KitchenAid®

DRAWER MICROWAVE OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operations/performance, parts, accessories, or service, call: 1-800-422-1230
or visit our website at www.kitchenaid.com/owners.
In Canada, call: 1-800-807-6777 or visit our website at www.kitchenaid.ca/owners .

FOUR À MICRO-ONDES À TIROIR

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour toute question sur les fonctionnalit é s, le fonctionnement/performance, les pi è ces, les accessoires ou le service,
appelez le : 1-800-422-1230, ou visitez notre site web à l'adresse www.kitchenaid.com/owners.
Au Canada, appelez le : 1-800-807-6777, ou visitez notre site web à l'adresse www.kitchenaid.ca/owners.

FOUR À MICRO-ONDES À TIROIR

Guía de uso y mantenimiento

Para consultas sobre caracter í sticas, funcionamiento/rendimiento, piezas, accesorios o servicio t é cnico,
llame al: 1-800-422-1230o visite nuestro sitio web en: www.kitchenaid.com/owners.
En Canad á , llame al: 1-800-807-6777 o visite nuestro sitio web en: www.kitchenaid.ca/owners.



Model KMBD524

W11824123A

TABLE OF CONTENTS

CONTENT 2
MICROWAVE OVEN SAFETY 3
PARTS AND FEATURES 6
COMBINATION INSTALLATION 6
CONTROL PANEL 7
SETTINGS 8
- STANDBY MODE 8
- SETTING THE CLOCK 8
- SETTING THE TIMER 9
- MUTE FUNCTION 9
- CONTROL LOCK 9

MICROWAVE OVEN COOKING FUNCTIONS 10
- COOK TIME/POWER 10
- EXPRESS COOKIING 10
- COOK 11
- DEFROST 11
- REHEAT 12
- STEAM 12
- SOFTEN/MELT 13
- STEAM CLEAN 13
- BEVERAGE 14
- POPCORN 14
- POTATOES 14
- VEGGIES 14
- KEEP WARM 15

TABLE DES MATIÈRES

CONTENU 2
SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES 16
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 19
INSTALLATION COMBINÉE 19
PANNEAU DE COMMANDE 20
RÉGLAGES 21
MODE VEILLE 21
RÉGLAGE DE L'HEURE 21
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE 22
FONCTION SILENCIEUSE 22
VERROUIILLAGE DU PANNEAU 22
FFONCTIONS DE CUISSON DU FOUR À MICRO-ONDES 23
DURÉE/PUISSANCE DE CUISSON 23
CUISSON RAPIDE 23
CUISSON 24
DÉGIVRAGE 24
RÉCHAUFFEMENT 25
VAPEUR 25
ADOUCISSEMENT 25
NETTOYAGE VAPEUR 25
BOISSON 26
POP-CORN 26
POMMES DE TERRE 27
LÉGUMES 27
MAINTIEN EN CHAUD 28

ÍNDICE

CONTENIDO 2
SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS 29
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS 32
INSTALACIÓN COMBINADA 32
PANEL DE CONTROL 33
AJUSTES 34
MODO ESPERA 34
AJUSTE DE LA HORA 34
AJUSTE DEL TEMPORIZADOR 35
FUNCIÓN SILENCIOSA 35
BLOQUEO DEL PANEL 35
FUNCIONES DE COCINA DEL HORNO DE MICROONDAS 36
TIEMPO/POTENCIA DE COCINA 36
COCINA EXPRES 36
COCINAR 37
DESCONGELAR 37
RECALENTAR 38
VAPOR 38
ABLANDAMIENTO 38
LIMPIEZA AL VAPOR 38
BEBIDA 39
PALOMITAS 39
PATATAS 40
VERDURAS 40
MANTENIMIENTO EN CALIENTE 41

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 do not immediately ollow instructions.

⚠ WARNING You can be killed or seriously injured if you do not follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance ofinjury, 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 appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" section.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
- Do not operate this appliance ifit has a damaged cord or plug, ifit is not working properly, or ifit has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- See door surface cleaning instructions in the "Microwave Oven Maintenance and Care" section.
- 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 UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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:

- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster 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 use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

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 ifit 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.

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

MICROWAVE OVEN MAINTENANCE AND CARE

General Cleaning

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

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

STAINLESS STEEL AND BLACK STAINLESS STEEL (on some models)

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

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Affresh® † Stainless Steel Cleaners Part Number W10355016 (not included) or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes Part Number W1055049 (not included):
  See the Quick Start Guide for ordering information.
- Vinegar for hard water spots.

MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaners Part Number W10355010 (not included): See "Online Ordering Information" section from Quick Start Guide to order.

NONSTICK CAVITY COATING (on some models)

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

MICROWAVE OVEN CAVITY

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

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

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

Cleaning Method:

Average soil

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

Heavy soil

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

Odors

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

Steamer

- Mild soap, water, and soft brush or dishwasher.

†affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.

Microwave Oven Use

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

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

Safe Use of Aluminum Foil in a Microwave:

1. Small, Smooth Pieces: Use only small, flat, new, and smooth pieces offoil. Avoid wrinkled or crumpled foil.
2. Shielding: Use foil to shield small or thin areas offood to prevent overcooking. Shape the foil smoothly around the food without sharp edges.
3. Limited Coverage: Do not cover more than one-quarter of the food with foil.
4. Keep Away from Walls: Ensure the foil is at least one inch away from the microwave walls, top, and bottom.
5. No Metal Contact: Avoid contact between the foil and any other metal parts inside the microwave.
6. Short Durations: Use foil for the shortest possible heating time, ideally no more than 30 seconds.
7. Monitor Closely: Watch the microwave carefully. If you see sparks, stop the microwave immediately and remove the foil.

Safe Use of Microwave-Safe Metal Containers:

1. Check for the "Microwave-Safe" Label: Only use metal containers that are explicitly labeled as microwave-safe by the manufacturer.
2. Read the Manufacturer's Instructions: Follow any specific guidelines provided by the manufacturer.
3. Ensure Smooth, Rounded Edges: Avoid containers with sharp or irregular edges, dents, or damage.
4. Avoid Contact with Microwave Walls: Keep the container away from the sides, top, and bottom of the microwave cavity.
5. Do Not Use with Other Metals: Avoid placing metal utensils inside the container and ensure no metal parts in the microwave can touch the container.
6. Short Heating Intervals: Heat in shorter intervals and check frequently.
7. Monitor Closely: Stay near the microwave, especially the first few times you use a new container. Stop immediately if you see sparks.
8. Remove Lids (If Not Microwave-Safe): Remove any non-microwave-safe lids before microwaving.
9. Be Aware of Longer Heating Times: Metal containers and their contents may take longer to heat.

Electrical Requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Observe all governing codes and ordinances.

Required:

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

Recommended:

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

GROUNDING INSTRUCTIONS

For a grounded, cord-connected appliance:

This appliance must be grounded. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electric shock by providing a path ofleast resistance for electric current. This appliance is equipped with a cord having an equipment-grounding conductor and a grounding plug. The plug must be plugged into an appropriate outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances.

WARNING: Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or serviceman if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the plug provided with the appliance: ifit will notifit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

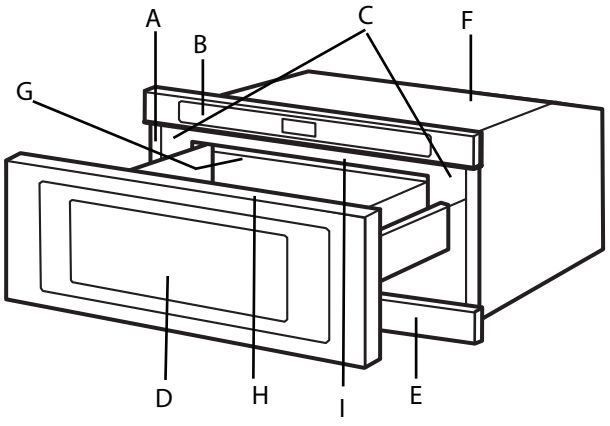
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

PARTS AND FEATURES

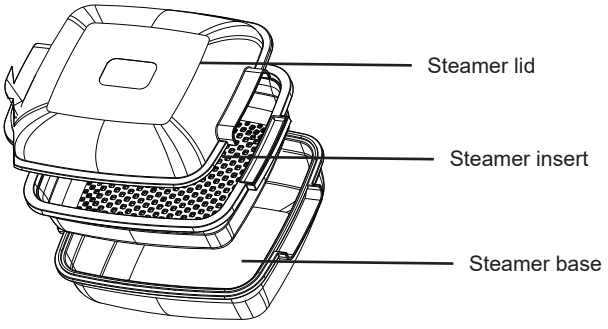
This manual may cover several different models. The model you have purchased may have some or all of the features shown here. The appearance of your particular model may differ slightly from the illustrations in this manual.



A. Trim
B. Control panel
C. Door lock system
D. Door and window panels
E. Frame
F. Cavity back cover
G. Microwave oven light (inaccessible – in ceiling)
H. Cooking guide label
I. Rating label

Accessories Steamer

1.Use the steamer base, insert, and lid for steaming or use just the base and lid for simmering for cleaning.



CONTROL PANEL



DISPLAY SCREEN

Time, power and indicators are displayed.

COOK

Press to select cooking menus.

DEFROST

Press to defrost food.

REHEAT

Press to select reheating menus.

STEAM

Press to steam food.

SOFTEN /MELT

Press to soften/melt food.

STEAM CLEAN

Used to set steam clean function.
Press and hold for 3 seconds to mute all sounds.

BEVERAGES

Press to cook beverages.

POPCORN

Press to cook popcorn.

OPEN/CLOSE

When the Control Lock is deactivated, press the OPEN/CLOSE button to automatically open or close the drawer. The drawer can be manually pushed or pulled to open or close at any time.
CAUTION: The maximum load capacity for the automatic drawer is 7.7 lbs (3.5 kg). Exceeding this limit may damage the motor or drive mechanism.

POTATOES

Press to cook potatoes.

VEGGIES

Press to cook veggies.

KEEP WARM

Used to set keeping warm function.

COOK TIME/POWER

Press to set microwave cooking program.

TIMER

Press once to set kitchen timer function.
Press and hold to set clock time function.

NUMBER BUTTONS

Press to set time, food weight or servings.

START/+30 SEC

Press to start a cooking program.
Press to quick start the microwave oven for 30 seconds at full power.

STOP/CANCEL

Press once to stop cooking temporarily or twice to cancel cooking altogether.
Press and hold for 3 seconds to set control lock.

Language Setting

While in idle state, press and hold the 0 key for three seconds until a beep sounds to toggle the display language between English (default) and French; the display will show "FR" or "EN" for two seconds to confirm the change.
Operation Rules:
1.Default: English (EN).
2.Switch only allowed in Standby Mode.
3.EN → FR: Hold 0 key for 3 seconds (beep sounds), display shows "Fr" for 2 seconds.
4.FR → EN: Hold 0 key for 3 seconds (beep sounds), display shows "En" for 2 seconds.

SETTINGS

- When the oven is plugged in, a "beep" will sound and all icons light up for 2 seconds. After 2 seconds, the display screen will show "12HR" (12 flashing),  (flashing), you can press TIMER button to select 24- hour or 12-hour clock.
- During cooking, if press STOP/CANCEL button once, the program will be paused, then press START/+30 Sec button to resume. If press STOP/CANCEL button twice, the program will be cancelled.
- During cooking, if open the oven door, the program will be paused, then close the door, press START/+30 Sec button to resume.
  During setting, a "beep" will sound and the system will return to standby mode if there is not any operation within 60 seconds.
- If there is no operation for 60 seconds in standby mode, a "beep" will sound, the backlight will dim, and the system will enter power saving mode. Pressing any button once and opening the oven door will exit the power saving mode.
- After cooking ends, the display will show End and 3 "beep" will sound. After 1 minute, a second prompt sound will be emitted, and the system will emit a prompt sound every 3 minutes. After the fifth prompt is completed, it will automatically return to standby mode, or press STOP/CANCEL button once or open the oven door, and the system will return to standby mode.
- During cooking without opening the oven door, if there is no operation for more than 10 minutes after pausing, the work will automatically end and return to the standby interface.
- The electronically controlling system of the microwave oven has the feature of cooling. As for microwave cooking mode which cooking time above 2 minutes, after cooking ends, the oven fan will work about 3 minutes automatically to cool the oven for prolonging the life of the oven.
- When the door is opened or during cooking, the oven light is turned on by default.
- When the microwave is operating if the remaining cooking time is less than 6.8 seconds when adjusting the time by pressing START/+30 Sec button, the time cannot be modified.
- After the cooking is completed, press START/+30 Sec button to immediately start a new cooking. The parameters for the new cooking will continue from the previous cooking parameters, and the cooking time will default to 30 seconds.
- If the oven door is not closed, cooking cannot be started, and the display screen shows "DOOR" for 3 seconds, prompting the user to close the oven door
  When the unit is just powered on or returns to the default mode, it will enter the protection mode. At this time, the prompt "DOOR" will appear on the startup screen for three seconds, and you need to open and close the door once to start the cooking
  Do not open the door or press the "STOP/CANCEL" button during the the humidity menu is in operation; otherwise, the cooking will malfunction and stop working, returning to the standby screen.

