Microwave Hood Combination Control Guide

Feature Guide

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

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

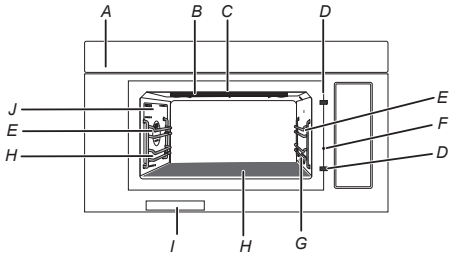
⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

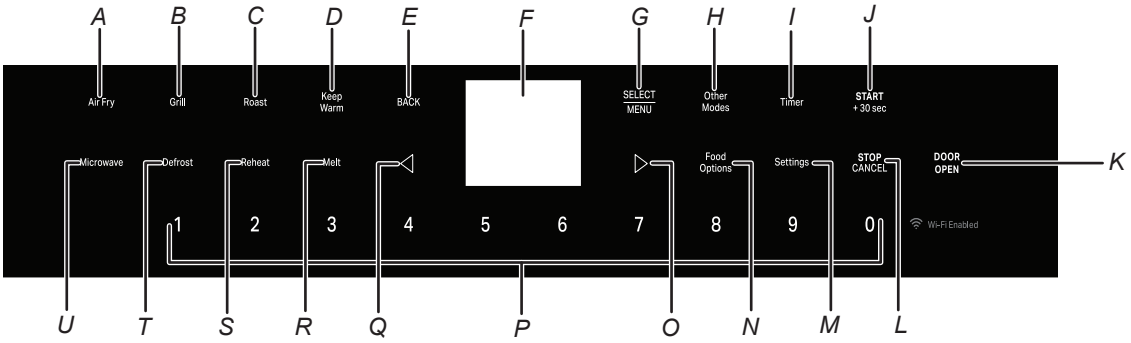
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Microwave Oven Parts and Features



A. Vent
B. Grill element
C. Cavity light
D. Door lock latch
E. Rack position 2
F. Open door pin
G. Rack position 1
H. Oven bottom
I. Serial tag
J. Convection element and fan (in back panel)

Buttons on Door Glass



A. Air Fry
B. Grill
C. Roast
D. Keep Warm
E. BACK
F. Display
G. SELECT/MENU
H. Other Modes
I. Timer
J. START/+30 sec
K. DOOR OPEN
L. STOP/CANCEL
M. Settings
N. Food Options
O. Right arrow
P. Number buttons
Q. Left arrow
R. Melt
S. Reheat
T. Defrost
U. Microwave

Electronic Oven Controls

BUTTONS	FEATURE	INSTRUCTION
START/+30 sec	Cooking start	The Start button begins any oven function. During microwave cooking, when cooking is interrupted by opening the door, press the START/+30 sec button after the door is closed again will resume the preset cycle.
START/+30 sec	Quick start for 30 seconds	Press the START/+30 sec button once will start the microwave for 30 seconds, press repeatedly, will add the time amount of the button pressed.
STOP/CANCEL	Stop or cancel the cooking function	**During input** Pressing the STOP/CANCEL button will exit input. **During non sense cooking cycle** Pressing the STOP/CANCEL button once will pause the cycle. Pressing the STOP/CANCEL button twice will stop/cancel the cycle. **During sense cooking cycle** Pressing the STOP/CANCEL button once will cancel the sensing.
TIMER	Set or Cancel kitchen timer	When the microwave is not in use or is running, setting the kitchen timer up to 24 hours. For example setting the kitchen timer to 2hr 30 min 0 sec: **1.** Press TIMER button. **2.** Press number buttons 23000, the 02H30M00S is on the display. **3.** Press TIMER button to start. Press TIMER button again to cancel if you like. **4.** The kitchen timer is counting down. **5.** Tones will be heard when the kitchen timer is finished. Press the TIMER button again to dismiss, or wait timeout to exit.
DOOR OPEN	Open the door	Press the DOOR OPEN button to open the door. During cooking, press the DOOR OPEN button, cook time will be paused.
SELECT/MENU	Confirm/save the setting or Adjust settings	At programming state, press the SELECT/MENU button to confirm/save the setting and go to the previous screen/next step. Press the SELECT/MENU button to adjust settings such as time and temperature.
BACK	Go back to the previous screen	Press the BACK button to go back to the previous screen.
	Left arrow	Press the left button to change values, or move between pages, or dismiss the error and let the display goes back to the display screen.
	Right arrow	Press the right button to change values, or move between pages, or dismiss the error and let the display goes back to the display screen.
Settings	Settings the microwave oven	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs (see the Settings section for more detail). To Use: **1.** Press the Arrow buttons to toggle to your favorite choice. **2.** Press the BACK button to go back to the previous screen. **3.** Press the SELECT/MENU button to select. **4.** Press the STOP/CANCEL button to exit Settings.
Air Fry	Air Fry	More information, see the “Air Fry” section.
Grill	Grill	More information, see the “Grill” section.
Roast	Roast	More information, see the “Roast” section.
Keep Warm	Keep Warm	More information, see the “Keep Warm” section.
Other Mode	Other Mode	More information, see the “Others Mode” section.
Food Options	Food Options	More information, see the “Food Options” section.
Melt	Melt	More information, see the “Melt” section.
Reheat	Reheat	More information, see the “Reheat” section.
Defrost	Defrost	More information, see the “Defrost” section.
Microwave	Microwave	More information, see the “Microwave” section.

