



# BUILT-IN ELECTRIC MICROWAVE OVEN USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your new oven at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com). In Canada, register your oven at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

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

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

## Table of Contents

<b>MICROWAVE OVEN SAFETY .....</b>	<b>2</b>
Electrical Requirements .....	4
<b>MICROWAVE OVEN CONTROL.....</b>	<b>5</b>
Touch Panel.....	5
Display.....	5
Display Navigation .....	5
Setup and Demo Mode.....	5
<b>MICROWAVE OVEN USE.....</b>	<b>6</b>
Food Characteristics.....	6
Cooking Guidelines.....	7
Cookware and Dinnerware.....	7
Aluminum Foil and Metal .....	7
Microwave Cooking Power .....	8
Turntable.....	8
Cooking Methods.....	9
Defrost.....	10
Steam Cook .....	10
Popcorn.....	10
Assisted Cooking .....	10
Favorites.....	10
Tools .....	11
<b>MICROWAVE OVEN CARE.....</b>	<b>12</b>
General Cleaning.....	12
<b>TROUBLESHOOTING .....</b>	<b>13</b>
<b>ASSISTANCE OR SERVICE .....</b>	<b>14</b>
In the U.S.A. ....	14
Accessories .....	14
In Canada .....	14
<b>WARRANTY .....</b>	<b>15</b>

# MICROWAVE OVEN SAFETY

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

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



This is the safety alert symbol.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
  - Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
  - The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section.
  - Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
  - Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
  - Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
  - Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
  - Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
  - Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
  - Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
  - Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
  - Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode.
  - Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
  - As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
  - The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
  - Do not cover or block any openings on the microwave oven.
  - Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
- To reduce the risk of injury to persons:
- Do not overheat the liquid.
  - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
  - See door surface cleaning instructions in the “Oven Care” section.
  - To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
    - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
    - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

State of California Proposition 65 Warnings:

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

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

### Electrical Requirements

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

#### GROUNDING INSTRUCTIONS

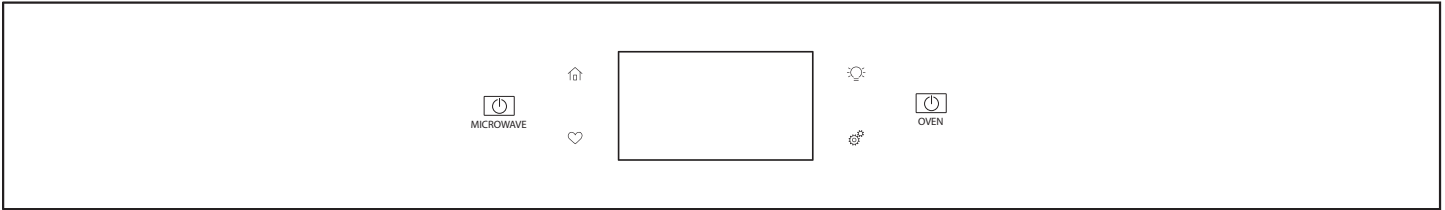
**For a permanently connected microwave oven:**







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

#### SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

# MICROWAVE OVEN CONTROL



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

## Touch Panel

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

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

## Display

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

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

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

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

## Display Navigation

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

## Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

**OR**

1. Select NEXT to enter into product use.
2. Follow the prompts on the display screen to select a language, set up Wi-Fi/connect to network, accept the terms of service, and set the time.  
**NOTE:** The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).
3. Select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.  
**OPTIONAL:** Select VIEW PRODUCT VIDEOS to view a video about how to navigate and interact with the product, explore Voice Control, and Scan-To-Cook.
4. Scroll and select EXPLORE.
5. Select the Tools keypad.

To exit Demo Mode, see “To Exit Demo Mode” in the “Tools” section.

---

# MICROWAVE OVEN USE

---

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

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

## Food Characteristics

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

### Amount of Food

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

### Size and Shape

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

### Starting Temperature

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

### Composition and Density

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

---

## Cooking Guidelines

### Covering

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

### Stirring and Turning

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

### Arranging

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

### Piercing

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

### Shielding

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

### Standing Time

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

---

## Cookware and Dinnerware

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

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

---

Material	Recommendations
<b>Wax Paper</b>	Acceptable for use.