STANDBY MODE

When no functions are being used, the microwave oven will switch to standby mode and slightly dim the display brightness after about 1 minutes. Press any button or open the door, the display will return to normal lightness.

SETTING THE CLOCK

The first method:

1. When the oven is first plugged in, the display screen will show "12 HR" (12 flashing), you can press TIMER button repeatedly to select 24- hour or 12-hour clock.
2. Press START/+30 Sec button once.
3. Use number buttons to set correct time.
4. Press START/+30 Sec or TIMER button once to confirm.

The second method:

1. In idle state, press Timer button to activate oven.
2. Press and hold TIMER button for 3 seconds.
3. Use number buttons to set the correct time.
4. Press START/+30 Sec or TIMER button once to confirm

NOTE:

- During the clock setting period after power on, if the clock is not set or if there is not any operation within 60 seconds, the system returns to standby, the display screen will show ":" (not flashing) indicating that the clock has not been set. If there is not any operation in 10 seconds on the clock selection interface, directly enter the clock setting interface.
- After setting the clock value incorrectly, press START/+30 Sec button, and the system will display "00:00" (flashing) and emit an error prompt sound.

SETTING THE TIMER

1. In idle state, press TIMER button once.
2. Use number buttons to enter desired time. The longest time is 90 minutes.
3. Press START/+30 Sec button to confirm.

NOTE: When the countdown ends, the buzzer will beep to remind you. During setting or cooking, you can check the countdown time by pressing TIMER button, and if STOP/CANCEL button is pressed when the display shows the time, the function can be cancelled.

MUTE FUNCTION

To set: Press and hold STEAM CLEAN button for 3 seconds, the display will show "". The system has entered mute mode.

To exit: In mute mode, press and hold STEAM CLEAN button for 3 seconds, the "" will go off. The system has exited mute mode.

CONTROL CLOCK

The child proof lock prevents unsupervised operation by children.

To set: In idle state, press and hold STOP/CANCEL button for 3 seconds, the oven will auto enter child lock mode and the lock indicator light will turn on. In the lock state, all buttons are disabled.

To exit: In child lock mode, press and hold STOP/ CANCEL button for 3 seconds, the lock indicator will go off. The system has exited child lock mode.

MICROWAVE OVEN COOKING FUNCTIONS

⚠ 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.

COOK TIME/POWER

1.While in the Idle State, press CookTime/Power button once.

2.Use the number pad to enter the desired cooking time. (Maximum time: 90 minutes).

3.Press CookTime/Power again to adjust the power level. (Default is 100%). Use the number pad to select a power level.

4.Press START / +30 Sec to begin cooking.

During microwave cooking, press the "Cook Time/Power" button once. The current cooking time will pause (the countdown continues in the background), and you will enter the time adjustment interface. At this time, press the number keys to set the desired time. The new time setting will take effect automatically after 5 seconds, or you can press the "START/+30Sec" button to confirm and activate it immediately. (Note: Time and power level cannot be adjusted if the remaining cooking time is less than 6 seconds.)
In the time setting interface, press the "Cook Time/Power" button once. The "%" indicator will flash, and you will enter the power level adjustment interface. At this time, press the number keys to set the desired power level. The new power setting will take effect automatically after 5 seconds, or you can press the "START/+30Sec" button to confirm and activate it immediately.

Level	Percentage	Recommended Use
10	100%	High-heat convenience foods, soups with raw ingredients, beverages, and most vegetables.
9	90%	Small, tender cuts of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
8	80%	Reheating rice, pasta, or casseroles. Cooking foods that require a lower power setting, such as meatloaf.
7	70%	Reheating pre-cooked meals or multiple dishes simultaneously.
6	60%	Sensitive foods like cheese and egg dishes, puddings, and custards.
5	50%	Non-stirrable casseroles, such as lasagna.
4	40%	Ham, whole poultry, and pot roasts.
3	30%	Simmering stews and melting butter.
2	20%	Defrosting; melting chocolate; heating breads, rolls, and pastries.
1	10%	Removing the chill from fruit; softening butter, cheese, and ice cream.

Cooking Tips::

- For best results, stir or turn food halfway through the cycle. Let food stand for at least one minute after cooking to allow heat to redistribute.
- When cooking high-moisture foods (like potatoes), condensation may form on the door and oven interior. Once the oven has cooled, wipe these surfaces dry with a soft cloth.

EXPRESS COOKING

Use this feature to quickly start cooking at 100% power.

1. While in the Idle State, press START / +30 Sec.
2. The oven will automatically start for 30 seconds.
3. Each additional press of the button adds 30 seconds to the timer (up to 90 minutes).

COOK

1. While in idle state, press the Cook button repeatedly to select your food category.
2. Press the START/+30 Sec, then use the number buttons to select the food quantity (this step can be skipped for sensor-based food categories).
3. Press the START/+30 Sec to begin.

Item	Food Category	Display		Quantity	Food weight		Instruction
		English	French		Ounce	Gram	
1	Bacon	BACN	BACN	1-6 slices	0.7 oz / slice	20 g / slice	Average thickness for consistent results. Follow all directions on the food package. For best results, place bacon on a microwave-safe bacon rack.
2	Rice	RICE	RIZ	Senses 0.5-2.0 cups	3.4 oz - 13.6 oz (6.8 oz rice / cup)	96 g - 384 g (192 g rice /cup)	Use a microwave-safe dish with a loose-fitting lid. Follow package directions for liquid-to-rice ratios. Let stand for 5 mins after cooking, or until liquid is absorbed.
3	Frozen Entree	FRZN MEAL	PLAT SURG	Senses 10 - 40 oz	10 - 40 oz	283 - 1134 g	Loosen film covering on 3 sides of the container. Let stand for 3–5 minutes after cooking.
4	Oatmeal	OAT MEAL	AVOI	Senses 1-4 cups	1.2 oz / serving	35 g / serving	Cover with plastic wrap and vent. Stir after cooking.
5	Pasta	PAST	PÂTE	0.5, 1, 1.5, 2.0 cups	2, 4, 6, 8 oz	50, 100, 150, 200 g	Follow measurements on the package for ingredient amounts, add eight times the amount of water to the pasta. Do not cover or stir.

DEFROST

1. While in idle state, , press the Defrost button repeatedly to select your food category.
2. Press the START/+30 Sec, then use the number buttons to enter the defrost time or food quantity..
3. Press the START/+30 Sec to begin.

Tips for Better Defrosting Results:

- Use Presets: For the best performance, use the preset buttons first. Times and power levels have been optimized for specific food types.
- Temperature: For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when you begin defrosting.
- Preparation: Unwrap foods and remove lids (such as from fruit juice containers) before defrosting.
- Packaging: Shallow or thin packages will defrost more quickly and evenly than deep blocks of frozen food.
- Separate Food: Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle to ensure even results.
- Manual vs. Preset: Do not use the automatic Defrost feature for frozen ready-made meals or food that has been sitting outside the freezer for more than 20 minutes; these should be defrosted manually.
- Shielding: Use small pieces of aluminum foil to shield thin parts of food (such as chicken wings, leg tips, or fish tails) to prevent them from cooking. Refer to the “Aluminum Foil and Metal” section first.
- Stand Time: Allow food to stand for 5–20 minutes after the cycle is complete to finish the defrosting process.

Item	Food Category	Display		Quantity	Food weight		Instruction
		English	French		Ounce	Gram	
1	Manual Defrost	M DEF	DÉCO MANU	Enter time	/	/	Use microwave safe plate
2	Chicken	CHKN	POUL	Enter 0.2-6.6 lb	3 - 105 oz	90 - 2994 g	Use microwave safe plate
3	Ground Beef	BEEF	BOEU HACH	Enter 0.2-6.6 lb	3 - 105 oz	90 - 2994 g	Use microwave safe plate

REHEAT

1. While in idle state, press the Reheat button repeatedly to select your food category.
2. Press the START/+30 Sec, then use the number buttons to select the food quantity (this step can be skipped for sensor-based food categories).
3. Press the START/+30 Sec to begin.

Item	Food Category	Display		Quantity	Food weight		Instruction
		English	French		Ounce	Gram	
1	Dinner plate	MEAL	PLAT	Sense 1 plate	10 - 15 oz	284 - 425 g	Place food on a plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand for 3 minutes after reheating.
2	Pizza	PIZZ	PIZZ	Sense 1-3 slices	3.5 oz / slice	100 g / slice	Place on a paper towel lined microwave-safe plate.
3	Casserole	CASS	GRAT	1-4 cups	7.8 oz / cup	220 g / cup	Place in a microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand for 3 minutes after reheating.
4	Soup	SOUP	SOUP	Sense 1-4 cups	8 oz- 32 oz	237 - 946 mL	Place in a microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand for 3 minutes after reheating.
5	Sauce	SAUC	SAUC	Sense 1-4 cups	8 oz- 32 oz	237 - 946 mL	Place in a microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand for 3 minutes after reheating.

STEAM

1. While in idle state, press the Steam button repeatedly to select your food category.
2. Press the START/+30 Sec, then use the number buttons to select the food quantity (this step can be skipped for sensor-based food categories).
3. Press the START/+30 Sec button to begin.

Item	Food Category	Display		Quantity	Food weight		Instruction
		English	French		Ounce	Gram	
1	Fresh Vegetables	FRSH VEG	LÉG FR	1-4 cups	3.5 oz - 14 oz (3.5 oz / each)	100 g - 400 g (100 g / cup)	Place the ingredients on the provided steamer insert. Add 2 - 4 tablespoons of water to the steamer base and cover with the lid. After cooking, stir the ingredients and let them stand for few minutes.
2	Frozen Vegetables	FRZN VEG	LÉG SURG	Sense 1-4 cups	3.5 oz - 14 oz (3.5 oz / each)	100 g - 400 g (100 g / cup)	
3	Boneless Chicken	BNLS CHKN	POUL DÉSO	Sense 0.5- 1.5 lb	8 - 24 oz	227 -681 g / 45 g	Place the ingredients on the provided steamer insert. Add 2 - 4 tablespoons of water to the steamer base and cover with the lid. After cooking, stir the ingredients and let them stand for 3 minutes.
4	Chopped Potatoes	POTA TOES	PATA	Sense 1-4 cups	5 - 20 oz	150 g- 600 g	
5	Manual Steam	STM 5	VAP 5	Add water to the steamer base, cover with the steamer lid, close the oven door and start cooking for humidity sensing. Once complete, open the door, place food in the steamer insert, replace the lid, close the door, set the desired cooking time, and restart cooking.			

SOFTEN/MELT

1. While in idle state, press Soften/Melt button repeatedly to select food category.
2. Press START/+30 Sec button, then use number buttons to select the quantity.
3. Press START/+30 Sec button to start.

Item	Food Category	Display		Quantity	Food weight		Instruction
		English	French		Ounce	Gram	
1	Soften Butter	SOF 1	MOU 1	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	2, 4, 6, 8 oz (4.0 oz / stick)	57, 113, 170, 227 g (113 g / stick)	Unwrap and place in a microwave-safe container. Stir after melting.
2	Soften Cream Cheese	SOF 2	MOU 2	3, 8 oz	3, 8 oz	85, 227 g	Place in a microwave-safe container. Stir after melting.
3	Soften Ice Cream	SOF 3	MOU 3	16, 32oz	16, 32 oz	454, 907 g	Cut squares into small pieces or use chips. Place in a microwave safe container. Stir after melting.
4	Melt Butter	MLT 4	FONT 4	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	2, 4, 6, 8 oz (4.0 oz / stick)	57, 113, 170, 227 g (113 g / stick)	Unwrap and place in a microwave-safe container. Stir after melting.
5	Melt Chocolate Chips	MLT 5	FONT 5	4, 8, 12 oz	4, 8, 12 oz	113, 227, 340 g	Cut squares into small pieces or use chips. Place in a microwave safe container. Stir after melting.
6	Melt Cheese	MLT 6	FONT 6	8, 16 oz	8, 16 oz	227, 454 g	Cut into small pieces and place in a microwave safe container. Stir after melting.

STEAM CLEAN

Use this cycle to loosen soil and remove odors from the oven cavity.

1. Place a microwave-safe container with 250 mL (approx. 1 cup) of water in the center of the oven.
2. Optional: Add a squeeze of lemon juice or a splash of vinegar for enhanced odor removal.
3. When the cycle ends, remove the container (use an oven mitt, as it will be hot) and wipe the interior with a soft cloth or paper towel.

Tips and suggestions:

- Container Size: For best results, use a container with a diameter of 6.5–8 inches (17–20 cm) and a height of less than 2.5 inches (6.5 cm).
- Material: We recommend using a lightweight, microwave-safe plastic container.
- Safety: The container will be very hot after the cycle. Always use an oven mitt or heat-resistant glove when removing it.
- Odor Removal: For a better cleaning effect and to remove unpleasant odors, add a small amount of lemon juice or vinegar to the water before starting.

BEVERAGE

1. While in idle state, press the Beverage button repeatedly to select food category.
2. Press the START/+30 Sec button, then use the number buttons to select the beverage quantity.
3. Press the START/+30 Sec button to begin.