Settings

The Settings selection button allows you access to the hidden functions within the Electronic Oven Control. These hidden functions are as below, You can use Arrow buttons to toggle to your favorite choice, use BACK button to back to previous screen, use SELECT/MENU button to select, and use STOP/CANCEL button to exit Settings.

HIDDEN	NOTES
Remote Start	Select Remote Start to enable the ability to utilize the Whirlpool app.
Cleaning and Maintenance	■ **Steam clean:**This automatic cleaning cycle will help you to clean the microwave oven cavity and to remove unpleasant odors. More information, see the “Steam Clean” section.
Preference	■ **Display settings:** **Display clock On/Off:** Set the Clock on, both Date and Time will be on the screen, set the Clock off, both Date and Time will be hidden. **Display brightness:** Set the brightness of the screen, the brightness is set is 20%, 40%, 60%, 80% and 100%. ■ **KCF mode:** **Set KCF:** Set KCF mode on. Press and hold the STOP/CANCEL button to exit KCF mode. **KCF bake:** Use this function to bake during KCF mode. Press the STOP/CANCEL button once to exit baking. Press and hold STOP/CANCEL to exit KCF mode. More information, see the “KCF Bake” section. ■ **Language and Regional:** **Language:** English or Spanish or French is available. **Temperature unit:** °F or °C is available. **Weight unit:** Imperial Oz or Lbs, Metric Grams or Kg is available. **Time format:** 12 hours or 24 hours format. ■ **Restore factory defaults:** This will restore your product to the original factory default settings. ■ **Sound volume:** Set sound volume preferences. **All sound:** On or Off. **Timers and alerts:** Maximum, High, Medium, Low Off. **Buttons and effects:** Maximum, High, Medium, Low Off. ■ **Time and date:** Microwave oven will automatically using Wi-Fi or manually set global Time and date configuration. **Set time:** Set time in 12 hours with AM/PM (default setting), if you want to set time in 24 hours format, change time format first. **Set date:** Set date in MM/DD/YY. **Time format:** 12 hours or 24 hours format.
Connectivity	■ **Connect to network:** Download or open the app on your smart device to get going. Make sure bluetooth and Wi-Fi are on. ■ **SAID code and MAC Address:** SAID code and MAC address is displayed for the Wi-Fi module.
Info	■ **Demo mode:** Set demo mode on/off. The demo mode enter code is 1234. ■ **My appliance:** Displays appliance info, customer support contact info. ■ **Service and Support:** Customer support contact info, and Diagnostics is for service technicians only. ■ **Software Terms and Conditions:** The software terms and conditions. ■ **Wi-Fi Terms and Conditions:** Display Wi-Fi terms and conditions.

Standby Mode

When no functions are being used, the microwave oven will switch to standby mode and slightly dim the display brightness after about 10 minutes. Press any button or open the door, the display will return to normal lightness.

KCF Mode

For guidance on usage and a complete list of models with KCF mode, visit **www.star-k.org**.

The KCF mode sets the microwave oven to remain on in a Bake setting until holding the STOP/CANCEL button for around 3 seconds to turned it off. After the KCF mode is set, lights, displays and 12 hours shut off will be disabled.

To Set KCF Mode:

1. Press the Setting–>Right arrow–>Preferences–>Right arrow–>KCF mode.
2. Press the SELECT/MENU button to Set KCF.
3. Press the SELECT/MENU button to enter KCF. The microwave oven is now in KCF mode.

Press and hold the STOP/CANCEL button for few seconds at any time and return to the normal cooking mode.