---

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

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

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

---

## Aluminum Foil and Metal

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

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

---

### OK for Use

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

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

### Do Not Use

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

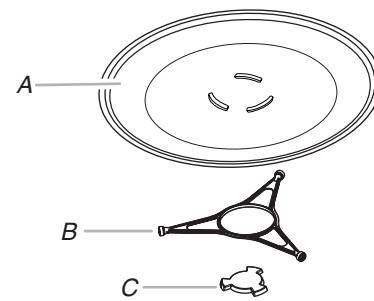
## Microwave Cooking Power

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

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

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

## Turntable



A. Turntable  
B. Support and rollers  
C. Hub

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

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

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

### To Turn On/Off

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

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



## Cooking Methods

### **WARNING**

#### Food Poisoning Hazard

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

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

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

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

Function	Feature	Instructions
<b>SOFTEN</b>	<b>Softening</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select SOFTEN.</li> <li>4. Enter the desired soften time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> </ol> <p><b>OPTIONAL:</b> At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase soften time.</p>
<b>BOIL &amp; SIMMER</b>	<b>Boiling and Simmering</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select BOIL &amp; SIMMER.</li> <li>4. Enter the desired boil and simmer time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> </ol> <p><b>OPTIONAL:</b> At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase boil and simmer time.</p>
<b>KEEP WARM</b>	<b>Keep Warm</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select KEEP WARM.</li> <li>4. Enter the desired keep warm time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> </ol> <p><b>OPTIONAL:</b> At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase keep warm time.</p>

## Defrost

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

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

## Steam Cook

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

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

## Popcorn

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

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

## Assisted Cooking

Scroll through the Assisted Cooking menu until the desired food selection is reached.

Follow the prompts on the screen to customize the settings for Assisted Cooking.

The microwave oven sensor adjusts the cooking times and power levels for various foods and quantities.

**NOTE:** The microwave oven may prompt user to input weight to help optimize the settings.

## Favorites

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

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

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

---

## Tools

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

Select the Tools keypad to view the Tools features:

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

See the “More Modes” section for more information.

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

---

## Preferences

### Times and Dates

Set time and date preferences.

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

- Your Meal Times: Adjust when breakfast/lunch/dinner is shown
- Time
- Date
- Time Format (AM/PM vs 24 hour [Military Time])

### Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

### Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness

### Regional

Set regional preferences.

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

---

## Wi-Fi

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

---

## Info

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

### To Start Demo Mode

1. Select the Tools keypad.
2. Scroll and select INFO.
3. Select STORE DEMO MODE and select ON.  
**NOTE:** The display screen will show the time.
4. Select the Tools keypad.
5. Select TRY THE PRODUCT or VIEW PRODUCT VIDEOS.  
If the unit is in Demo Mode after power up, follow these steps to exit the Demo Mode.

### To Exit Demo Mode

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

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

- **Wi-Fi Terms and Conditions:**  
[www.whirlpool.com/connect](http://www.whirlpool.com/connect).
- **Software Terms and Conditions.**

---

# MICROWAVE OVEN CARE

---

## General Cleaning

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

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

---

### MICROWAVE OVEN DOOR AND EXTERIOR

---

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

**Cleaning Method:**

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

---

### STAINLESS STEEL

---

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

**Cleaning Method:**

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

---

### CONTROL PANEL

---

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

**Cleaning Method:**

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

---

### MICROWAVE OVEN CAVITY

---

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

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

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

**Cleaning Method:**

**Average soil**

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

**Heavy soil**

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

**Odors**

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

---

### TURNTABLE

---

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

**Cleaning Method:**

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual or visit [www.producthelp.whirlpool.com](http://www.producthelp.whirlpool.com). 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	<b>Household fuse is blown, or a circuit breaker is tripped:</b> Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Display Shows Messages	<b>Power failure:</b> On some models, reset the clock if needed. See “Preferences” in the “Tools” section. <b>Error code (display shows letter followed by number):</b> Press the Cancel keypad to clear the display. If it reappears, call for service. See the “Warranty” section for contact information. <b>Demo Mode (product is in Demo Mode):</b> See the “Tools” section to exit Demo Mode.
Microwave Oven Will Not Operate	<b>The door is not completely closed:</b> Firmly close the door. <b>The electronic oven control is not set correctly:</b> See the lower oven Use and Care Guide. <b>The Control Lock is set (on some models):</b> See the lower oven Use and Care Guide. <b>The magnetron is not working properly:</b> Heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service. See the “Assistance or Service” section.
Microwave Oven Makes Humming Noise	This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.
Microwave Oven Door Looks Wavy	This is normal and will not affect performance.
Turntable Will Not Operate	<b>The turntable is not properly in place:</b> Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support. <b>The turntable support is not operating properly:</b> Remove turntable. Remove and replace turntable support. Replace turntable. Put in 1 cup (250 mL) of water, then restart microwave oven. If it is still not working, call for service. See the “Assistance or Service” section. Do not operate the microwave oven without turntable and turntable support working properly.
Turntable Rotates Both Directions	This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.
Display Shows Time Countdown, But Is Not Operating	<b>The Minute Timer is in use:</b> See the Lower Oven Use and Care Guide.
Tones Are Not Sounding	<b>Tones are disabled:</b> See the Lower Oven Use and Care Guide.
Cooking Times Seem Too Long	<b>The cooking power is not set properly:</b> See “Cooking Power” in the “Microwave Oven Use” section. <b>Large amounts of food are being heated:</b> Larger amounts of food need longer cooking times. <b>The incoming voltage is less than that specified in the “Parts and Features” section:</b> Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