Item	Food Category	Display		Quantity	Food weight		Instruction
		English	French		Ounce	Milliliter	
1	Water	WATR	EAU	1, 2 cups	8, 16 oz	237, 473 mL	Place in a microwave-safe container. Do not cover.
2	Coffee	COFF	CAFÉ	1, 2 cups	8, 16 oz	237, 473 mL	
3	Milk	MILK	LAIT	1, 2 cups	8, 16 oz	237, 473 mL	
4	Tea	TEA	THÉ	1, 2 cups	8, 16 oz	237, 473 mL	

POPCORN

1. While in idle state, press the Popcorn button once.
2. Press START/+30 Sec button to start.

Food Category	Display		Quantity	Food weight		Instruction
	English	French		Ounce	Gram	
Popcorn	POPC	MAÏS	Sense 3.0 ~ 3.5 oz	3.0 ~ 3.5 oz	85 ~99 g	Do not use regular paper bags or glassware. Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper. Listen for popping to slow to one pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels. For best results, use fresh bags of popcorn. Cooking results may vary by brand and fat content. Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.

POTATO

1. While in idle state, press the Potato button repeatedly to select potato size.
2. Press the START/+30 Sec button, then use the number buttons to select potato quantity.
3. Press the START / + 30 Sec button to cook.

Item	Food Category	Display		Quantity	Food Weight		Instruction
		English	French		Ounce	Gram	
1	Large potatoes	LRG	GRDE	1-4 potatoes	8 - 12 oz / each	227 - 340 g / each	Pierce each potato several times with a fork. Place on a paper towel, around ceramic plate edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Place a single potato to the side of the glass tray. Place 4 or more potatoes in a spoke pattern (long-axis of potato pointing toward the center). Let stand for 5 minutes after cooking.
2	Small potato	SML	PETI	1-16 potatoes	3 - 5 oz / each	85 - 142 g / each	Pierce each potato several times with a fork. Place on a paper towel, around ceramic plate edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Place 4 or more potatoes in a spoke pattern (long-axis of potato pointing toward the center). Let stand for 5 minutes after cooking.

VEGGIES

1. While in idle state, press the Veggies button repeatedly to select food category.
2. Press the START / + 30 Sec button to cook.

Item	Food Category	Display		Quantity	Food weight		Instruction
		English	French		Ounce	Gram	
1	Fresh Vegetables	FRSH	FR	Sense 1-4 cups	3.5 oz - 14 oz (3.5 oz / each)	100 g - 400 g (100 g / cup)	Place the ingredients on the middle rack of the provided steamer. Add 2 - 4 tablespoons of water to the bottom layer and cover with the lid. After cooking, stir the ingredients and let them stand for few minutes.
2	Frozen Vegetables	FRZN	SURG	Sense 1-4 cups	3.5 oz - 14 oz (3.5 oz / each)	100 g - 400 g (100 g / cup)	

KEEP WARM

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. While in idle state, press Keep Warm button repeatedly or use number buttons (1~4) to select time.
2. Press START/+30 Sec button to start.

SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Lisez toujours et respectez tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous signale des dangers potentiels pouvant entraîner la mort ou des blessures pour vous et les autres.

Tous les messages de sécurité suivent le symbole d'alerte et sont accompagnés du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER — Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT — Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité indiquent le danger potentiel, expliquent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas respectées.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE » figurant dans la section PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le branchez qu'à une prise correctement mise à la terre. Voir la section « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ».
- Installez ou positionnez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les œufs entiers et les récipients scellés — par exemple les bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu, tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES. Faites preuve de prudence lors du retrait des éléments chauds.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil doit être réparé uniquement par du personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
- Ne couvrez ni ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau — par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des lieux similaires.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Gardez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- N'utilisez pas de pièces de rechange non recommandées par le fabricant (par ex. pièces fabriquées à domicile avec une imprimante 3D).
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte dans la section « Entretien et maintenance du four à micro-ondes ».
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir. Des bulles ou une ébullition visibles lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours présentes. CELA PEUT ENTRAÎNER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI DÉBORDENT SOUDAINEMENT LORSQUE LE RÉCIPIENT EST DÉPLACÉ OU QU'UN USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.
- N'utilisez aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil.
- N'installez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
- Ne l'installez pas au-dessus d'un évier.
- Ne placez rien directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent être respectées, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT : Afin de réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

- Afin de réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
  - Retirez les liens métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
  - Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.
  - N'utilisez pas la cavité comme espace de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Les aliments ou ustensiles métalliques de grande taille ne doivent pas être introduits dans un four à micro-ondes/grille-pain car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des particules peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, entraînant un risque d'électrocution.
- N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode grille-pain.
- Ne stockez aucun matériau autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne recouvrez pas les grilles ou toute autre partie du four avec du papier aluminium. Cela provoquera une surchauffe du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

(a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ni modifier les dispositifs de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux éléments suivants :

(1) Porte (déformée),

(2) Charnières et loquets (cassés ou desserrés),

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel de service dûment qualifié.

Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC.
Cet appareil est conforme à la norme NMB-001 d'Industrie Canada.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE DU FOUR À MICRO-ONDES

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que le four à micro-ondes est froid. Suivez toujours les instructions figurant sur les produits de nettoyage.

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

ACIER INOXYDABLE ET ACIER INOXYDABLE NOIR (sur certains modèles)

REMARQUE : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez pas de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de nettoyant pour table de cuisson, de laine d'acier, de chiffons abrasifs ou d'essuie-tout abrasifs. Des dommages peuvent apparaître sur les surfaces en acier inoxydable, même après une utilisation unique ou limitée.

Frottez dans le sens du grain pour éviter d'endommager la surface.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyants pour acier inoxydable Affresh ® référence W10355016 (non inclus) ou lingettes de nettoyage pour acier inoxydable affresh ® référence W1055049 (non inclus) : Voir le guide de démarrage rapide pour les informations de commande.
- Vinaigre pour les traces d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR À MICRO-ONDES

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, pas directement sur le panneau.
- Nettoyants pour appareils de cuisine Affresh ® référence W10355010 (non inclus) : Voir la section « Informations de commande en ligne » du guide de démarrage rapide pour commander.

REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF DE LA CAVITÉ (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou tranchants, de grattoirs ni aucun type de nettoyant ou tampon abrasif.

CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, n'utilisez pas de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de laine d'acier, de chiffons abrasifs ni certains essuie-tout.

Sur les modèles en acier inoxydable, frottez dans le sens du grain pour éviter d'endommager la surface.

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

Méthode de nettoyage :

Salissures normales

- Savons et détergents doux non abrasifs : Rincez à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux non pelucheux.

Salissures importantes

- Savons et détergents doux non abrasifs : Faites chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four à micro-ondes. La vapeur ramollira les salissures. Rincez à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux non pelucheux.

Odeurs

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

Cuiseur vapeur

- Savon doux, eau et brosse souple ou lave-vaisselle.

Utilisation du four à micro-ondes

Les odeurs et la fumée sont normales lors des premières utilisations du four à micro-ondes ou lorsqu'il est très encrassé.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux fumées dégagées. L'exposition à ces fumées peut entraîner la mort de certains oiseaux. Déplacez toujours les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien ventilée.

Utilisation sécurisée du papier aluminium dans un micro-ondes :

1. Petites pièces lisses : Utilisez uniquement de petites pièces de papier aluminium plates, neuves et lisses. Évitez le papier aluminium froissé ou chiffonné.
2. Protection : Utilisez le papier aluminium pour protéger les petites zones ou les parties fines des aliments afin d'éviter la surcuisson. Façonnez le papier aluminium autour des aliments sans bords tranchants.
3. Couverture limitée : Ne couvrez pas plus d'un quart des aliments avec du papier aluminium.
4. Tenir éloigné des parois : Assurez-vous que le papier aluminium est à au moins un pouce des parois, du haut et du bas du four à micro-ondes.
5. Aucun contact avec le métal : Évitez tout contact entre le papier aluminium et toute autre pièce métallique à l'intérieur du micro-ondes.
6. Courtes durées : Utilisez le papier aluminium pour la durée de chauffage la plus courte possible, idéalement pas plus de 30 secondes.
7. Surveillez attentivement : Surveillez attentivement le four à micro-ondes. Si vous voyez des étincelles, arrêtez immédiatement le micro-ondes et retirez le papier aluminium.

Utilisation sécurisée des récipients métalliques compatibles micro-ondes :

1. Vérifiez l'étiquette « compatible micro-ondes » : Utilisez uniquement des récipients métalliques explicitement indiqués comme compatibles micro-ondes par le fabricant.
2. Lisez les instructions du fabricant : Suivez toutes les consignes spécifiques fournies par le fabricant.
3. Assurez-vous d'arêtes lisses et arrondies : Évitez les récipients présentant des bords tranchants ou irréguliers, des bosses ou des dommages.
4. Évitez le contact avec les parois du micro-ondes : Maintenez le récipient éloigné des côtés, du haut et du bas de la cavité du micro-ondes.
5. Ne pas utiliser avec d'autres métaux : Évitez de placer des ustensiles métalliques dans le récipient et assurez-vous qu'aucune pièce métallique du micro-ondes ne puisse entrer en contact avec celui-ci.
6. Courts intervalles de chauffe : Faites chauffer par intervalles courts et vérifiez fréquemment.
7. Surveillez attentivement : Restez à proximité du micro-ondes, surtout lors des premières utilisations d'un nouveau récipient. Arrêtez immédiatement si vous voyez des étincelles.
8. Retirez les couvercles (s'ils ne sont pas compatibles micro-ondes) : Retirez tout couvercle non compatible micro-ondes avant de chauffer.
9. Attention aux temps de chauffe plus longs : Les récipients métalliques et leur contenu peuvent nécessiter un temps de chauffe plus long.

affresh® est une marque déposée de Whirlpool, U.S.A.

Exigences électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Branchez sur une prise à 3 broches mise à la terre.

Ne retirez pas la broche de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

Respectez tous les codes et réglementations en vigueur.

Exigé :

- Une alimentation électrique 120 V, 60 Hz, courant alternatif uniquement, 15 ou 20 A avec fusible ou disjoncteur.

Recommandé :

- Un fusible temporisé ou un disjoncteur temporisé.
- Un circuit séparé dédié uniquement à ce four à micro-ondes.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour un appareil mis à la terre et relié par cordon :

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de dysfonctionnement ou de panne, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un chemin de moindre résistance pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec conducteur de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise appropriée correctement installée et mise à la terre conformément aux codes et réglementations locaux.

AVERTISSEMENT :

Une mauvaise connexion du conducteur de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou technicien qualifié en cas de doute sur la mise à la terre correcte de l'appareil. Ne modifiez pas la fiche fournie avec l'appareil : si elle ne s'adapte pas à la prise, faites installer une prise appropriée par un électricien qualifié.

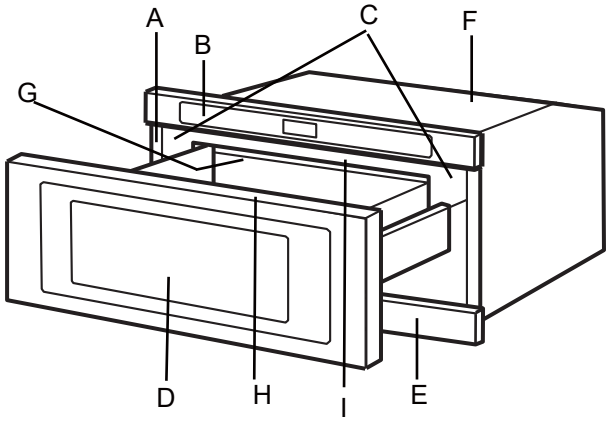
N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise près du four à micro-ondes par un électricien ou technicien qualifié.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est conforme à la partie 18 des règles de la FCC.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

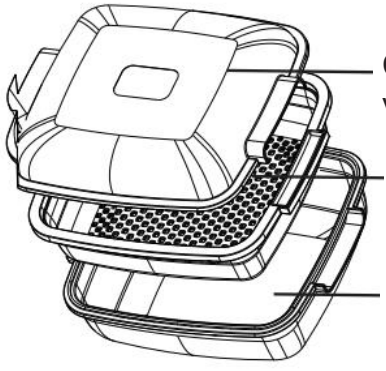
Ce manuel peut couvrir plusieurs modèles différents. Le modèle que vous avez acheté peut disposer de certaines ou de toutes les fonctionnalités présentées ici. L'apparence de votre modèle peut légèrement différer des illustrations de ce manuel.



A. Garniture
B. Panneau de commande
C. Système de verrouillage de la porte
D. Porte et panneaux vitrés
E. Cadre
F. Couvercle arrière de la cavité
G. Éclairage du four à micro-ondes (inaccessible – dans le plafond)
H. Étiquette du guide de cuisson
I. Plaque signalétique

Accessoires cuiseur vapeur

1.Utilisez la base du cuiseur vapeur, l'insert et le couvercle pour la cuisson à la vapeur ou uniquement la base et le couvercle pour le mijotage et le



Couvercle du cuiseur vapeur

Insert du cuiseur vapeur

Base du cuiseur vapeur

PANNEAU DE COMMANDE



ÉCRAN D'AFFICHAGE
L'heure, la puissance et les indicateurs sont affichés.

CUISSON
Appuyez pour sélectionner les menus de cuisson.

DÉCONGÉLATION
Appuyez pour décongeler les aliments.

RÉCHAUFFER
Appuyez pour sélectionner les menus de réchauffage.

VAPEUR
Appuyez pour cuire à la vapeur.