To Bake Using KCF Mode:

After the KCF Bake is set, lights, displays and 12 hours shut off will be disabled. Only set temperature display. Press SELECT/MENU button to set KCF bake, and only the following buttons will function

- "Right" and "Left" arrow buttons
- STOP/CANCEL (Hold for few secondes) to exit.

To set KCF Bake without cooking time:

1. Press the Setting–>Right arrow–>Preferences–>Right arrow–>KCF mode.
2. Press the right arrow button until KCF Bake.
3. Press the SELECT/MENU button to enter KCF Bake.
4. Press the left/right arrows to set your favorite baking temperature.
5. Press the START/+30 sec button to start baking.

To exit KCF Mode:

- During baking, press and hold the STOP/CANCEL button for few seconds at any time to exit.
- Wait time out (around 74 hours), press and hold the STOP/CANCEL button for around 3 seconds to exit.

The microwave oven returns to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

To set KCF Bake with cooking time:

1. Press the Setting–>Right arrow–>Preferences–>Right arrow–>KCF mode.
2. Press the right arrow button repeatedly until KCF Mode.
3. Press the SELECT/MENU button to enter KCF Mode.
4. Press the left/right arrows to set your favorite baking temperature.
5. Press the SELECT/MENU button to enter the cooking time setting.
6. Press number buttons to set the cooking time. For example press "2", "3", "0", to set the baking time to 2 hours 30 minutes. This step can be skipped if you do not set a cooking time.
7. Press the START/+30 sec button to start baking. The microwave oven is now in KCF bake and is Sabbath compliant

To exit KCF Mode:

- During baking, press and hold the STOP/CANCEL button for around 3 seconds at any time to exit
- Wait preset time out, press and hold the STOP/CANCEL button for around 3 seconds to exit.

The microwave oven returns to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

Language

There are three languages supported. The language setting is in the Settings–>Preferences–>Language and regional submenu.

1. Press the SELECT/MENU button to set the Language. English/Spanish/French for your option.
2. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Temperature Unit

Fahrenheit and Celsius can be conserved for this unit. The temperature unit setting is in the Settings–>Preferences–>Language and regional submenu..

1. Press the Right arrow button to the Temperature unit submenu, press the SELECT/MENU button to enter.
2. Press the arrow buttons to select °F or °C.
3. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Weight Unit

There are two systems Imperial & Metric for your option, ounce and pound is in the Imperial submenu, gram and kilogram is in the Metric submenu. The weight setting is in the Settings–>Preferences–>Language and regional submenu.

1. Press the Right arrow button to Weight unit submenu, press the SELECT/MENU button to enter.
2. Press the arrow buttons to select Oz, Lbs (Imperial) or Grams, Kgs (Metric).
3. Press the arrow buttons to select your favorite weight unit.
4. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Time Format

There are 12 hours or 24 hours format for your option. The time format setting is in the Settings–>Preferences–>Language and regional submenu.

1. Press Right arrow buttons to Time Format submenu, press the SELECT/MENU button to enter.
2. Press the arrow buttons to select 12 hours or 24 hours.
3. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Restore Factory Defaults

Users may set the microwave oven back to default state. The restore factory defaults setting is in the Settings–> Preferences–> Restore factory defaults submenu.

1. Press the SELECT/MENU button to restore settings.

NOTE: System restarts and returns to idle. All features including all Settings and any stored value in memory will be reset.

Sounds Volume

Programming all sounds on/off and changing timers and alerts, buttons and effects volume.

All sounds: On or Off.

Timers and alerts: Maximum, High, Medium, Low Off.

Buttons and effects: Maximum, High, Medium, Low Off.

The sounds volume defaults setting is in the Settings–> Preferences–> Sounds volume submenu.

Instruction:

1. Press the SELECT/MENU button to enter.
2. Press the arrow buttons to toggle to the item you want to set.
3. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Time and Date

Microwave oven will set the time and date automatically using Wi-Fi, or you can set time and date manually by the following instruction.

Set Time (12 hours format is default setting):

Set the time with the below instructions, for example, setting the time to 3:30 AM:

1. Press the Settings button, press arrow buttons to Preferences, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
2. Press the arrow buttons to Time and Date submenu, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
3. Press the SELECT/MENU button when you see the Set time setting.
4. Press number 330, to set the time to 3:30.
5. Press the arrow buttons toggle to AM. The display showed 3:30 AM.
6. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
7. Press the BACK button back to the home page.