---

# ASSISTANCE OR SERVICE

---

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

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

## If you need replacement parts

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

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

---

## In the U.S.A.

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

### Our consultants provide assistance with:

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

### For further assistance:

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

## Accessories

### Accessories: U.S.A.

To order accessories, visit our website at [www.whirlpool.com/cookingaccessories](http://www.whirlpool.com/cookingaccessories)

### Porcelain Broiler Pan and Grid

Order Part Number 4396923

### Premium Broiler Pan and Roasting Rack

Order Part Number W10123240

### affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)

Order Part Number W10355016

### affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

### Microwave Steamer

Order Part Number 8205262RB

### 30" FIT Kit Vent Trim for Combo Ovens

Order Part Number W10495947

### 27" FIT Kit Vent Trim for Combo Ovens

Order Part Number W10495945

### Combo Oven Microwave Side Trim Kit

Order part Number W10536162

---

## In Canada

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

### Our consultants provide assistance with:

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

### For further assistance:

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence

# WHIRLPOOL® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

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

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

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

## IF YOU NEED SERVICE:

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

**Whirlpool Customer eXperience Center**

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

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



[www.whirlpool.com/product\\_help](http://www.whirlpool.com/product_help)

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

### WHAT IS COVERED

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

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

### WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Whirlpool parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or 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.



# INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez la cuisinière sur [www.whirlpool.ca](http://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

<b>SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>17</b>
Spécifications électriques .....	19
<b>COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>20</b>
Panneau tactile .....	20
Affichage .....	20
Affichage du menu .....	20
Mode de paramétrage et de démonstration .....	21
<b>UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>21</b>
Caractéristiques des aliments .....	21
Guide de cuisson .....	22
Ustensiles de cuisson et vaisselle .....	22
Papier d'aluminium et métal .....	22
Puissance de cuisson des micro-ondes .....	23
Plateau rotatif .....	23
Méthodes de cuisson .....	24
Décongélation .....	25
Cuisson à la vapeur .....	25
Maïs éclaté .....	25
Cuisson assistée .....	25
Outils .....	26
Favoris .....	26
<b>ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>27</b>
Nettoyage général .....	27
<b>DÉPANNAGE .....</b>	<b>28</b>
<b>ASSISTANCE OU SERVICE .....</b>	<b>29</b>
Aux É.-U. ....	29
Accessoires .....	29
Au Canada .....	29
<b>GARANTIE .....</b>	<b>30</b>



# SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

Para minimizar el riesgo de lesiones:

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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

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

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

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

## Spécifications électriques

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

### INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

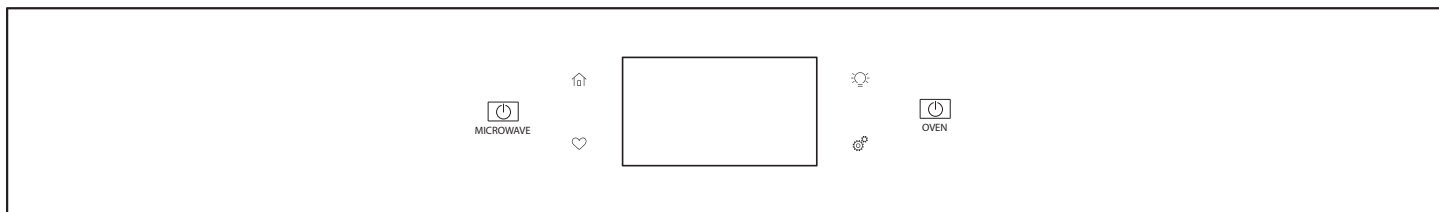
#### **Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :**







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

#### **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

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

# COMMANDES DU FOUR À MICRO-ONDES



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

## Panneau tactile

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

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

## Affichage du menu

Si le four souhaité est fermé, appuyer sur alimentation ou sur les flèches vers le haut ou le bas pour activer le menu. À partir de cet écran, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être réglés; les options peuvent être réglées et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

## Affichage

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

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

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

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

---

## Mode de paramétrage et de démonstration

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

**OU**

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

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

3. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour découvrir diverses caractéristiques et options du produit.

**FACULTATIF :** Sélectionner VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d'interagir avec le produit, d'explorer Voice Control (commande vocale) et de balayer une recette Scan-To-Cook.

4. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
5. Sélectionner la touche outils.

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

---

## UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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

---

### Caractéristiques des aliments

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

#### Quantité d'aliments

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

#### Taille et forme

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

#### Température de mise en marche

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

#### Composition et densité

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

## Guide de cuisson

### Recouvrement

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

### Remuer et tourner

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

### Disposition

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

### Perforation

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

### Protection

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

### Temps de repos

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

## Ustensiles de cuisson et vaisselle

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

Matériau	Recommandations
<b>Papier d'aluminium, métal</b>	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
<b>Plat brunisseur</b>	La partie inférieure doit se trouver au moins à 3/16" (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Suivre les recommandations du fabricant.
<b>Vitrocéramique, verre</b>	Peut être utilisé.
<b>Porcelaine, terre cuite</b>	Suivre les recommandations du fabricant.
<b>Mélatamine</b>	Suivre les recommandations du fabricant.
<b>Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table</b>	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.