RAMOLLIR / FAIRE FONDRE
Appuyez pour ramollir/faire fondre les aliments.

NETTOYAGE À LA VAPEUR
Permet de régler la fonction de nettoyage à la vapeur.
Maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour couper tous les sons.

BOISSONS
Appuyez pour préparer des boissons.

POP-CORN
Appuyez pour cuire du pop-corn.

OUVRIR/FERMER
Lorsque le verrouillage des commandes est désactivé, appuyez sur le bouton OUVRIR/FERMER pour ouvrir ou fermer automatiquement le tiroir. Le tiroir peut être ouvert ou fermé manuellement à tout moment en le poussant ou en le tirant.
ATTENTION : La charge maximale du tiroir automatique est de 7,7 lb (3,5 kg). Le dépassement de cette limite peut endommager le moteur ou le mécanisme d'entraînement.

POMMES DE TERRE
Appuyez pour cuire des pommes de terre.

LÉGUMES
Appuyez pour cuire des légumes.

MAINTIEN AU CHAUD
Permet de régler la fonction de maintien au chaud.

TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE
Appuyez pour régler le programme de cuisson au micro-ondes.

MINUTERIE
Appuyez une fois pour régler la fonction minuterie de cuisine. Maintenez enfoncé pour régler l'heure de l'horloge.

TOUCHES NUMÉRIQUES
Appuyez pour régler le temps, le poids des aliments ou le nombre de portions.

DÉMARRER/+30 SEC
Appuyez pour démarrer un programme de cuisson.
Appuyez pour démarrer rapidement le four à micro-ondes pendant 30 secondes à pleine puissance.

ARRÊT/ANNULATION
Appuyez une fois pour interrompre temporairement la cuisson ou deux fois pour l'annuler complètement.
Maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour activer le verrouillage des commandes.

Réglage de la langue
En mode veille, maintenez la touche 0 enfoncée pendant trois secondes jusqu'à ce qu'un bip retentisse pour basculer la langue d'affichage entre l'anglais (par défaut) et le français ; l'écran affichera « FR » ou « EN » pendant deux secondes pour confirmer le changement.
Règles de fonctionnement :
1. Par défaut : Anglais (EN).
2. Le changement est uniquement autorisé en mode veille.
3. EN → FR : Maintenez la touche 0 pendant 3 secondes (bip sonore),
l'écran affiche « Fr » pendant 2 secondes.
4. FR → EN : Maintenez la touche 0 pendant 3 secondes (bip sonore),
l'écran affiche « En » pendant 2 secondes.

RÉGLAGES

- Lorsque le four est branché, un « bip » retentit et toutes les icônes s'allument pendant 2 secondes. Après 2 secondes, l'écran affiche « 12HR » (12 clignotant), (clignotant), vous pouvez appuyer sur le bouton MINUTERIE pour sélectionner le format 24 heures ou 12 heures.
- Pendant la cuisson, si vous appuyez une fois sur le bouton ARRÊT/ANNULATION, le programme est mis en pause, puis appuyez sur le bouton DÉMARRER/+30 SEC pour reprendre. Si vous appuyez deux fois sur le bouton ARRÊT/ANNULATION, le programme est annulé.
- Pendant la cuisson, si vous ouvrez la porte du four, le programme est mis en pause, puis fermez la porte et appuyez sur le bouton DÉMARRER/+30 SEC pour reprendre.
  Lors du réglage, un « bip » retentit et le système revient en mode veille s'il n'y a aucune opération pendant 60 secondes.
- S'il n'y a aucune opération pendant 60 secondes en mode veille, un « bip » retentit, le rétroéclairage s'atténue et le système passe en mode économie d'énergie. Appuyer une fois sur n'importe quel bouton et ouvrir la porte du four permet de quitter le mode économie d'énergie.
- Après la fin de la cuisson, l'écran affiche End et 3 « bips » retentissent. Après 1 minute, un second signal sonore est émis, puis le système émet un signal toutes les 3 minutes. Après le cinquième signal,
  le système revient automatiquement en mode veille, ou appuyez une fois sur ARRÊT/ANNULATION ou ouvrez la porte du four pour revenir en mode veille.
- Pendant la cuisson sans ouverture de la porte du four, s'il n'y a aucune opération pendant plus de 10 minutes après une pause, le fonctionnement s'arrête automatiquement et revient à l'écran de veille interface.
- Le système de commande électronique du four à micro-ondes dispose d'une fonction de refroidissement. Pour le mode de cuisson micro-ondes dont la durée dépasse 2 minutes, après la fin de la cuisson, le ventilateur fonctionne automatiquement environ 3 minutes pour refroidir le four et prolonger sa durée de vie.
- Lorsque la porte est ouverte ou pendant la cuisson, l'éclairage du four est activé par défaut.
- Lorsque le micro-ondes fonctionne, si le temps de cuisson restant est inférieur à 6,8 secondes lors du réglage avec le bouton DÉMARRER/+30 SEC, le temps ne peut pas être modifié.
- Après la fin de la cuisson, appuyez sur le bouton DÉMARRER/+30 SEC pour démarrer immédiatement un nouveau cycle de cuisson. Les paramètres du nouveau cycle de cuisson reprennent ceux du cycle précédent et le temps de cuisson est par défaut de 30 secondes.
- Si la porte du four n'est pas fermée, la cuisson ne peut pas
  être démarrée, et l'écran affiche « DOOR » pendant 3 secondes pour inviter l'utilisateur à fermer la porte du four
  Lorsque l'appareil vient d'être mis sous tension ou revient au mode par défaut, il passe en mode de protection. À ce moment, l'indication « DOOR » apparaît sur l'écran de démarrage pendant trois secondes, et vous devez
  ouvrir et fermer la porte une fois pour démarrer la cuisson
  N'ouvrez pas la porte et n'appuyez pas sur le bouton « ARRÊT/ANNULATION » pendant le fonctionnement du menu humidité ; sinon, la cuisson peut dysfonctionner et s'arrêter, revenant à l'écran de veille.

MODE VEILLE

Lorsque aucune fonction n'est utilisée, le four à micro-ondes passe en mode veille et l'écran s'assombrit légèrement après environ 1 minute. Appuyez sur n'importe quel bouton ou ouvrez la porte, l'écran revient à la luminosité normale.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Première méthode :

1. Lorsque le four est branché pour la première fois, l'écran affiche « 12 HR » (12 clignotant), vous pouvez appuyer plusieurs fois sur le bouton MINUTERIE pour sélectionner le format 24 heures ou 12 heures.
2. Appuyez une fois sur le bouton DÉMARRER/+30 SEC.
3. Utilisez les touches numériques pour régler l'heure correcte.
4. Appuyez une fois sur DÉMARRER/+30 SEC ou MINUTERIE pour confirmer.

Deuxième méthode :

1. En mode veille, appuyez sur le bouton MINUTERIE pour activer le four.
2. Maintenez le bouton MINUTERIE enfoncé pendant 3 secondes.
3. Utilisez les touches numériques pour régler l'heure correcte.
4. Appuyez une fois sur DÉMARRER/+30 SEC ou MINUTERIE pour confirmer

REMARQUE :

- Pendant le réglage de l'horloge après mise sous tension, si l'horloge n'est pas réglée ou s'il n'y a aucune opération pendant 60 secondes, le système revient en veille et l'écran affiche « : » (non clignotant), indiquant que l'horloge n'a pas été réglée. S'il n'y a aucune opération pendant 10 secondes sur l'interface de réglage de l'horloge
  , le système entre directement dans l'interface de réglage de l'horloge.
- Après un réglage incorrect de l'heure, appuyez sur le bouton DÉMARRER/+30 SEC, et le système affiche « 00:00 » (clignotant) et émet un signal d'erreur.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton MINUTERIE.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure souhaitée. La durée maximale est de 90 minutes.
3. Appuyez sur DÉMARRER/+30 SEC pour confirmer.

REMARQUE : Lorsque le compte à rebours se termine, le buzzer émet un bip pour vous rappeler. Pendant le réglage ou la cuisson, vous pouvez vérifier le compte à rebours en appuyant sur le bouton MINUTERIE, et si le bouton ARRÊT/ANNULATION est pressé lorsque l'écran affiche l'heure, la fonction peut être annulée.

FONCTION SILENCIEUX

Pour activer : Maintenez le bouton NETTOYAGE À LA VAPEUR pendant 3 secondes, l'écran affiche «  ». Le système est passé en mode silencieux.

Pour désactiver : En mode silencieux, maintenez le bouton NETTOYAGE À LA VAPEUR pendant 3 secondes, le symbole « » disparaît. Le système a quitté le mode silencieux.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le verrouillage de sécurité enfant empêche toute utilisation non surveillée par des enfants.

Pour activer : En mode veille, maintenez le bouton ARRÊT/ANNULATION enfoncé pendant 3 secondes, le four passe automatiquement en mode verrouillage enfant et le voyant de verrouillage s'allume. En mode verrouillé, toutes les touches sont désactivées.

Pour désactiver : En mode verrouillage enfant, maintenez le bouton ARRÊT/ANNULATION enfoncé pendant 3 secondes, le voyant de verrouillage s'éteint. Le système a quitté le mode verrouillage enfant.

FONCTIONS DE CUISSON DU FOUR À MICRO-ONDES

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE.
2. Utilisez le clavier numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. (Durée maximale : 90 minutes).
3. Appuyez à nouveau sur TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE pour régler le niveau de puissance. (Par défaut : 100 %). Utilisez le clavier numérique pour sélectionner un niveau de puissance.
4. Appuyez sur DÉMARRER/+30 SEC pour commencer la cuisson.

Pendant la cuisson au micro-ondes, appuyez une fois sur le bouton « TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE ». Le temps de cuisson actuel est mis en pause (le compte à rebours continue en arrière-plan) et vous entrez dans l'interface de réglage du temps. À ce moment, utilisez les touches numériques pour régler le temps souhaité. Le nouveau réglage prend effet automatiquement après 5 secondes, ou vous pouvez appuyer sur « DÉMARRER/+30 SEC » pour confirmer et l'activer immédiatement. (Remarque : le temps et le niveau de puissance ne peuvent pas être modifiés si le temps restant est inférieur à 6 secondes).
Dans l'interface de réglage du temps, appuyez une fois sur le bouton « TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE ». L'indicateur « % » clignote et vous entrez dans l'interface de réglage de la puissance. À ce moment, utilisez les touches numériques pour régler le niveau de puissance souhaité. Le nouveau réglage de puissance prend effet automatiquement après 5 secondes, ou vous pouvez appuyer sur « DÉMARRER/+30 SEC » pour confirmer et l'activer immédiatement.

Niveau	Pourcentage	Utilisation recommandée
10	100%	Plats préparés à haute température, soupes avec ingrédients crus, boissons et la plupart des légumes.
9	90%	Petits morceaux de viande tendres, viande hachée, morceaux de volaille et filets de poisson. Réchauffer des veloutés.
8	80%	Réchauffage du riz, des pâtes ou des gratins. Cuisson d'aliments nécessitant une puissance plus faible, comme le pain de viande.
7	70%	Réchauffage de plats préparés ou de plusieurs plats simultanément.
6	60%	Aliments sensibles comme le fromage, les préparations à base d'œufs, les puddings et les crèmes.
5	50%	Gratins ne pouvant pas être remués, comme les lasagnes.
4	40%	Jambon, volailles entières et rôtis braisés.
3	30%	Mijotage de ragoûts et fonte du beurre.
2	20%	Décongélation ; fonte du chocolat ; réchauffage du pain, des petits pains et des pâtisseries.
1	10%	Réchauffer légèrement les fruits ; ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.

Conseils de cuisson :

N Pour de meilleurs résultats, remuez ou retournez les aliments à mi-cuisson. Laissez reposer les aliments au moins une minute après la cuisson afin de permettre une répartition uniforme de la chaleur.

n Lors de la cuisson d'aliments riches en humidité (comme les pommes de terre), de la condensation peut se former sur la porte et l'intérieur du four. Une fois le four refroidi, essuyez ces surfaces avec un chiffon doux.

CUISSON RAPIDE

Utilisez cette fonction pour démarrer rapidement la cuisson à 100 % de puissance.

1. En mode veille, appuyez sur DÉMARRER / +30 SEC.
2. Le four démarre automatiquement pendant 30 secondes.
3. Chaque pression supplémentaire ajoute 30 secondes au minuteur (jusqu'à 90 minutes).

CUISSON

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton Cuisson pour sélectionner la catégorie d'aliments.
2. Appuyez sur DÉMARRER/+30 SEC, puis utilisez les touches numériques pour sélectionner la quantité d'aliments (cette étape peut être ignorée pour les catégories à capteur).
3. Appuyez sur DÉMARRER/+30 SEC pour commencer.