NOTE: If you like the 24 hours format, change the time format in the Time Format submenu.
For a 24 hours format, if the clock is blanking on the screen, set the date with the following instructions, the problem will be solved.

Set Date: MM/DD/YY format, for example, setting the date to 01/01/24.

1. Press the Settings button, press arrow buttons to Preferences, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
2. Press the arrow buttons to Time and date submenu, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
3. Press the Arrow buttons until Set date, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
4. Press number 01 to set the month.
5. Press number 01 to set the date.
6. Press number 24 to set the year.
7. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
8. Press the BACK button back to the home page.

Time Format: 12 hours with AM/PM, or 24 hours format.

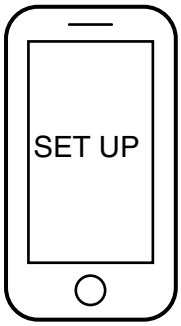
Connectivity

With your mobile device, get the Whirlpool app, connectivity setup instructions, terms of use, and privacy policy by scanning the QR.

IMPORTANT: Proper installation of your appliance prior to use is your responsibility. Be sure to read and follow the Installation Instructions that came with your appliance.

Connectivity requires Wi-Fi and account creation. App features and functionality subject to change. Data rates may apply. If you have any problems or questions, contact customer support.

You Will Need:

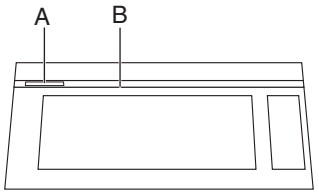


- A home wireless router supporting Wi-Fi, preferably 2.4 Ghz with WPA2 security. If you are unsure of your router's capabilities, refer to the router manufacturer's instructions.
- The router to be on and have a live internet connection.
- The SAID code and MAC address for your appliance may be needed. The SAID code and MAC address can be found in the Settings button with below instructions, or you can find it on your appliance upper left corner of the door, see below illustration 1.
- Mobile device with bluetooth connection capability with bluetooth turn on.
- Latest version (recommended) of the app.

Find the SAID code and MAC address through Settings–>Connectivity–>SAID code and MAC address.

Once installed, launch the app. You will be guided through the steps to set up a user account and to connect your appliance. If you have any problems or questions, call us.

Illustration 1



A. SAID code and MAC address label
B. Door

Steam Clean

This automatic cleaning cycle will help you to clean the microwave oven cavity and to remove unpleasant odors.

Before starting the cycle:

1. Remove all accessories from the cavity.
2. Put 250 mL water into a container (see our recommendations in the below section “Tips and suggestions”).
3. Place the container directly on the middle of the oven bottom.
4. Close the door.

To Start the Cycle:

1. Press Setting button, press arrow button scroll to Cleaning & Maintenance submenu, find Steam Clean function.
2. Press the START/+30 sec button to start the function.

When the Cycle is Finished:

1. Press the STOP/CANCEL button.
2. Remove the container.
3. Use a soft cloth or a paper towel with mild detergent to clean the interior surfaces.

Tips and suggestions:

For a better cleaning result, it is recommended to use a container with a diameter of 17-20 cm, and a height that is lower than 6.5 cm.

It is recommended to use a container of light plastic material that is suitable for the microwave.

As the container will be hot after the cleaning cycle is completed, it is recommended to use a heat resistant glove when removing the container from the microwave.

For a better cleaning effect and removal of unpleasant odors, add some lemon juice or vinegar to the water.

Oven Cooking Functions

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

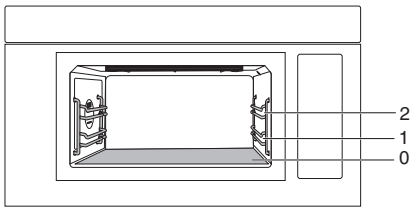
During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

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.

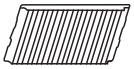
Accessories

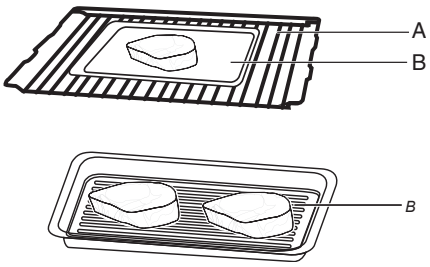
- The provided accessories can help you to achieve the best results, use different accessories depending on the recipe, see cooking tips on the display.
- Metal oven proof bakeware can be used during air fry, toast, bake, convect bake, roast, broil and dehydrate cycles.
- There are 3 levels to place the accessories, placing the appropriate accessories onto the right level will help you to achieve best results.
- When cooking oily or juicy foods in some cooking function, such as bake, air baking, convection bake, roast, placing the food on the toast pan directly, or placing the food on an oven proof baking plate, then placing the baking plate onto the wire rack.