Matériau	Recommandations
<b>Plastique : Emballages, sacs, couvercles, vaisselle, contenants</b>	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
<b>Poterie et argile</b>	Suivre les recommandations du fabricant.
<b>Ustensiles de cuisson en silicone</b>	Suivre les recommandations du fabricant.
<b>Paille, osier, contenants en bois</b>	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
<b>Papier paraffiné</b>	Peut être utilisé.

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

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

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

## Papier d'aluminium et métal

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

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

### Utilisation correcte

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

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

### Ne pas utiliser

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

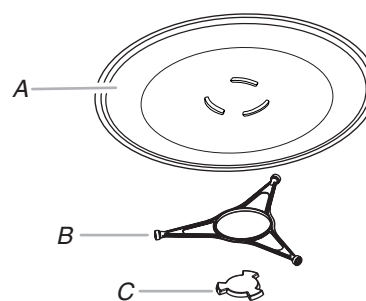
## Puissance de cuisson des micro-ondes

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

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

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

## Plateau rotatif



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

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

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

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

### Pour mettre en marche/fermer

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

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

## Méthodes de cuisson

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

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



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

## Décongélation

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

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

## Cuisson à la vapeur

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

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

## Maïs éclaté

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

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

## Cuisson assistée

Naviguer dans le menu de cuisson assistée jusqu'à atteindre l'aliment désiré.

Suivre les instructions à l'écran pour personnaliser les réglages de la cuisson assistée.

Le capteur du four à micro-ondes règle le temps et la puissance de cuisson en fonction de différents aliments et de différentes quantités.

**REMARQUE :** Le four à micro-ondes peut demander à l'utilisateur de saisir le poids pour aider à optimiser les réglages.

## Favoris

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

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

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

## Outils

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

Sélectionner le clavier des outils pour afficher les outils :

- Activation à distance
- Minuterie de cuisine
- Éclairage
- Autonettoyage
- Silence
- Verrouillage des commandes

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

Outils	Sélections disponibles
<b>Activation à distance</b>	Appuyer sur REMOTE ENABLE (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'appli Whirlpool®. <b>REMARQUE:</b> L'activation à distance se ferme lorsque la porte est ouverte. La fonction doit être réactivée à chaque utilisation.
<b>Minuterie de cuisine</b>	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sélectionner KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).</li><li>2. Entrer manuellement le temps désiré.</li><li>3. Sélectionner START (mise en marche).</li><li>4. Sélectionner la touche annulation pour mettre fin à la minuterie de cuisine.</li></ol>
<b>Éclairage</b>	Sélectionner la touche lampe pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
<b>Turntable (plateau rotatif)</b>	Mettre en marche/arrêter le plateau rotatif.
<b>Self-Clean (autonettoyage)</b>	L'option d'autonettoyage n'est pas disponible pour le four à micro-ondes. Pour plus de renseignements, consulter le Guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
<b>Silence</b>	Sélectionner la touche de sourdine pour activer ou désactiver le son.

Outils	Sélections disponibles
Verrouillage des commandes	Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du ou des fours. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque la commande est verrouillée, seules les touches alimentation du four, outils et lampe du four fonctionnent. Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé. <b>Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Vérifier que le four est éteint.</li><li>2. Sélectionner CONTROL LOCK (verrouillage des commandes).</li><li>3. "Control Lock" s'affiche.</li><li>4. Naviguer vers le haut pour déverrouiller.</li></ol> Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.

## Préférences

### Heures et dates

Régler les préférences pour l'heure et la date.

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

- Vos heures de repas : Régler quand déjeuner/dîner/souper s'affiche
- Heure
- Date
- Format de l'heure (AM/PM ou 24 heures)

### Volume sonore

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Minuteries et alertes
- Boutons et effets

### Réglages de l'écran

Régler la luminosité de l'écran.

- Luminosité de l'affichage

### Régional

Régler les préférences régionales.

- Langue anglais, français ou espagnol
- Unités de température : Fahrenheit et Celsius

## Wi-Fi

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

## Info

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

### Démarrer le mode Demo (démonstration)

1. Sélectionner la touche outils.
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (démonstration en magasin).

**REMARQUE**: L'écran affiche l'heure.

4. Sélectionner la touche outils.
5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) ou VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit).

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

### Pour quitter le mode de démonstration

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner Explore (explorer).
3. Sélectionner la touche outils.
4. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO.
5. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
6. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.

■ **Restaurer les réglages d'usine** : Pour restaurer votre produit aux réglages d'usine par défaut

■ **Conditions d'utilisation Wi-Fi** : [www.whirlpool.com/connect](http://www.whirlpool.com/connect).