Article	Catégorie d'aliments	Affichage		Quantité	Poids des aliments		Instructions
		Anglais	Français		Once	Gramme	
1	Bacon	BACN	BACN	1-6 tranches	0,7 oz / tranche	20 g / tranche	Épaisseur moyenne pour des résultats homogènes. Suivez toutes les instructions figurant sur l'emballage. Pour de meilleurs résultats, placez le bacon sur une grille adaptée au micro-ondes.
2	Riz	RICE	RIZ	Détecte 0,5-2,0 tasses	3,4 oz - 13,6 oz (6,8 oz de riz / tasse)	96 g - 384 g (192 g de riz / tasse)	Utilisez un plat allant au micro-ondes avec un couvercle non hermétique. Respectez les proportions liquide/riz indiquées sur l'emballage. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.
3	Plat surgelé	FRZN MEAL	PLAT SURG	Détecte 10 - 40 oz	10 - 40 oz	283 - 1134 g	Détachez le film protecteur sur 3 côtés du récipient. Laissez reposer de 3 à 5 minutes après la cuisson.
4	Flocons d'avoine	OAT MEAL	AVOI	Détecte 1-4 tasses	1,2 oz / portion	35 g / portion	Couvrez avec un film plastique et percez une ouverture. Remuez après cuisson.
5	Pâtes	PAST	PÂTE	0,5, 1, 1,5, 2,0 tasses	2, 4, 6, 8 oz	50, 100, 150, 200 g	Suivez les indications de l'emballage pour les quantités d'ingrédients, ajoutez huit fois le volume d'eau aux pâtes. Ne pas couvrir ni remuer.

DÉCONGÉLATION

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton Décongélation pour sélectionner la catégorie d'aliments.
2. Appuyez sur DÉMARRER/+30 SEC, puis utilisez les touches numériques pour entrer le temps de décongélation ou la quantité d'aliments.
3. Appuyez sur DÉMARRER/+30 SEC pour commencer.

Conseils pour de meilleurs résultats de décongélation :

- **Utilisez les préréglages :** Pour une performance optimale, utilisez d'abord les touches de préréglage. Les durées et les niveaux de puissance ont été optimisés pour des types d'aliments spécifiques.
- **Température :** Pour des résultats optimaux, les aliments doivent être à 0°F (-18°C) ou plus froids au début de la décongélation.
- **Préparation :** Déballez les aliments et retirez les couvercles (par exemple des contenants de jus) avant la décongélation.
- **Emballage :** Les emballages peu profonds ou fins décongèlent plus rapidement et uniformément que les blocs épais d'aliments surgelés.
- **Séparer les aliments :** Séparez les morceaux d'aliments dès que possible pendant ou à la fin du cycle pour assurer une décongélation uniforme.
- **Manuel vs préréglage :** N'utilisez pas la fonction de décongélation automatique pour les plats surgelés prêts à consommer ou les aliments restés hors congélateur plus de 20 minutes ; ils doivent être décongelés manuellement.
- **Protection :** Utilisez de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les parties minces des aliments (comme les ailes de poulet, l'extrémité des cuisses ou les queues de poisson) afin d'éviter qu'elles ne cuisent. Consultez d'abord la section « Papier d'aluminium et métal ».
- **Temps de repos :** Laissez reposer les aliments de 5 à 20 minutes après la fin du cycle pour terminer le processus de décongélation.

Article	Catégorie d'aliments	Affichage		Quantité	Poids des aliments		Instructions
		Anglais	Français		Once	Gramme	
1	Décongélation manuelle	M DEF	DÉCO MANU	Saisir le temps	/	/	Utiliser une assiette adaptée au micro-ondes
2	Poulet	CHKN	POUL	Saisir 0,2-6,6 lb	3 - 105 oz	90 - 2994 g	Utiliser une assiette adaptée au micro-ondes
3	Bœuf haché	BEEF	BOEU HACH	Saisir 0,2-6,6 lb	3 - 105 oz	90 - 2994 g	Utiliser une assiette adaptée au micro-ondes

RÉCHAUFFAGE

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton Réchauffage pour sélectionner la catégorie d'aliments.
2. Appuyez sur DÉMARRER/+30 SEC, puis utilisez les touches numériques pour sélectionner la quantité d'aliments (cette étape peut être ignorée pour les catégories à capteur).
3. Appuyez sur DÉMARRER/+30 SEC pour commencer.

Article	Catégorie d'aliments	Affichage		Quantité	Poids des aliments		Instructions
		Anglais	Français		Once	Gramme	
1	Assiette de dîner	REPAS	PLAT	Détection 1 assiette	10 - 15 oz	284 - 425 g	Placez les aliments dans une assiette. Couvrez d'un film plastique en laissant une ouverture pour la ventilation. Laissez reposer 3 minutes après le réchauffage.
2	Pizza	PIZZ	PIZZ	Détection 1-3 parts	3,5 oz / part	100 g / part	Placez sur une assiette adaptée au micro-ondes recouverte de papier absorbant.
3	Gratin	CASS	GRAT	1-4 tasses	7,8 oz / tasse	220 g / tasse	Placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Couvrez d'un film plastique en laissant une ouverture pour la ventilation. Remuez et laissez reposer 3 minutes après le réchauffage.
4	Soupe	SOUP	SOUP	Détection 1-4 tasses	8 oz- 32 oz	237 - 946 mL	Placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Couvrez d'un film plastique en laissant une ouverture pour la ventilation. Remuez et laissez reposer 3 minutes après le réchauffage.
5	Sauce	SAUC	SAUC	Détection 1-4 tasses	8 oz- 32 oz	237 - 946 mL	Placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Couvrez d'un film plastique en laissant une ouverture pour la ventilation. Remuez et laissez reposer 3 minutes après le réchauffage.

VAPEUR

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton Vapeur pour sélectionner la catégorie d'aliment.
2. Appuyez sur START/+30 Sec, puis utilisez les touches numériques pour sélectionner la quantité (cette étape peut être ignorée pour les catégories à détection).
3. Appuyez sur le bouton START/+30 Sec pour démarrer.

Article	Catégorie d'aliment	Affichage		Quantité	Poids de l'aliment		Instruction
		Anglais	Français		Once	Grammes	
1	Légumes frais	FRSH VEG	LÉG FR	1-4 tasses	3,5 oz - 14 oz (3,5 oz / unité)	100 g - 400 g (100 g / tasse)	Placez les ingrédients sur l'insert vapeur fourni. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau dans la base vapeur et couvrez avec le couvercle. Après cuisson, remuez les ingrédients et laissez-les reposer quelques minutes.
2	Légumes surgelés	FRZN VEG	LÉG SURG	Détection 1-4 tasses	3,5 oz - 14 oz (3,5 oz / unité)	100 g - 400 g (100 g / tasse)	
3	Poulet désossé	BNLS CHKN	POUL DÉSO	Détection 0,5-1,5 lb	8 - 24 oz	227 -681 g / 45 g	Placez les ingrédients sur l'insert vapeur fourni. Ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau dans la base vapeur et couvrez avec le couvercle. Après cuisson, remuez les ingrédients et laissez-les reposer 3 minutes.
4	Pommes de terre en dés	POTA TOES	PATA	Détection 1-4 tasses	5 - 20 oz	150 g- 600 g	
5	Vapeur manuelle	STM 5	VAP 5	Ajoutez de l'eau dans la base vapeur, couvrez avec le couvercle vapeur, fermez la porte du four et lancez la cuisson avec détection d'humidité. Une fois terminé, ouvrez la porte, placez les aliments dans l'insert vapeur, remettez le couvercle, fermez la porte, réglez le temps de cuisson souhaité et relancez la cuisson.			

RAMOLLIR / FONDRE

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton Ramollir/Fondre pour sélectionner la catégorie d'aliment.
2. Appuyez sur START/+30 Sec, puis utilisez les touches numériques pour sélectionner la quantité.
3. Appuyez sur START/+30 Sec pour démarrer.

Article	Catégorie d'aliment	Affichage		Quantité	Poids de l'aliment		Instruction
		Anglais	Français		Once	Grammes	
1	Ramollir le beurre	SOF 1	MOU 1	0,5, 1,0, 1,5, 2,0 bâtonnets	2, 4, 6, 8 oz (4,0 oz / bâtonnet)	57, 113, 170, 227 g (113 g / bâtonnet)	Déballez et placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Remuez après la fonte.
2	Ramollir le fromage à la crème	SOF 2	MOU 2	3, 8 oz	3, 8 oz	85, 227 g	Placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Remuez après la fonte.
3	Ramollir la crème glacée	SOF 3	MOU 3	16, 32 oz	16, 32 oz	454, 907 g	Coupez en petits morceaux ou utilisez des pépites. Placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Remuez après la fonte.
4	Faire fondre le beurre	MLT 4	FONT 4	0,5, 1,0, 1,5, 2,0 bâtonnets	2, 4, 6, 8 oz (4,0 oz / bâtonnet)	57, 113, 170, 227 g (113 g / bâtonnet)	Déballez et placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Remuez après la fonte.
5	Faire fondre les pépites de chocolat	MLT 5	FONT 5	4, 8, 12 oz	4, 8, 12 oz	113, 227, 340 g	Coupez en petits morceaux ou utilisez des pépites. Placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Remuez après la fonte.
6	Faire fondre le fromage	MLT 6	FONT 6	8, 16 oz	8, 16 oz	227, 454 g	Coupez en petits morceaux et placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Remuez après la fonte.

NETTOYAGE VAPEUR

Utilisez ce cycle pour décoller les salissures et éliminer les odeurs de la cavité du four.

1. Placez un récipient adapté au micro-ondes contenant 250 mL (environ 1 tasse) d'eau au centre du four.
2. Optionnel : Ajoutez un filet de jus de citron ou un peu de vinaigre pour améliorer l'élimination des odeurs.
3. Une fois le cycle terminé, retirez le récipient (utilisez un gant de cuisine, car il sera chaud) et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux ou un essuie-tout.

Conseils et suggestions :

- Taille du récipient : Pour de meilleurs résultats, utilisez un récipient d'un diamètre de 6,5–8 pouces (17–20 cm) et d'une hauteur inférieure à 2,5 pouces (6,5 cm).
- Matériau : Nous recommandons l'utilisation d'un récipient en plastique léger adapté au micro-ondes.
- Sécurité : Le récipient sera très chaud après le cycle. Utilisez toujours un gant de cuisine ou un gant résistant à la chaleur pour le retirer.
- Élimination des odeurs : Pour un meilleur effet de nettoyage et pour éliminer les odeurs désagréables, ajoutez un peu de jus de citron ou de vinaigre à l'eau avant de démarrer.

BOISSONS

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton Boissons pour sélectionner la catégorie d'aliment.
2. Appuyez sur START/+30 Sec, puis utilisez les touches numériques pour sélectionner la quantité de boisson.
3. Appuyez sur le bouton START/+30 Sec pour démarrer.

Article	Catégorie d'aliment	Affichage		Quantité	Poids de l'aliment		Instruction
		Anglais	Français		Once	Millilitre	
1	Eau	WATR	EAU	1, 2 tasses	8, 16 oz	237, 473 mL	Placez dans un récipient adapté au micro-ondes. Ne pas couvrir.
2	Café	COFF	CAFÉ	1, 2 tasses	8, 16 oz	237, 473 mL	
3	Lait	MILK	LAIT	1, 2 tasses	8, 16 oz	237, 473 mL	
4	Thé	TEA	THÉ	1, 2 tasses	8, 16 oz	237, 473 mL	

POP-CORN

1. En mode veille, appuyez une fois sur le bouton Pop-corn.
2. Appuyez sur START/+30 Sec pour démarrer.

Catégorie d'aliment	Affichage		Quantité	Poids de l'aliment		Instruction
	Anglais	Français		Once	Grammes	
Pop-corn	POPC	MAÏS	Détection 3,0 ~ 3,5 oz	3,0 ~ 3,5 oz	85 ~99 g	N'utilisez pas de sacs en papier ordinaires ni de verrerie. Suivez les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un popper à pop-corn pour micro-ondes. Écoutez jusqu'à ce que les éclatements ralentissent à un toutes les 1 à 2 secondes, puis arrêtez le cycle. Ne faites pas éclater à nouveau les grains non éclatés. Pour de meilleurs résultats, utilisez des sachets de pop-corn frais. Les résultats de cuisson peuvent varier selon la marque et la teneur en matières grasses. Suivez les instructions fournies par le fabricant de pop-corn pour micro-ondes.

POMME DE TERRE

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton Pomme de terre pour sélectionner la taille des pommes de terre.
2. Appuyez sur START/+30 Sec, puis utilisez les touches numériques pour sélectionner la quantité de pommes de terre.
3. Appuyez sur le bouton START / + 30 Sec pour cuire.

Article	Catégorie d'aliment	Affichage		Quantité	Poids de l'aliment		Instruction
		Anglais	Français		Once	Grammes	
1	Grosses pommes de terre	LRG	GRDE	1 à 4 pommes de terre	8 - 12 oz / chacune	227 - 340 g / chacune	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette. Placez sur du papier absorbant, autour des bords de l'assiette en céramique, à au moins 1" (2,5 cm) d'intervalle. Placez une seule pomme de terre sur le côté du plateau en verre. Placez 4 pommes de terre ou plus en étoile (axe longitudinal vers le centre). Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
2	Petite pomme de terre	SML	PETI	1-16 pommes de terre	3 - 5 oz / chacune	85 - 142 g / chacune	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois avec une fourchette. Placez sur du papier absorbant, autour des bords de l'assiette en céramique, à au moins 1" (2,5 cm) d'intervalle. Placez 4 pommes de terre ou plus en étoile (axe longitudinal vers le centre). Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

LÉGUMES

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur la touche Potato pour sélectionner la taille de la pomme de terre.
2. Appuyez sur la touche START/+30 Sec (DÉPART/+30 s), puis utilisez les touches numériques pour sélectionner la quantité de pommes de terre.
3. Appuyez sur la touche START/+30 Sec (DÉPART/+30 s) pour lancer la cuisson.