Accessories Positions



2. Rack position 2
1. Rack position 1
0. Oven bottom

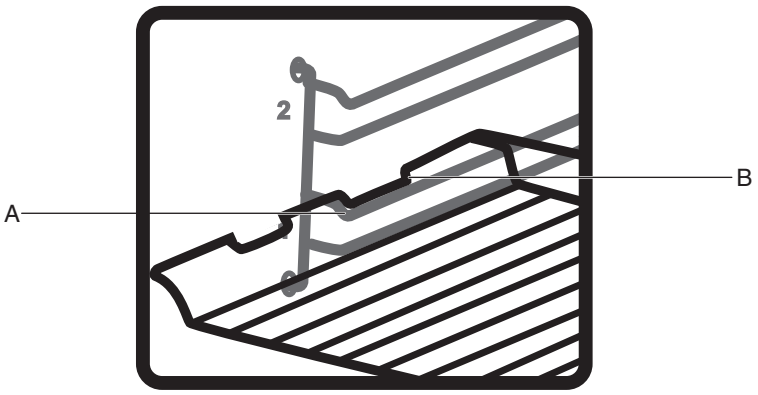
Accessories		Level
	Air fry basket	1
	Wire rack	1



A. Wire rack
B. Baking plate (not provided)

Rack Stopper of Wire Rack or Air Fry Basket Use

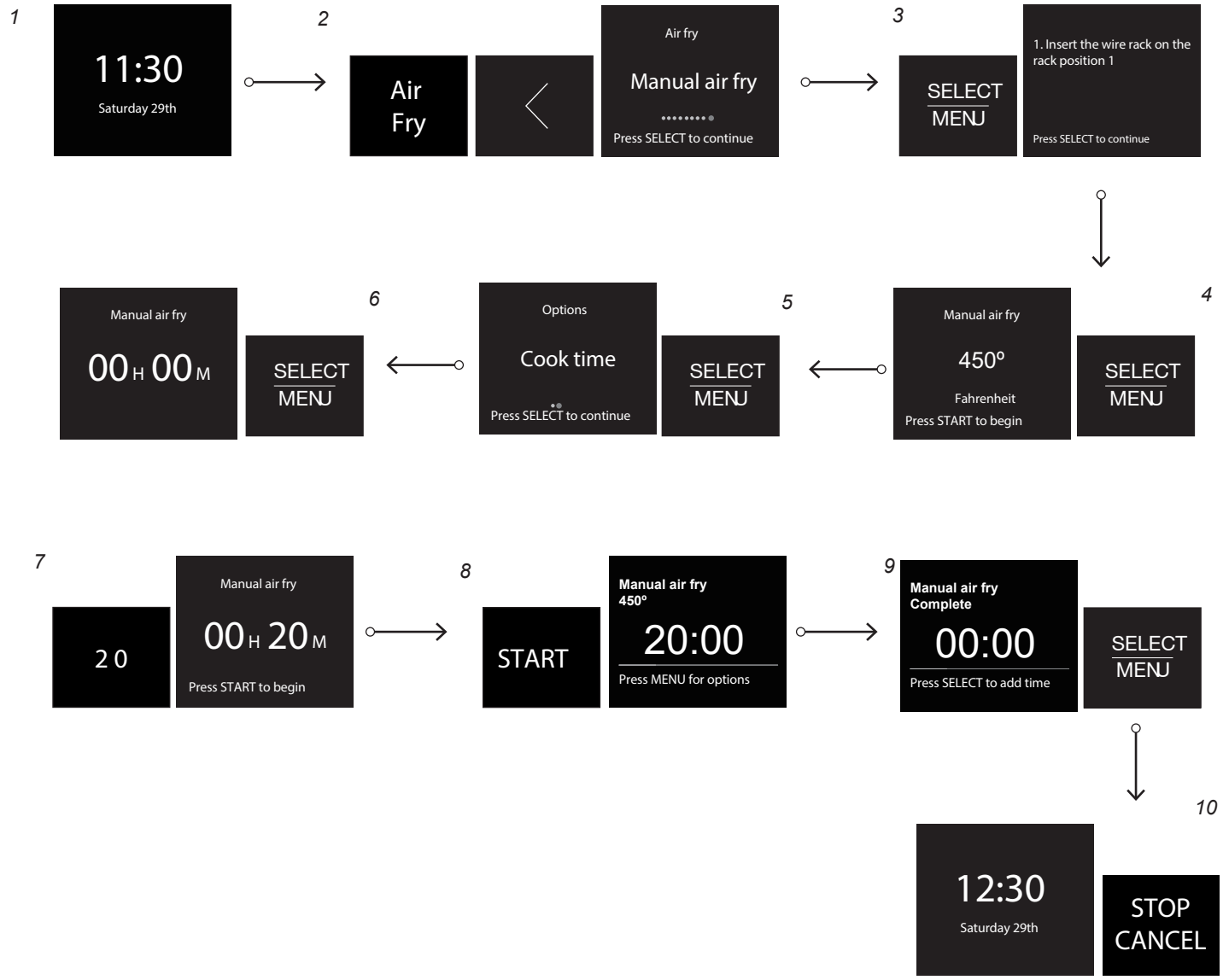
When the food needs to be turned over, pull out the wire rack or air fry basket slightly, and the wire rack or air fry basket will stop at the rack stopper, allowing you to easily turn the food, no need to take the wire rack or air fry basket out.