■ **Conditions du logiciel**.

# ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

## Nettoyage général

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

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

### EXTÉRIEUR ET PORTE DU FOUR À MICRO-ONDES

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

#### Méthode de nettoyage :

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

### ACIER INOXYDABLE

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

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

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

- Vinaigre pour les taches d'eau dure

### TABLEAU DE COMMANDE

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

#### Méthode de nettoyage :

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

### CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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

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

#### Méthode de nettoyage :

##### Saleté moyenne

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

## Saleté tenace

- Savons et détergents doux, non abrasifs :  
Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four. La vapeur amollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Odeurs  
Jus de citron ou vinaigre :  
Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec 1 c. à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four.

## PLATEAU ROTATIF

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

### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel, ou visitez le site Internet visit [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca)

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

Aux États-Unis :

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

Au Canada :

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

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

Problème	Causes et solutions possibles
Rien ne fonctionne	<b>Un fusible domestique est grillé ou le disjoncteur est ouvert :</b> Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
Des messages s'affichent	<b>Panne de courant:</b> Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge au besoin. Voir la rubrique "Préférences" dans la section "Outils". <b>Code d'erreur (l'afficheur indique une lettre suivie d'un numéro):</b> Appuyer sur la touche Cancel (annulation) pour effacer l'affichage. S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie" pour plus de renseignements. <b>Mode de démonstration (l'appareil est en mode de démonstration) :</b> Voir la section "Outils" pour quitter le mode de démonstration.
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	<b>La porte n'est pas entièrement fermée :</b> Bien fermer la porte. <b>Le module de commande électronique du four est correctement réglé :</b> Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur. <b>La fonction de verrouillage des commandes est activée (sur certains modèles) :</b> Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur. <b>Le four inférieur effectue un autonettoyage (pour les modèles à four double) :</b> Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur. <b>Le magnétron ne fonctionne pas bien :</b> Faire chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à 100 % de la puissance de cuisson. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service"
Le four à micro-ondes bourdonne	Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.
La porte du four à micro-ondes semble gondolée	Ceci est normal et n'affecte pas la performance.
Le plateau rotatif ne fonctionne pas	<b>Le plateau rotatif n'est pas bien placé :</b> S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support. <b>Le support du plateau rotatif ne fonctionne pas bien :</b> Retirer le plateau rotatif. Retirer et réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d'eau, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.
Le plateau rotatif tourne dans les deux sens	Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.
L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas	<b>La minuterie est utilisée :</b> Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.
Les signaux sonores ne retentissent pas	<b>Les sons sont désactivés :</b> Consulter le guide d'utilisation et d'entretien du four inférieur.

Problème	Causes et solutions possibles
<b>Les durées de cuisson semblent trop longues</b>	<p>La puissance de cuisson n'est pas bien réglée : Voir le point "Cuisson" dans la section "Utilisation du four à micro-ondes".</p> <p>Une grande quantité d'aliments est chauffée : Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.</p> <p>La tension d'entrée est inférieure aux spécifications indiquées à la section "Pièces et caractéristiques". Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.</p>

## ASSISTANCE OU SERVICE

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

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

### Pour des pièces de rechange

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

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

### Aux É.-U.

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

### Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Programmation d'une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par la gamme des appareils électroménagers Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Références aux revendeurs Whirlpool locaux.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).

### Pour plus d'assistance :

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à Whirlpool en soumettant toute question ou problème à :

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

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

### Accessoires

#### Accessoires aux É.-U.

Pour commander des accessoires, visiter le [www.whirlpool.com/cookingaccessories](http://www.whirlpool.com/cookingaccessories).

#### Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander le numéro de pièce 4396923

#### Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander le numéro de pièce W10123240

#### Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)

Commander le numéro de pièce W10355016

#### Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®

Commander le numéro de pièce W10355010

#### Cuiseur-vapeur du four à micro-ondes

Commander la pièce numéro 8205262RB

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

Commander le numéro de pièce W10495947

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

Commander le numéro de pièce W10495945

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

Commander le numéro de pièce W10536162

### Au Canada

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

### Nos consultants peuvent vous aider sur les points suivants :

- Programmation d'une intervention de dépannage. Les techniciens de service désignés par la gamme des appareils électroménagers Whirlpool sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout au Canada.
- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Références aux revendeurs Whirlpool locaux.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.

# GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL®

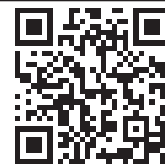
ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

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



<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

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

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

### CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Whirlpool non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de 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.