Élément	Catégorie d'aliments	Affichage		Quantité	Poids des aliments		Instructions
		Anglais	Français		Ounce	Gramme	
1	Légumes frais	FRSH	FR	Détection 1–4 tasses	3,5 oz - 14 oz (3,5 oz / unité)	100 g - 400 g (100 g / tasse)	Placer les ingrédients sur la grille centrale du cuiseur vapeur fourni. Ajouter 2 à 4 cuillères à soupe d'eau dans la couche inférieure et couvrir avec le couvercle. Après cuisson, mélanger les ingrédients et les laisser reposer quelques minutes.
2	Légumes surgelés	FRZN	SURG	Détection 1–4 tasses	3,5 - 14 oz (3,5 oz / unité)	100 - 400 g (100 g / tasse)	

MAINTIEN AU CHAUD

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments reposer dans le four plus d'une heure avant ou après cuisson.

Cela peut provoquer une intoxication alimentaire ou une maladie.

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur le bouton Keep Warm ou utilisez les touches numériques (1~4) pour sélectionner la durée.
2. Appuyez sur START/+30 Sec pour démarrer.

SEGURIDAD DEL HORNO MICROONDAS

Su seguridad y la de los demás es muy importante.

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



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le advierte de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad irán precedidos del símbolo de alerta y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO Puede morir o sufrir lesiones graves si no sigue inmediatamente las instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA Puede morir o sufrir lesiones graves si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir el riesgo de lesiones y qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones a las personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS” que se indican en la sección correspondiente ENERGÍA.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a una toma de corriente con conexión a tierra adecuada. Consulte la sección “INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA”.
- Instale o coloque este aparato únicamente conforme a las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados —por ejemplo, frascos de vidrio cerrados— pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- Utilice este aparato únicamente para el uso previsto descrito en el manual. No utilice productos químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial ni de laboratorio.
- EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS. Use precaución al retirar elementos calientes.
- No utilice este aparato si tiene el cable o el enchufe dañados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caídas.
- Este aparato debe ser reparado únicamente por personal técnico cualificado. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No almacene este aparato en exteriores. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
- No utilice piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas fabricadas en casa con impresora 3D).
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección “Mantenimiento y cuidado del horno microondas”.
- Los líquidos como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que están hirviendo. La formación visible de burbujas o ebullición al retirar el recipiente del microondas no siempre se produce. ESTO PUEDE PROVOCAR LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HIERBAN REPENTINAMENTE AL MOVER EL RECIPIENTE O INTRODUCIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- No utilice ningún aparato de calefacción o cocción debajo de este aparato.
- No instale la unidad encima o cerca de ningún aparato de calefacción o cocción.
- No instale sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie del aparato cuando esté en funcionamiento.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones a las personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No cocine en exceso los alimentos. Vigile atentamente el aparato cuando se introduzcan en el horno materiales combustibles como papel, plástico u otros para facilitar la cocción.
  - Retire los cierres metálicos de las bolsas de papel o plástico antes de introducirlas en el horno.
  - Si los materiales del interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la corriente desde el fusible o el disyuntor.
  - No utilice la cavidad para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
- No introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios metálicos de gran tamaño en el horno microondas/tostador, ya que pueden provocar incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie con estropajos metálicos. Los fragmentos pueden desprenderse y entrar en contacto con partes eléctricas, con riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice productos de papel cuando el aparato funcione en modo tostador.
- No almacene en este horno materiales distintos de los accesorios recomendados por el fabricante cuando no esté en uso.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

(a) No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que hacerlo puede provocar una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no manipular ni anular los dispositivos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos o suciedad en las superficies de sellado.

(c) No utilice el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en:

(1) Puerta (deformada),
(2) Bisagras y cierres (rotos o flojos),
(3) Sellos de la puerta y superficies de sellado

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie que no sea personal técnico cualificado.

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

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el microondas esté frío. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.

Se recomienda utilizar primero jabón, agua y un paño suave o esponja, salvo que se indique lo contrario.

ACERO INOXIDABLE Y ACERO INOXIDABLE NEGRO (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no utilice estropajos con jabón, limpiadores abrasivos, limpiadores para placas de cocción, estropajos de lana de acero, paños ásperos ni toallas de papel abrasivas. Las superficies de acero inoxidable pueden dañarse incluso con un uso puntual o limitado.

Frote en la dirección de la veta para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiador de acero inoxidable Affresh ® número de pieza W10355016 (no incluido) o toallitas de limpieza de acero inoxidable Affresh ® número de pieza W1055049 (no incluidas):
  Consulte la guía de inicio rápido para obtener información sobre pedidos.
- Vinagre para manchas de agua dura.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO MICROONDAS

Método de limpieza:

- Limpiacristales y un paño suave o esponja: Aplique el limpiacristales sobre un paño suave o esponja, no directamente sobre el panel.
- Limpiador de electrodomésticos Affresh ® número de pieza W10355010 (no incluido): Consulte la sección “Información de pedido en línea” de la Guía de inicio rápido para realizar el pedido.

RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE DE LA CAVIDAD (en algunos modelos)

Para evitar daños en la cavidad del microondas, no utilice utensilios metálicos o afilados, raspadores ni ningún tipo de limpiador o estropajo abrasivo.

CAVIDAD DEL HORNO MICROONDAS

Para evitar daños en la cavidad del microondas, no utilice estropajos con jabón, limpiadores abrasivos, estropajos de lana de acero, paños ásperos ni algunos tipos de toallas de papel.

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

La zona donde la puerta y el marco del microondas se tocan al cerrarse debe mantenerse limpia.

Método de limpieza:

Suciedad media

- Jabones y detergentes suaves no abrasivos:
  Aclare con agua limpia y seque con un paño suave sin pelusa.

Suciedad intensa

- Jabones y detergentes suaves no abrasivos:
  Caliente 1 taza (250 mL) de agua durante 2 a 5 minutos en el microondas. El vapor ablandará la suciedad. Aclare con agua limpia y seque con un paño suave sin pelusa.

Olores

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

Vaporizador

- Jabón suave, agua y cepillo blando o lavavajillas.

Uso del horno microondas

Los olores y el humo son normales cuando el microondas se utiliza las primeras veces o cuando está muy sucio.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los vapores emitidos. La exposición a estos vapores puede provocar la muerte de algunas aves. Traslade siempre las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Uso seguro del papel de aluminio en el microondas:

1. Piezas pequeñas y lisas: Utilice únicamente piezas pequeñas, planas, nuevas y lisas de papel de aluminio. Evite el papel de aluminio arrugado o doblado.
2. Protección: Utilice papel de aluminio para proteger áreas pequeñas o finas de los alimentos y evitar que se cocinen en exceso. Moldee el papel de aluminio suavemente alrededor del alimento sin bordes afilados.
3. Cobertura limitada: No cubra más de una cuarta parte del alimento con papel de aluminio.
4. Mantener alejado de las paredes: Asegúrese de que el papel de aluminio esté al menos a una pulgada de las paredes, la parte superior y la base del microondas.
5. Sin contacto metálico: Evite el contacto entre el papel de aluminio y cualquier otra parte metálica dentro del microondas.
6. Tiempos cortos: Utilice el papel de aluminio durante el menor tiempo posible, idealmente no más de 30 segundos.
7. Supervisar atentamente: Observe atentamente el microondas. Si observa chispas, detenga el microondas inmediatamente y retire el papel de aluminio.

Uso seguro de recipientes metálicos aptos para microondas:

1. Compruebe la etiqueta “Apto para microondas”: Utilice únicamente recipientes metálicos etiquetados explícitamente como aptos para microondas por el fabricante.
2. Lea las instrucciones del fabricante: Siga cualquier indicación específica proporcionada por el fabricante.
3. Asegúrese de que los bordes sean lisos y redondeados: Evite recipientes con bordes afilados o irregulares, abolladuras o daños.
4. Evite el contacto con las paredes del microondas: Mantenga el recipiente alejado de los laterales, la parte superior y la base de la cavidad del microondas.
5. No utilizar con otros metales: Evite colocar utensilios metálicos dentro del recipiente y asegúrese de que ninguna parte metálica del microondas entre en contacto con él.
6. Intervalos de calentamiento cortos: Caliente en intervalos cortos y compruebe con frecuencia.
7. Supervisar atentamente: Permanezca cerca del microondas, especialmente las primeras veces que utilice un recipiente nuevo. Deténgalo inmediatamente si observa chispas.
8. Retire las tapas (si no son aptas para microondas): Retire cualquier tapa no apta para microondas antes de usarlo.
9. Tenga en cuenta los tiempos de calentamiento más largos: Los recipientes metálicos y su contenido pueden tardar más en calentarse.

affresh® es una marca registrada de Whirlpool, EE. UU.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de descarga eléctrica

Conéctelo a una toma de

corriente con conexión a tierra de

3 clavijas. No retire la clavija de

conexión a tierra.

No utilice adaptadores.

No utilice cables de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendios o descargas eléctricas.

Cumpla todas las normativas y reglamentos vigentes. Requerido:

- Un suministro eléctrico de 120 V, 60 Hz, solo CA, de 15 o 20 amperios con fusible o disyuntor.

Recomendado:

- Un fusible de retardo o disyuntor de retardo.
- Un circuito independiente exclusivo para este microondas.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA
Vaporizador

Para un aparato conectado a tierra mediante cable:

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de fallo o avería, la conexión a tierra reducirá el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar una vía de menor resistencia para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable con conductor de conexión a tierra y un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma adecuada correctamente instalada y conectada a tierra conforme a todas las normativas locales.

ADVERTENCIA: Una conexión incorrecta del conductor de puesta a tierra puede provocar riesgo de descarga eléctrica. Consulte con un electricista o técnico cualificado si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. No modifique el enchufe suministrado con el aparato: si no encaja en la toma, haga que un electricista cualificado instale una toma adecuada electricista.

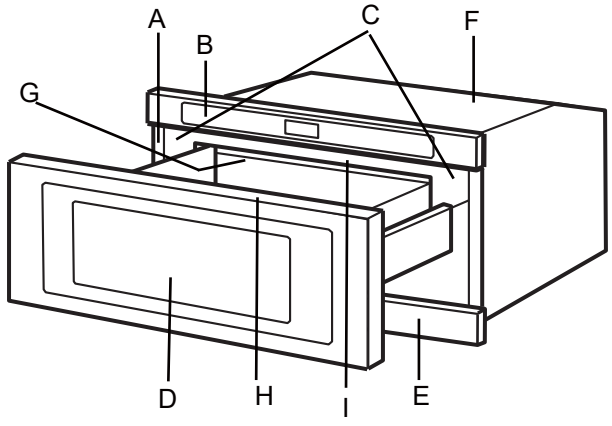
No utilice cables de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o técnico cualificado instale una toma cerca del microondas.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este dispositivo cumple con la Parte 18 de las normas de la FCC.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

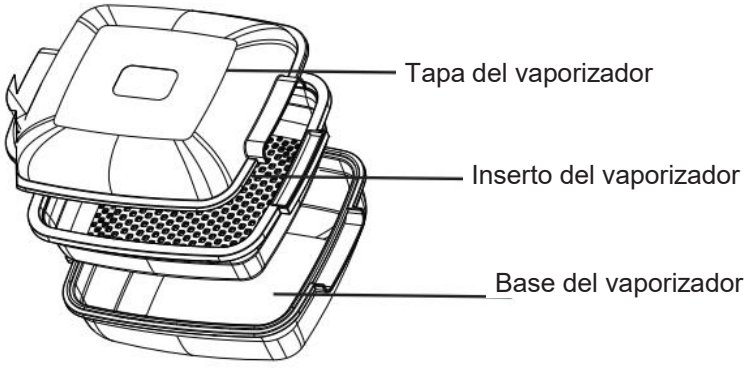
Este manual puede cubrir varios modelos diferentes. El modelo que ha adquirido puede tener algunas o todas las características que se muestran aquí. El aspecto de su modelo concreto puede diferir ligeramente de las ilustraciones de este manual.



A. Marco decorativo
B. Panel de control
C. Sistema de bloqueo de la puerta
D. Paneles de puerta y ventana
E. Marco
F. Cubierta trasera de la cavidad
G. Luz del microondas (inaccesible, en el techo)
H. Etiqueta de guía de cocción
I. Etiqueta de características

Accesorios Vaporizador

1.Utilice la base, el inserto y la tapa del vaporizador para cocinar al vapor, o solo la base y la tapa para hervir a fuego lento durante la limpieza.



PANEL DE CONTROL



PANTALLA DE VISUALIZACIÓN
Se muestran el tiempo, la potencia y los indicadores.

COCINAR
Pulse para seleccionar los menús de cocción.

DESCONGELAR
Pulse para descongelar alimentos.

RECALENTAR
Pulse para seleccionar los menús de recalentamiento.

VAPOR
Pulse para cocinar al vapor.

ABLENDAR / DERRETIR
Pulse para ablandar o derretir alimentos.

LIMPIEZA CON VAPOR
Se utiliza para configurar la función de limpieza con vapor.
Mantenga pulsado durante 3 segundos para silenciar todos los sonidos.