A. Ladder rack stopper
B. Rack stopper

Manual Oven Cooking

Follow the steps to cook by temperature, below is an example to manual air fry in 425°F temperature.



1. In clock screen.
2. Press the Air fry button, and press the left arrow button to manual air fry.
3. Press the SELECT/MENU, follow the cooking tips on the screen.
4. Press the SELECT/MENU, 450°F is a on the screen.
5. Press the SELECT/MENU to enter the cooking time setting screen.
6. Press the SELECT/MENU to enter.
7. Press number buttons “2” “0” to set the cooking time to 20 minutes.
8. Press START/+30 sec button to cook.
9. When cooking is complete, press the SELECT / MENU button to add more time, this step can be skipped, if you are satisfied with the doneness.
10. Press the Door Open button, wearing gloves to take out the food, close the door, and press the STOP/CANCEL button back to the clock screen.

Air Fry

This function is to force air combined with the grill function to obtain a deep fried effect in a microwave oven environment instead of submerging the food in oil. Use with an air-fry basket. It is recommended to use a drip tray during the cycle, it can be placed in the oven bottom to catch dripping oil and juice.

Accessories:



Air fry basket

NOTE:

1. During or after cooking, the air fry basket will be hot, always wear gloves to remove and handle the hot air fry basket.
2. Allow to turn food at the 3/4 of cooking time to get a better performance.

Procedure:

1. Press Air fry button to select your favourite recipe.
2. Press SELECT/MENU to enter the tips screen, and follow the tips, press SELECT/MENU to next screen.
3. Press arrow button to set amount/weight.
4. Press START/+30 sec to cook.

Recipe	Weight/Temperature	Preparation
Frozen Snacks	2-8 servings/1 serving (1 serving/3 pieces or 3 oz follow the instruction of package)	Frozen snacks are the frozen food with cheese such as pizza rolls, mozzarella sticks. Put the frozen snacks in the air fry basket in single layer. No need to thaw, start cooking directly. Turn the frozen snacks when the system prompts to turn food during the cooking process.
French Fries	1-5 servings/1 serving (3 oz)	Put the frozen French fries in the air fry basket in single layer. No need to thaw, start cooking directly. Flip the French fries when the system prompts to flip food during the cooking process.
Chicken Nuggets	1-6 servings/1 serving (5 pieces)	Put the frozen chicken nuggets in the air fry basket in single layer. No need to thaw, start cooking directly. Turn the chicken nuggets when the system prompts to turn food during the cooking process.
Frozen Chicken Wings	4-18 pieces/1 piece	Put the frozen chicken wings in the air fry basket in single layer. No need to thaw, start cooking directly. Turn the chicken nuggets when the system prompts to turn food during the cooking process.
Roasted Potatoes	0.5 lbs-1.6 lbs/0.1 lbs	Cut the baby potatoes into 1" quarters, coat with seasonings and grated kraft Parmesan Cheese, put the potatoes in the air fry basket in one layer. Flip the potatoes when the system prompts to flip food during the cooking process.
Hard Vegetables	2-6 servings/1 serving (1 serving/0.25 lbs)	Hard vegetables are the vegetables which need more time to be cooked or take much longer to become tender. Such as Brussels Sprouts, Broccoli, Carrots, Pumpkin, and Cauliflower. Brussels Sprouts need to be halved vertically, and its diameter 1.0-2.75". Broccoli or cauliflower need to be cut the into 1" or 10 g florets. Carrots can be baby carrots or peel and cut them into equal size pieces, 2-2.5" length Pumpkin can be cut into 1" quarters. Flip the vegetables when the system prompts to flip food during the cooking process.
Soft Vegetables	1 batch	Soft vegetables are easier to cook, and then it is easy to shrink, deform and become soft after cooking. Like the peppers and green beans, asparagus. Cut the green beans and asparagus into 2-2.5" length. For bell peppers, remove the seeds and stems, then slice them about 1/2" thick. Flip the vegetables when the system prompts to flip food during the cooking process.
Bacon	2-8 slices/1 slice(30 g ± 2 g per slice)	Spread the bacon on the air fry basket, avoid overlapping as much as possible. It is recommended to use a grease pan at the bottom of the oven. Turn the bacons when the system prompts to turn food during the cooking process. Use the original bacon (30 g±2 g per slice) for this recipe. If the bacon is thin, the cycle can be ended early depending on the situation. If the bacon is thicker, the time can be extended appropriately depending on the results.
Manual Air Fry	See below chart	See the following procedure.