# HORNO DE MICROONDAS ELÉCTRICO INTEGRADO INSTRUCCIONES DEL USUARIO

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Registre su nuevo horno en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com).  
En Canadá, registre su horno en [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

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

Número de modelo \_\_\_\_\_ Número de serie \_\_\_\_\_

## Índice

<b>SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS .....</b>	<b>32</b>
Requisitos eléctricos .....	34
<b>CONTROL DEL HORNO DE MICROONDAS .....</b>	<b>35</b>
Panel táctil .....	35
Pantalla .....	35
Navegación de la pantalla .....	35
Configuración y modo de demostración .....	36
<b>USO DEL HORNO DE MICROONDAS .....</b>	<b>36</b>
Características de los alimentos .....	36
Pautas para cocinar .....	37
Utensilios de cocina y vajilla .....	37
Papel de aluminio, Metal .....	37
Potencia de cocción del microondas .....	38
Bandeja giratoria .....	38
Métodos de cocción .....	39
Descongelar .....	40
Cocción al vapor .....	40
Palomitas de maíz .....	40
Cocción asistida .....	40
Favoritos .....	41
Herramientas .....	41
<b>CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS .....</b>	<b>43</b>
Limpieza general .....	43
<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....</b>	<b>44</b>
<b>ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO .....</b>	<b>45</b>
En los EE. UU. ....	45
Accesorios .....	45
En Canadá .....	45
<b>GARANTÍA .....</b>	<b>46</b>

# SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS

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

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

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

 **PELIGRO**

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

 **ADVERTENCIA**

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

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



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

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

Para minimizar el riesgo de lesiones:

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

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

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

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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

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

## Requisitos eléctricos

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

### INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

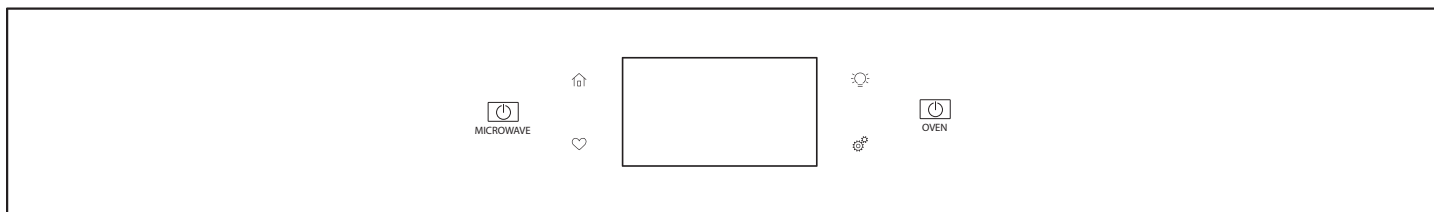
#### Para obtener un horno de microondas conectado permanentemente:

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

#### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

# CONTROL DEL HORNO DE MICROONDAS



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

## Panel táctil

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

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

## Pantalla

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

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

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

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

## Navegación de la pantalla

Si el horno está apagado, toque la tecla Encendido del horno o Superior o Inferior para que el horno deseado active el menú. Desde esta pantalla pueden activarse todos los programas de cocción automática, pueden ajustarse todos los programas de cocción manual y se puede acceder a instrucciones, preparación y consejos.

---

## Configuración y modo de demostración

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

### O BIEN

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

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

3. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) para examinar diversas características y opciones del producto.  
**OPCIONAL:** Seleccione VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto) para ver un video sobre cómo navegar e interactuar con el producto, examinar el control de voz y la función Scan-To-Cook.
4. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
5. Seleccione las herramientas.

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

---

## USO DEL HORNO DE MICROONDAS

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

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

---

### Características de los alimentos

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

#### Cantidad de alimentos

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

#### Tamaño y forma

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

#### La temperatura inicial

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

#### Composición y densidad

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

## Pautas para cocinar

### Envoltorios

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

### Revolver y dar vuelta los alimentos

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

### Disposición de los alimentos

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

### Perforaciones

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

### Protección de los alimentos

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

### Tiempo de reposo

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

## Utensilios de cocina y vajilla

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

Material	Recomendaciones
<b>Papel de aluminio, metal</b>	Vea la sección "Papel de aluminio y metal".
<b>Plato para dorar</b>	El fondo debe estar al menos a 3/16" (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante.
<b>Vidrio de cerámica, vidrio</b>	Se puede usar.
<b>Porcelana, loza de barro</b>	Siga las recomendaciones del fabricante.
<b>Melamina</b>	Siga las recomendaciones del fabricante.
<b>Papel: toallas, vajilla, servilletas</b>	Use papel no reciclado y los que el fabricante apruebe para empleo con horno de microondas.

Material	Recomendaciones
<b>Plástico: envoltorios, bolsas, cubiertas, vajilla, recipientes</b>	Use los que el fabricante apruebe como aptos para hornos de microondas.
<b>Cerámica y arcilla</b>	Siga las recomendaciones del fabricante.
<b>Utensilios para hornear de silicona</b>	Siga las recomendaciones del fabricante.
<b>Recipientes de popote, de mimbre y de madera</b>	No los use en el horno de microondas.
<b>Papel de cera</b>	Se puede usar.