BEBIDAS
Pulse para preparar bebidas.

PALOMITAS
Pulse para preparar palomitas.

ABRIR/CERRAR
Cuando el bloqueo del panel esté desactivado, pulse el botón ABRIR/CERRAR para abrir o cerrar automáticamente el cajón.
El cajón puede empujarse o tirarse manualmente para abrirlo o cerrarlo en cualquier momento.
PRECAUCIÓN: La capacidad máxima de carga del cajón automático es de 7.7 lbs (3.5 kg). Superar este límite puede dañar el motor o el mecanismo de accionamiento.

PATATAS
Pulse para cocinar patatas.

VERDURAS
Pulse para cocinar verduras.

MANTENER CALIENTE
Se utiliza para configurar la función de mantener caliente.

TIEMPO/POTENCIA DE COCCIÓN
Pulse para configurar el programa de cocción del microondas.

TEMPORIZADOR
Pulse una vez para configurar la función de temporizador. Mantenga pulsado para configurar la función de ajuste de la hora.

BOTONES NUMÉRICOS
Pulse para ajustar el tiempo, el peso de los alimentos o las raciones.

INICIO/+30 SEG
Pulse para iniciar un programa de cocción.
Pulse para iniciar rápidamente el microondas durante 30 segundos a máxima potencia.

DETENER/CANCELAR
Pulse una vez para detener temporalmente la cocción o dos veces para cancelarla completamente.
Mantenga pulsado durante 3 segundos para activar el bloqueo del panel.

Configuración de idioma
En estado de reposo, mantenga pulsada la tecla 0 durante tres segundos hasta que suene un pitido para cambiar el idioma de la pantalla entre inglés (predeterminado) y francés; la pantalla mostrará "FR" o "EN" durante dos segundos para confirmar el cambio.
Reglas de funcionamiento:
1. Predeterminado: Inglés (EN).
2. El cambio solo se permite en modo de espera.
3. EN → FR: Mantenga pulsada la tecla 0 durante 3 segundos (suena un pitido),
la pantalla muestra "Fr" durante 2 segundos.
4. FR → EN: Mantenga pulsada la tecla 0 durante 3 segundos (suena un pitido),
la pantalla muestra "En" durante 2 segundos.

AJUSTES

- Cuando el horno se conecta a la corriente, sonará un "pitido" y todos los iconos se iluminarán durante 2 segundos. Después de 2 segundos, la pantalla mostrará "12HR" (12 parpadeando), (parpadeando), puede pulsar el botón TIMER para seleccionar el formato de 24 o 12 horas.
- Durante la cocción, si pulsa el botón STOP/CANCEL una vez, el programa se pausará; luego pulse START/+30 Sec para reanudar. Si pulsa el botón STOP/CANCEL dos veces, el programa se cancelará.
- Durante la cocción, si abre la puerta del horno, el programa se pausará; cierre la puerta y pulse START/+30 Sec para reanudar. Durante la configuración, sonará un "pitido" y el sistema volverá al modo de espera si no hay ninguna operación en 60 segundos.
- Si no hay ninguna operación durante 60 segundos en modo de espera, sonará un "pitido" y la retroiluminación se atenuará y el sistema entrará en modo de ahorro de energía. Al pulsar cualquier botón una vez y abrir la puerta del horno se saldrá del modo de ahorro de energía.
- Al finalizar la cocción, la pantalla mostrará End y sonarán 3 "pitidos". Después de 1 minuto, se emitirá una segunda señal sonora, y el sistema emitirá un aviso cada 3 minutos. Después de que se complete el quinto aviso, volverá automáticamente al modo de espera, o pulse el botón STOP/CANCEL una vez o abra la puerta del horno y el sistema volverá al modo de espera.
- Durante la cocción sin abrir la puerta del horno, si no hay ninguna operación durante más de 10 minutos tras la pausa, el proceso finalizará automáticamente y volverá al modo de espera interfaz.
- El sistema de control electrónico del microondas dispone de función de enfriamiento. En el modo de cocción por microondas con un tiempo superior a 2 minutos, tras finalizar la cocción, el ventilador del horno funcionará automáticamente durante unos 3 minutos para enfriarlo y prolongar su vida útil.
- Cuando se abre la puerta o durante la cocción, la luz del horno se enciende de forma predeterminada.
- Cuando el microondas está en funcionamiento, si el tiempo restante es inferior a 6.8 segundos al ajustarlo con el botón START/+30 Sec, no se podrá modificar.
- Después de finalizar la cocción, pulse el botón START/+30 Sec para iniciar inmediatamente una nueva cocción. Los parámetros de la nueva cocción continuarán a partir de los parámetros de la cocción anterior, y el tiempo de cocción será por defecto de 30 segundos.
- Si la puerta del horno no está cerrada, no se podrá iniciar la cocción, y la pantalla mostrará "DOOR" durante 3 segundos, indicando al usuario que cierre la Puerta Cuando el aparato se enciende o vuelve al modo predeterminado, entrará en modo de protección. En ese momento, aparecerá el mensaje "DOOR" en la pantalla durante tres segundos y será necesario abrir y cerrar la puerta una vez para iniciar la cocción

No abra la puerta ni pulse el botón "STOP/CANCEL" durante el funcionamiento del menú de humedad; de lo contrario, la cocción fallará y se detendrá, volviendo a la pantalla de espera.

MODO DE ESPERA

Cuando no se utilicen funciones, el microondas pasará al modo de espera y atenuará ligeramente el brillo de la pantalla después de aproximadamente 1 minuto. Pulse cualquier botón o abra la puerta, la pantalla volverá a su brillo normal.

AJUSTE DEL RELOJ

El primer método:

1. Cuando el horno se conecta por primera vez, la pantalla mostrará "12 HR" (12 parpadeando), puede pulsar el botón TIMER repetidamente para seleccionar el formato de 24 o 12 horas.
2. Pulse el botón START/+30 Sec una vez.
3. Utilice los botones numéricos para ajustar la hora correcta.
4. Pulse el botón START/+30 Sec o TIMER una vez para confirmar.

El segundo método:

1. En estado de reposo, pulse el botón TIMER para activar el horno.
2. Mantenga pulsado el botón TIMER durante 3 segundos.
3. Utilice los botones numéricos para ajustar la hora correcta.
4. Pulse el botón START/+30 Sec o TIMER una vez para confirmar

NOTA:

- Durante el ajuste del reloj tras el encendido, si no se configura o no hay operación en 60 segundos, el sistema vuelve al modo de espera y la pantalla mostrará ":" (sin parpadear), indicando que el reloj no se ha configurado. Si no hay ninguna operación en 10 segundos en la interfaz de selección del reloj, se accederá directamente a la interfaz de ajuste.
- Si se introduce incorrectamente la hora, pulse START/+30 Sec y el sistema mostrará "00:00" (parpadeando) y emitirá un aviso de error.

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

1. En estado de reposo, pulse el botón TIMER una vez.
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo deseado. El tiempo máximo es de 90 minutos.
3. Pulse el botón START/+30 Sec para confirmar.

NOTA: Cuando finalice la cuenta atrás, sonará una señal acústica como recordatorio. Durante la configuración o la cocción, puede comprobar el tiempo restante pulsando el botón TIMER, y si se pulsa STOP/CANCEL cuando la pantalla muestra el tiempo, la función se cancelará.

FUNCIÓN SILENCIOSA

Para activar: Mantenga pulsado el botón STEAM CLEAN durante 3 segundos; la pantalla mostrará " ". El Sistema ha entrado en modo silencioso.

Para salir: En modo silencioso, mantenga pulsado el botón STEAM CLEAN durante 3 segundos; el símbolo "  " desaparecerá. El sistema ha salido del modo silencioso.

BLOQUEO DE CONTROL

El bloqueo infantil evita el uso sin supervisión por parte de los niños.

Para activar: En estado de reposo, mantenga pulsado el botón STOP/CANCEL durante 3 segundos; el horno entrará automáticamente en modo de bloqueo infantil y se encenderá el indicador de bloqueo. En el estado de bloqueo, todos los botones quedan deshabilitados.

Para desactivar: En modo de bloqueo infantil, mantenga pulsado el botón STOP/CANCEL durante 3 segundos; el indicador se apagará. El sistema ha salido del modo de bloqueo infantil.

FUNCIONES DE COCCIÓN DEL MICROONDAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de intoxicación alimentaria

No deje los alimentos en el horno más de una hora antes o después de la cocción.

Esto puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.

TIEMPO/POTENCIA DE COCCIÓN

1. En estado de reposo, pulse el botón Cook Time/Power una vez.
2. Utilice el teclado numérico para introducir el tiempo de cocción deseado. (Tiempo máximo: 90 minutos).
3. Pulse nuevamente Cook Time/Power para ajustar el nivel de potencia. (El valor predeterminado es 100%). Utilice el teclado numérico para seleccionar el nivel de potencia.
4. Pulse START / +30 Sec para iniciar la cocción.

Durante la cocción, pulse el botón "Cook Time/Power" una vez. El tiempo actual se pausará (la cuenta atrás continúa en segundo plano) y accederá a la interfaz de ajuste del tiempo. En ese momento, pulse las teclas numéricas para establecer el tiempo deseado. El nuevo ajuste de tiempo se aplicará automáticamente tras 5 segundos, o puede pulsar "START/+30Sec" para confirmarlo de inmediato. (Nota: El tiempo y la potencia no se pueden ajustar si el tiempo restante es inferior a 6 segundos.)
En la interfaz de ajuste de tiempo, pulse el botón "Cook Time/Power" una vez. El indicador "%" parpadeará y accederá a la interfaz de ajuste de potencia. En ese momento, pulse las teclas numéricas para establecer la potencia deseada. El nuevo ajuste de potencia se aplicará automáticamente tras 5 segundos, o puede pulsar "START/+30Sec" para confirmarlo de inmediato.

Nivel	Porcentaje	Uso recomendado
10	100%	Alimentos preparados de alta temperatura, sopas con ingredientes crudos, bebidas y la mayoría de las verduras.
9	90%	Cortes de carne pequeños y tiernos, carne picada, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar cremas.
8	80%	Recalentar arroz, pasta o platos al horno. Cocinar alimentos que requieren menor potencia, como el pastel de carne.
7	70%	Recalentar comidas preparadas o varios platos simultáneamente.
6	60%	Alimentos delicados como queso y platos con huevo, pudines y natillas.
5	50%	Platos al horno que no se remueven, como la lasaña.
4	40%	Jamón, aves enteras y asados al horno.
3	30%	Cocer a fuego lento guisos y derretir mantequilla.
2	20%	Descongelar; derretir chocolate; calentar pan, bollos y pasteles.
1	10%	Quitar el frío a la fruta; ablandar mantequilla, queso y helado.

Consejos de cocción::

- Para obtener mejores resultados, remueva o dé la vuelta a los alimentos a mitad del ciclo. Deje reposar los alimentos al menos un minuto después de la cocción para que el calor se distribuya.
- Al cocinar alimentos con alto contenido de humedad (como patatas), puede formarse condensación en la puerta y en el interior del horno. Una vez que el horno se haya enfriado, seque estas superficies con un paño suave.

COCCIÓN RÁPIDA

Utilice esta función para iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

1. En estado de reposo, pulse START / +30 Sec.
2. El horno comenzará automáticamente durante 30 segundos.
3. Cada pulsación adicional añade 30 segundos al temporizador (hasta 90 minutos).

COCINAR

1. En estado de reposo, pulse repetidamente el botón Cook para seleccionar la categoría de alimentos.
2. Pulse START/+30 Sec y, a continuación, utilice los botones numéricos para seleccionar la cantidad de alimento (este paso puede omitirse en categorías con sensor).
3. Pulse START/+30 Sec para comenzar.

Elemento	Categoría de alimento	Pantalla		Cantidad	Peso del alimento		Instrucción
		Inglés	Francés		Onza	Gramo	
1	Bacon	BACN	BACN	1-6 lonchas	0.7 oz / loncha	20 g / loncha	Grosor medio para obtener resultados uniformes. Siga todas las instrucciones del envase del producto. Para mejores resultados, coloque el bacon en una rejilla apta para microondas.
2	Arroz	RICE	RIZ	Detecta 0.5-2.0 tazas	3.4 oz - 13.6 oz (6.8 oz de arroz / taza)	96 g - 384 g (192 g de arroz / taza)	Utilice un recipiente apto para microondas con una tapa que no cierre herméticamente. Siga las instrucciones del empaque para la proporción de líquido y arroz. Deje reposar durante 5 minutos después de la cocción o hasta que se absorba el líquido.
3	Plato congelado	FRZN MEAL	PLAT SURG	Detecta 10 - 40 oz	10 - 40 oz	283 - 1134 g	Despegue la película protectora de 3 lados del recipiente. Deje reposar entre 3 y 5 minutos después de la cocción.
4	Avena	OAT MEAL	AVOI	Detecta 1-4 tazas	1.2 oz / ración	35 g / ración	Cubra con film plástico y deje una ventilación. Remueva después de la cocción.
5	Pasta	PAST	PÂTE	0.5, 1, 1.5, 2.0 tazas	2, 4, 6, 8 oz	50, 100, 150, 200 g	Siga las medidas del envase para las cantidades de ingredientes y añada ocho veces la cantidad de agua respecto a la pasta. No cubra ni remueva.