Manual Air Fry Procedure:

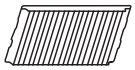
1. Put the food in the air fry basket without overlap and insert the air fry basket on the rack position 1.
2. Air fry default temperature is 450°F (230°C), use the left arrow or right arrow button to select a different temperature.
3. Press the SELECT/MENU button to set cooking time.
4. Use numbers buttons to set time in HH/MM.
5. Press START/+30 sec to cook.

Temperature Level °F	Temperature Level °C
350-450°F/25°F	180-230°C/5°C

Grill

To cook food evenly, hot air must be able to circulate.

Accessories:



Wire rack

Instruction:

Low level: This level is used to ultimate cooking of those products already cooked in the bottom, that still need to develop some browning on the top; otherwise it is useful for those products that have to cook/kept warm for a long time with no risk of burning.

Medium level: This is used to cook some types of meat that have to be cooked evenly outside and inside. It is also suitable to toast bread slowly, to gratinate foods and to reheat them.

High level: This level is intended for those foods that have to rapidly develop an intense browning on the surface, or for toasting bread or to finish gratinating foods.

Procedure:

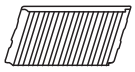
1. Open the door and insert the food to rack position 1.
2. Press Grill button to enter.
3. Select the SELECT/MENU to set the temperature range.
4. Press the SELECT/MENU button to set cooking time.
5. Use numbers buttons to set time in HH/MM.
6. Press START/+30 sec to cook.

Recipe	Temp setting range		Level
	°F	°C	
Manual broil	Low: 250°F	121°C	1
	Mid: 325°F	163°C	
	High: 400°F	205°C	

Roast

This function allows to cook food as in traditional ovens. Therefore it is useful to cook pastries, bakeries, meat, poultry, fishes.

Accessories:



Wire rack

Procedure:

1. Press the Roast button.
2. Press the SELECT/MENU button. Some tips prompt on the display, follow the tips.
3. Press the SELECT/MENU button to select the desired temperature.
4. Press the SELECT/MENU button to set cooking time or set delay time.
5. Press the START/+30 sec button. The oven starts to preheat.
6. After preheating, open the door, place food inside the oven on the recommended level.
7. Close the door. Press the START/+30 sec to cook.

NOTE:

1. During or after cooking, accessories will be hot, always use mitts to remove and handle the hot accesory.
2. Allow to turn food if need.
3. High temperature resistant roast pan or baking pan can be placed on the wire rack if necessary.
4. When cooking oily or juicy foods, place an oven proof baking plate on the oven bottom to catch dripping oil or juice.
5. If you like to do another cooking in lower temperature as soon as this cooking completed, let the unit stand over 5 minutes, or it may effect the cooking result.

Temperature Level °F	Temperature Level °C
250-450°F/25°F	125-230°C/5°C

Microwave Cooking General Guide

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Please follow the function instructions to cook the different types of foods.
2. For better cooking performance, it is recommended to stir/turn and let the food stand 1 minute after cooking and reheat.
3. For better cooking performance, try to use the preset button first.
4. For auto function, Auto functions never allow any change:
   - If the unit is currently sensing when the door was opened, the cycle will be canceled and return to idle.
   - If the unit is not in a sensing state, you can start and proceed with remaining time after the door is shut and you press START/+30 sec button.