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

1. Coloque el utensilio de cocina o la vajilla en el horno con una taza (250 mL) de agua al lado.
2. Cocine a una potencia del 100% durante un minuto.

No use el utensilio de cocina o la vajilla si se pone caliente y el agua permanece fría.

## Papel de aluminio, Metal

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

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

### Uso permitido

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

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

### No use

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

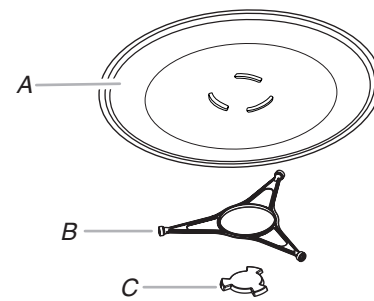
## Potencia de cocción del microondas

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

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

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

## Bandeja giratoria



A. Bandeja giratoria  
B. Soporte y rodillos  
C. Eje

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

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

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

### Para encender/apagar:

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

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

## Métodos de cocción

### **ADVERTENCIA**

#### **Peligro de Intoxicación Alimentaria**

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

**No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.**

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

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

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

## Descongelar

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

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

## Cocción al vapor

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

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

## Palomitas de maíz

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

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

## Cocción asistida

Desplácese por el menú Assisted Cooking (Cocción asistida) hasta llegar a la selección de alimentos deseada.

Siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para personalizar los ajustes para la cocción asistida.

El sensor del horno de microondas regula los tiempos de cocción y los niveles de potencia para diversos alimentos y cantidades.

**NOTA:** El horno de microondas puede indicarle al usuario que introduzca el peso para ayudar a optimizar los ajustes.



---

## Favoritos

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

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

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

---

## Herramientas

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

Use la tecla Herramientas para ver las características de las herramientas:

- Remote Enable (Habilitar remoto)
- Kitchen Timer (Temporizador de cocina)
- Light (Luz)
- Self-Clean (Autolimpieza)
- Mute (Silencio)
- Control Lock (Bloqueo de control)

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

Herramientas	Selecciones disponibles
<b>Remote Enable (Habilitar remoto)</b>	Seleccione Remote ENABLE (Habilitar remoto) para activar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool®. <b>NOTA:</b> Remote Enable (Habilitar remoto) se apaga cuando la puerta se abre. Se debe volver a activar cada vez que se vuelve a usar.
<b>Kitchen Timer (Temporizador de cocina)</b>	Para ajustar un temporizador de cocina, introduzca manualmente el tiempo deseado en el teclado. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Seleccione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina).</li><li>2. Introduzca manualmente el tiempo para la duración deseada del temporizador.</li><li>3. Seleccione START (Inicio).</li><li>4. Seleccione CANCELAR para finalizar el temporizador de cocina.</li></ol>
<b>Light (Luz)</b>	Seleccione la tecla luz para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
<b>Turn Table (Bandeja giratoria)</b>	Encendido o apagado de la bandeja giratoria.
<b>Self Clean (Autolimpieza)</b>	La opción de autolimpieza no está disponible para el microondas. Para más información, vea el Manual de uso y cuidado del horno inferior.
<b>Mute (Silencio)</b>	Seleccione MUTE (Silencio) para silenciar o activar el sonido.

Herramientas	Selecciones disponibles
<b>Control Lock (Bloqueo de control)</b>	El bloqueo de controles desactiva las teclas del panel de control para evitar el uso accidental de los hornos. El bloqueo de controles permanecerá activado después de un corte de energía si se ajusta antes de que se produzca el corte de energía. Cuando los controles están bloqueados, solo funcionan las teclas Encender el horno, Herramientas y Luz del horno. El valor predeterminado del bloqueo de controles es desactivado, pero puede activarse. Para bloquear/desbloquear los controles: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Verifique que el horno esté apagado.</li><li>2. Seleccione CONTROL LOCK (Bloqueo de control).</li><li>3. Aparecerá “Control Lock”.</li><li>4. Desplácese hacia arriba para desbloquear.</li></ol> Cuando los controles estén bloqueados, no funcionará ninguna tecla.

---

---

## Preferencias

---

### Horas y fechas

Ajuste las preferencias de hora y fecha.

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

- Your Meal Times (Sus horarios de comidas): Ajuste cuando aparezca desayuno/almuerzo/cena
- Time (Hora)
- Date (Fecha)
- Time Format (Formato de hora, AM/PM o 24 horas [hora militar])

### Sound Volume (Volumen de sonido)

Ajuste las preferencias de volumen de sonido

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

### Display Settings (Ajustes de pantalla)

Ajuste el brillo de la pantalla.

- Display Brightness (Brillo de la pantalla)

### Regional

Ajuste las preferencias regionales.

