supplémentaires. Pour les salissures tenaces, utiliser le nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh [®] . Voir la section "Accessoires" et "Programme d'autonettoyage" pour plus de renseignements.
De l'air chaud sort de l'évent du four	Il est normal que de l'air chaud sorte de l fevent du four. Durant un programme d'autonettoyage, le debit d'air augmente.
	Le ventilateur de refroidissement peut fonctionner aussi bien durant un programme du four qu'apres la fin du programme, ce qui evacue l'air chaud par l'event du four.
Le ventilateur de convection fonctionne pendant la fonction de cuisson au four	Il est normal que le ventilateur de convection et l'élément de convection se mettent en marche durant la fonction de cuisson au four pour améliorer la performance et la distribution de chaleur.
Longues durées de préchauffage	Certains programmes ne nécessitent pas de préchauffage. Voir les instructions de programme pour connaître les recommandations en ce qui concerne le préchauffage. La plupart des programmes préchauffent à 350°F (177°C) en 12 à 17 minutes. Cette durée augmente pour des températures plus élevées. Pour réduire la durée de préchauffage, on peut retirer les grilles inutilisées avant de préchauffer le four.
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	La porte du four est ouverte : Fermer complètement la porte du four.
	La fonction n'a pas été entrée : Voir la section "Programme d'autonettoyage".
	Un programme d'autonettoyage minuté a été réglé : Voir la section "Programme d'autonettoyage".
	Une durée de cuisson a été réglée : Voir la section "Cuisson minutée".
	Sur les fours doubles seulement, une cavité de four est en mode d'autonettoyage : Lorsqu'un

Problème	Causes et/ou solutions possibles
La cuisson au four ne produit pas les résultats prévus	Le réglage de la température était incorrect : Revérifier la recette dans un livre de cuisine fiable.
	La température du four doit être ajustée : Voir "Commande de température du four" dans la section "Commandes électroniques du four".
	Le four n'a pas été préchauffé : Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
	Les grilles n'étaient pas placées correctement : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
	Circulation d'air déficiente autour des ustensiles de cuisson : Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
	Répartition irrégulière de la pâte dans le plat : Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
	Brunissement excessif des aliments causé par un plat à four terne ou foncé : Diminuer la température du four de 25°F (15°C) ou placer la grille plus haut dans le four.
	Brunissement insuffisant des aliments causé par un plat à four brillant ou clair : Placer la grille plus bas dans le four.
	Durée de cuisson incorrecte : Revoir la durée de cuisson.
	Porte du four non fermée : Vérifier que le plat à four n'empêche pas la fermeture de la porte.
	La porte du four a été ouverte durant la cuisson : L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse échapper la chaleur du four et peut allonger la durée de cuisson.
	La grille est trop proche du brûleur de cuisson au four, ce qui brunit trop le fond des aliments cuits au four : Placer la grille plus haut dans le four.
	Les croûtes des tartes brunissent trop vite : Recouvrir de papier d'aluminium le périmètre de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, consulter notre site Web www.whirlpool.ca ou nous contacter au 1-800-807-6777.

Chiffons pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable) Commander la pièce numéro W10355049

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable) Commander la pièce numéro W10355016

Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander la pièce numéro W10355010

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander la pièce numéro W10123240

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander la pièce numéro 4396923

Grill de four plate standard

Commander la pièce numéro W10317430

Grille déployante

Commander la pièce numéro W10745649

GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

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

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

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

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site http://www.whirlpool.ca.



L. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Whirlpool. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

http://www.whirlpool.ca

Centre d'eXpérience de la clientèle Whirlpool

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

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

GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

CE QUI EST COUVERT

CE QUI N'EST <u>PAS</u> COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions iointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ciaprès désignées "Whirlpool") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine. LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être

fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie

États-Unis ou au Canada et s'applique

exclusivement lorsque le gros appareil

acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial

par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir

un dépannage dans le cadre de la présente

ménager est utilisé dans le pays où il a été

limitée est valide uniquement aux

garantie limitée.

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

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

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

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

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

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

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

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