DESCONGELAR

1. En estado de reposo, pulse repetidamente el botón Defrost para seleccionar la categoría de alimentos.
2. Pulse START/+30 Sec y, a continuación, utilice los botones numéricos para introducir el tiempo de descongelación o la cantidad de alimento.
3. Pulse START/+30 Sec para comenzar.

Consejos para mejores resultados de descongelación:

- **Use programas preestablecidos:** Para un mejor rendimiento, utilice primero los botones preconfigurados. Los tiempos y niveles de potencia se han optimizado para tipos de alimentos específicos.
- **Temperatura:** Para obtener resultados óptimos, los alimentos deben estar a 0°F (-18°C) o menos al iniciar la descongelación.
- **Preparación:** Desenvuelva los alimentos y retire las tapas (como las de los envases de zumo) antes de descongelar.
- **Envasado:** Los envases poco profundos o finos se descongelan más rápido y de forma más uniforme que los bloques profundos de alimentos congelados.
- **Separar alimentos:** Separe los alimentos lo antes posible durante o al final del ciclo para garantizar resultados uniformes.
- **Manual frente a automático:** No utilice la función automática de descongelación para comidas preparadas congeladas o alimentos que hayan estado fuera del congelador más de 20 minutos; deben descongelarse manualmente.
- **Protección:** Utilice trozos pequeños de papel de aluminio para proteger las partes delgadas de los alimentos (como alitas de pollo, puntas de patas o colas de pescado) para evitar que se cocinen. Consulte primero la sección "Papel de aluminio y metal".
- **Tiempo de reposo:** Deje reposar los alimentos entre 5 y 20 minutos una vez finalizado el ciclo para completar el proceso de descongelación.

Elemento	Categoría de alimento	Pantalla		Cantidad	Peso del alimento		Instrucción
		Inglés	Francés		Onza	Gramo	
1	Descongelación manual	M DEF	DÉCO MANU	Introducir tiempo	/	/	Utilice un plato apto para microondas
2	Pollo	CHKN	POUL	Introducir 0.2-6.6 lb	3 - 105 oz	90 - 2994 g	Utilice un plato apto para microondas
3	Carne picada de vacuno	BEEF	BOEU HACH	Introducir 0.2-6.6 lb	3 - 105 oz	90 - 2994 g	Utilice un plato apto para microondas

RECALIEN TAR

1. En estado de reposo, pulse repetidamente el botón Reheat para seleccionar la categoría de alimentos.
2. Pulse START/+30 Sec y, a continuación, utilice los botones numéricos para seleccionar la cantidad de alimento (este paso puede omitirse en categorías con sensor).
3. Pulse START/+30 Sec para comenzar.

Elemento	Categoría de alimento	Pantalla		Cantidad	Peso del alimento		Instrucción
		Inglés	Francés		Onza	Gramo	
1	Plato combinado	MEAL	PLAT	Detección 1 plato	10 - 15 oz	284 - 425 g	Coloque los alimentos en un plato. Cubra con film plástico y deje ventilación. Deje reposar durante 3 minutos después de recalentar.
2	Pizza	PIZZ	PIZZ	Detección 1-3 porciones	3.5 oz / porción	100 g / porción	Coloque sobre un plato apto para microondas con papel absorbente.
3	Gratinado	CASS	GRAT	1-4 tazas	7.8 oz / taza	220 g / taza	Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con film plástico y deje ventilación. Remueva y deje reposar durante 3 minutos después de recalentar.
4	Sopa	SOUP	SOUP	Detección 1-4 tazas	8 oz- 32 oz	237 - 946 mL	Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con film plástico y deje ventilación. Remueva y deje reposar durante 3 minutos después de recalentar.
5	Salsa	SAUC	SAUC	Detección 1-4 tazas	8 oz- 32 oz	237 - 946 mL	Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con film plástico y deje ventilación. Remueva y deje reposar durante 3 minutos después de recalentar.

VAPOR

1. En estado de reposo, pulse repetidamente el botón Steam para seleccionar la categoría de alimentos.
2. Pulse START/+30 Sec y, a continuación, utilice los botones numéricos para seleccionar la cantidad de alimento (este paso puede omitirse en categorías con sensor).
3. Pulse el botón START/+30 Sec para comenzar.

Elemento	Categoría de alimento	Pantalla		Cantidad	Peso del alimento		Instrucción
		Inglés	Francés		Onza	Gramo	
1	Verduras frescas	FRSH VEG	LÉG FR	1-4 tazas	3.5 oz - 14 oz (3.5 oz / cada una)	100 g - 400 g (100 g / taza)	Coloque los ingredientes en la bandeja de vapor incluida. Añada de 2 a 4 cucharadas de agua a la base del vaporizador y cúbralo con la tapa. Después de cocinar, remueva los ingredientes y déjelos reposar unos minutos.
2	Verduras congeladas	FRZN VEG	LÉG SURG	Detección 1-4 tazas	3.5 oz - 14 oz (3.5 oz / cada una)	100 g - 400 g (100 g / taza)	
3	Pollo deshuesado	BNLS CHKN	POUL DÉSO	Detección 0.5-1.5 lb	8 - 24 oz	227 -681 g / 45 g	Coloque los ingredientes en la bandeja de vapor incluida. Añada de 2 a 4 cucharadas de agua a la base del vaporizador y cúbralo con la tapa. Después de cocinar, remueva los ingredientes y déjelos reposar durante 3 minutos.
4	Patatas troceadas	POTA TOES	PATA	Detección 1-4 tazas	5 - 20 oz	150 g- 600 g	
5	Vapor manual	STM 5	VAP 5	Añada agua a la base del vaporizador, cubra con la tapa, cierre la puerta del horno e inicie la cocción para la detección de humedad. Una vez finalizado, abra la puerta, coloque los alimentos en la bandeja de vapor, vuelva a poner la tapa, cierre la puerta, ajuste el tiempo deseado y reinicie la cocción.			

ABLENDAR/DERRETIR

1. En estado de reposo, pulse repetidamente el botón Soften/Melt para seleccionar la categoría de alimentos.
2. Pulse el botón START/+30 Sec y, a continuación, utilice los botones numéricos para seleccionar la cantidad.
3. Pulse el botón START/+30 Sec para iniciar.

Elemento	Categoría de alimento	Pantalla		Cantidad	Peso del alimento		Instrucción
		Inglés	Francés		Onza	Gramo	
1	Ablandar mantequilla	SOF 1	MOU 1	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 barras	2, 4, 6, 8 oz (4.0 oz / barra)	57, 113, 170, 227 g (113 g / barra)	Desenvuelva y coloque en un recipiente apto para microondas. Remueva después de derretir.
2	Ablandar queso crema	SOF 2	MOU 2	3, 8 oz	3, 8 oz	85, 227 g	Coloque en un recipiente apto para microondas. Remueva después de derretir.
3	Ablandar helado	SOF 3	MOU 3	16, 32 oz	16, 32 oz	454, 907 g	Corte en trozos pequeños o utilice pepitas. Coloque en un recipiente apto para microondas. Remueva después de derretir.
4	Derretir mantequilla	MLT 4	FONT 4	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	2, 4, 6, 8 oz (4.0 oz / barra)	57, 113, 170, 227 g (113 g / barra)	Desenvolver y colocar en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.
5	Derretir pepitas de chocolate	MLT 5	FONT 5	4, 8, 12 oz	4, 8, 12 oz	113, 227, 340 g	Cortar en trozos pequeños o utilizar pepitas. Colocar en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.
6	Derretir queso	MLT 6	FONT 6	8, 16 oz	8, 16 oz	227, 454 g	Cortar en trozos pequeños y colocar en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.

LIMPIEZA CON VAPOR

Utilice este ciclo para aflojar la suciedad y eliminar olores de la cavidad del horno.

1. Coloque un recipiente apto para microondas con 250 mL (aprox. 1 taza) de agua en el centro del horno.
2. Opcional: Añada un chorrito de zumo de limón o un poco de vinagre para mejorar la eliminación de olores.
3. Cuando finalice el ciclo, retire el recipiente (utilice un guante de horno, ya que estará caliente) y limpie el interior con un paño suave o papel absorbente.

Consejos y sugerencias:

N Tamaño del recipiente: Para obtener mejores resultados, utilice un recipiente con un diámetro de 6,5–8 pulgadas (17–20 cm) y una altura inferior a 2,5 pulgadas (6,5 cm).

n Material: Se recomienda utilizar un recipiente de plástico ligero apto para microondas.

n Seguridad: El recipiente estará muy caliente después del ciclo. Utilice siempre un guante de horno o resistente al calor al retirarlo.

N Eliminación de olores: Para un mejor efecto de limpieza y eliminar olores desagradables, añada una pequeña cantidad de zumo de limón o vinagre al agua antes de comenzar.

BEBIDA

1. En estado de espera, pulse repetidamente el botón Beverage para seleccionar la categoría.
2. Pulse el botón START/+30 Sec y, a continuación, utilice los botones numéricos para seleccionar la cantidad de bebida.
3. Pulse el botón START/+30 Sec para iniciar.

Elemento	Categoría de alimentos	Pantalla		Cantidad	Peso del alimento		Instrucción
		English	French		Onza	Mililitro	
1	Agua	WATR	EAU	1, 2 tazas	8, 16 oz	237, 473 mL	Colocar en un recipiente apto para microondas. No cubrir.
2	Café	COFF	CAFÉ	1, 2 tazas	8, 16 oz	237, 473 mL	
3	Leche	MILK	LAIT	1, 2 tazas	8, 16 oz	237, 473 mL	
4	Té	TEA	THÉ	1, 2 tazas	8, 16 oz	237, 473 mL	

PALOMITAS

1. En estado de espera, pulse el botón Popcorn una vez.
2. Pulse el botón START/+30 Sec para iniciar.

Categoría de alimentos	Pantalla		Cantidad	Peso del alimento		Instrucción
	English	French		Onza	Gramo	
Palomitas	POPC	MAÏS	Sensor 3.0 ~ 3.5 oz	3.0 ~ 3.5 oz	85 ~99 g	No utilice bolsas de papel normales ni recipientes de vidrio. Siga las instrucciones del fabricante al utilizar un recipiente para palomitas apto para microondas. Escuche hasta que el estallido disminuya a uno cada 1 o 2 segundos y detenga el ciclo. No vuelva a calentar los granos que no hayan explotado. Para obtener mejores resultados, utilice bolsas de palomitas frescas. Los resultados de cocción pueden variar según la marca y el contenido de grasa. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante de palomitas para microondas.

PATATA

1. En estado de espera, pulse repetidamente el botón Potato para seleccionar el tamaño de la patata.
2. Pulse el botón START/+30 Sec y, a continuación, utilice los botones numéricos para seleccionar la cantidad de patatas.
3. Pulse el botón START / + 30 Sec para cocinar.

Elemento	Categoría de alimentos	Pantalla		Cantidad	Peso del alimento		Instrucción
		English	French		Onza	Gramo	
1	Patatas grandes	LRG	GRDE	1-4 patatas	8 - 12 oz / cada una	227 - 340 g / cada una	Pinche cada patata varias veces con un tenedor. Coloque sobre una toalla de papel, alrededor de los bordes del plato de cerámica, separadas al menos 1” (2.5 cm). Coloque una sola patata en el lateral de la bandeja de vidrio. Coloque 4 o más patatas en forma de radios (el eje largo de la patata apuntando hacia el centro). Dejar reposar durante 5 minutos después de la cocción.
2	Patata pequeña	SML	PETI	1-16 patatas	3 - 5 oz / cada una	85 - 142 g / cada una	Pinche cada patata varias veces con un tenedor. Coloque sobre una toalla de papel, alrededor de los bordes del plato de cerámica, separadas al menos 1” (2.5 cm). Coloque 4 o más patatas en forma de radios (el eje largo de la patata apuntando hacia el centro). Dejar reposar durante 5 minutos después de la cocción.

VERDURAS

1. En el modo de espera, presione el botón Potato repetidamente para seleccionar el tamaño de la papa.
2. Presione el botón START/+30 Sec (INICIO/+30 seg) y, a continuación, utilice los botones numéricos para seleccionar la cantidad de papas.
3. Presione el botón START/+30 Sec (INICIO/+30 seg) para iniciar la cocción.

Elemento	Categoría de alimentos	Pantalla		Cantidad	Peso del alimento		Instrucción
		English	French		Onza	Gramo	
1	Verduras frescas	FRSH	FR	Sensor 1-4 tazas	3.5 oz - 14 oz (3.5 oz / cada una)	100 g - 400 g (100 g / taza)	Coloque los ingredientes en la bandeja intermedia del vaporizador suministrado. Añada de 2 a 4 cucharadas de agua a la capa inferior y cubra con la tapa. Después de cocinar, remueva los ingredientes y déjelos reposar unos minutos.
2	Verduras congeladas	FRZN	SURG	Sensor 1-4 tazas	3.5 oz - 14 oz (3.5 oz / cada una)	100 g - 400 g (100 g / taza)	

MANTENER CALIENTE

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de intoxicación alimentaria

No deje los alimentos en el horno más de una hora antes o después de la cocción.

Esto puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. En estado de espera, pulse repetidamente el botón Keep Warm o utilice los botones numéricos (1~4) para seleccionar el tiempo.
2. Pulse el botón START/+30 Sec para iniciar.