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

---

## Wi-Fi

---

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

---

## Información

---

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

### Inicié el Modo de Demostración

1. Seleccione la tecla herramientas.
2. Desplácese y seleccione INFORMACIÓN.
3. Seleccione STORE DEMO MODE (Guardar modo de demostración).  
**NOTA:** La pantalla mostrará la hora.
4. Seleccione la tecla herramientas.
5. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) o VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto).

### Para Salir del Modo de Demostración

1. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto).
  2. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
  3. Seleccione las herramientas.
  4. Desplácese y seleccione INFO (Información).
  5. Seleccione Store Demo Mode (Guardar modo de demostración) y seleccione "Off" (Apagar).
  6. Seleccione YES (Sí) en la pantalla de confirmación.
- **Restore Factory (Restablecer valores de fábrica):** Esto restablece el producto a los ajustes predeterminados originales de fábrica.
  - **Wi-Fi Terms and Conditions (Términos y condiciones de Wi-Fi):** [www.whirlpool.com/connect](http://www.whirlpool.com/connect).
  - **Términos y condiciones del software.**

---

# CUIDADO DEL HORNO DE MICROONDAS

---

## Limpeza general

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

Se sugiere usar primero agua, jabón y un paño o una esponja suave, a menos que se indique otra cosa.

---

### PUERTA Y EXTERIOR DEL HORNO DE MICROONDAS

---

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

#### Método de limpieza:

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

---

### ACERO INOXIDABLE

---

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

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

#### Método de limpieza:

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

---

### PANEL DE CONTROL

---

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

#### Método de limpieza:

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

---

### CAVIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS

---

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

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

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

#### Método de limpieza:

##### Suciedad promedio

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

##### Suciedad profunda

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

##### Olores

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

---

### BANDEJA GIRATORIA

---

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

#### Método de limpieza:

- Producto de limpieza suave y estropajo
- Lavavajillas

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones que aquí se recomiendan. Si necesita asistencia adicional o más recomendaciones que puedan ayudarle a evitar una llamada de servicio técnico, consulte la página de la garantía de este manual, o visite [producthelp.www.whirlpool.com](http://producthelp.www.whirlpool.com). En Canadá, visite [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca)

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

En los EE. UU.:

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

En Canadá:

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

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

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

# ASISTENCIA O SERVICIO TÉCNICO

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

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

## Si necesita piezas de repuesto

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

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

## En los EE. UU.

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

### Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

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

### Para obtener más asistencia:

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

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

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

## Accesorios

### Accesorios en EE. UU.

Para pedir accesorios, visite nuestro sitio web en [www.whirlpool.com/cookingaccessories](http://www.whirlpool.com/cookingaccessories)

### Charola para asar y rejilla de porcelana

Pida la pieza número 4396923

### Parrilla para asar y charola para asar a la parrilla de alta calidad

Pida la pieza número W10123240

### Limpiador de acero inoxidable affresh®

(modelos de acero inoxidable)  
Pida la pieza número W10355016

### Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh®

Pida la pieza número W10355010

### Vaporera para microondas

Pida la pieza número 8205262RB

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

Pida la pieza número W10495947

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

Pida la pieza número W10495945

### Kit de adorno lateral para microondas y horno combinados

Pida el número de pieza W10536162

## En Canadá

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

### Nuestros consultores ofrecen ayuda para:

- Programación de servicios técnicos. Los técnicos de servicio designados para electrodomésticos Whirlpool están capacitados para cumplir con la garantía del producto y proveer servicio una vez que la garantía caduque en cualquier lugar de Canadá.
- Características y especificaciones de nuestra línea completa de electrodomésticos.
- Referencias a distribuidores locales de electrodomésticos Whirlpool.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Venta de accesorios y piezas para reparación.

### Para obtener más asistencia:

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

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

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

# GARANTÍA LIMITADA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE WHIRLPOOL®

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

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

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

## SI NECESITA SERVICIO TÉCNICO:

1. Antes de contactarnos para obtener servicio, determine si el producto requiere reparación. Algunas consultas pueden atenderse sin servicio técnico. Tómese unos minutos para revisar la sección de Solución de problemas o Problemas y soluciones del Manual de uso y cuidado, escanee el código QR que se encuentra a la derecha para acceder a los recursos adicionales o visite [www.whirlpool.com/product\\_help](http://www.whirlpool.com/product_help).
2. Todos los servicios bajo la garantía los brindan exclusivamente Prestadores autorizados de servicio de Whirlpool. Para EE.UU. y Canadá, dirija todas las solicitudes de servicio bajo la garantía a:

**Centro para la eXperiencia del cliente de Whirlpool**

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

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



[www.whirlpool.com/product\\_help](http://www.whirlpool.com/product_help)

## GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

### LO QUE ESTÁ CUBIERTO

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

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

### LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO

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

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

---

### **EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS**

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

---

### **EXCLUSIÓN DE DECLARACIONES FUERA DE LA GARANTÍA**

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

---

### **LIMITACIÓN DE RECURSOS; EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES Y CONSECUENTES**

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

---

11/14