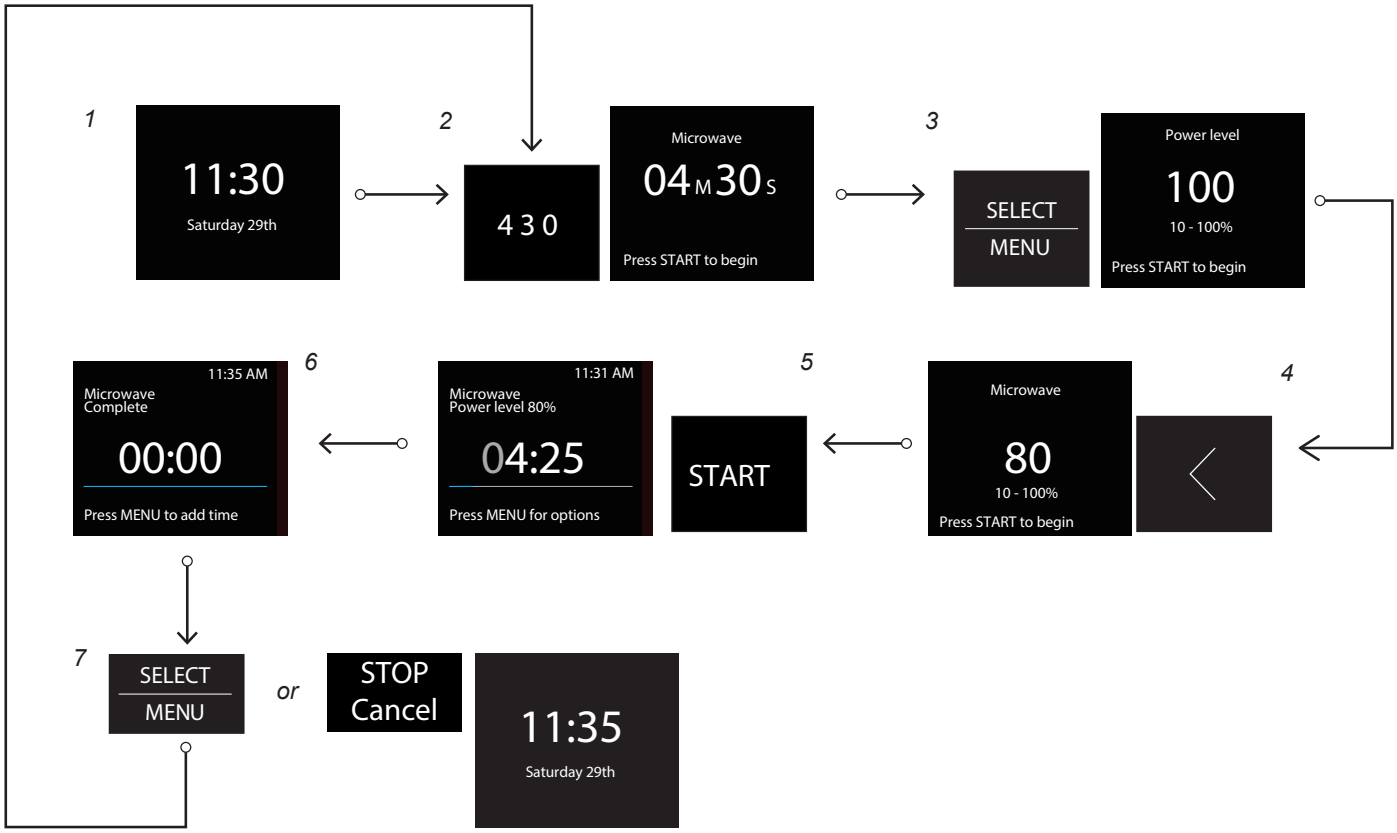
Percent/Name	Number	Use
100%	100	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as cooking soups with raw ingredients, heating beverages, and cooking most vegetables.
90%	90	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	80	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high, for example, whole fish and meat loaf.
70%	70	Reheating ready-cooked food, single or multiple dishes.
60%	60	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards.
50%	50	Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
40%	40	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts.
30%	30	Melting chocolate and cheese.
20%	20	Melting butter, Heating bread, rolls, and pastries.
10%	10	Taking chill out of fruit softening butter, cheese, and ice cream. Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.

Tips and suggestions:

For better cooking performance, it is recommended to stir/turn and let the food stand 1 minute after cooking and reheat.

Manual Microwave Cooking

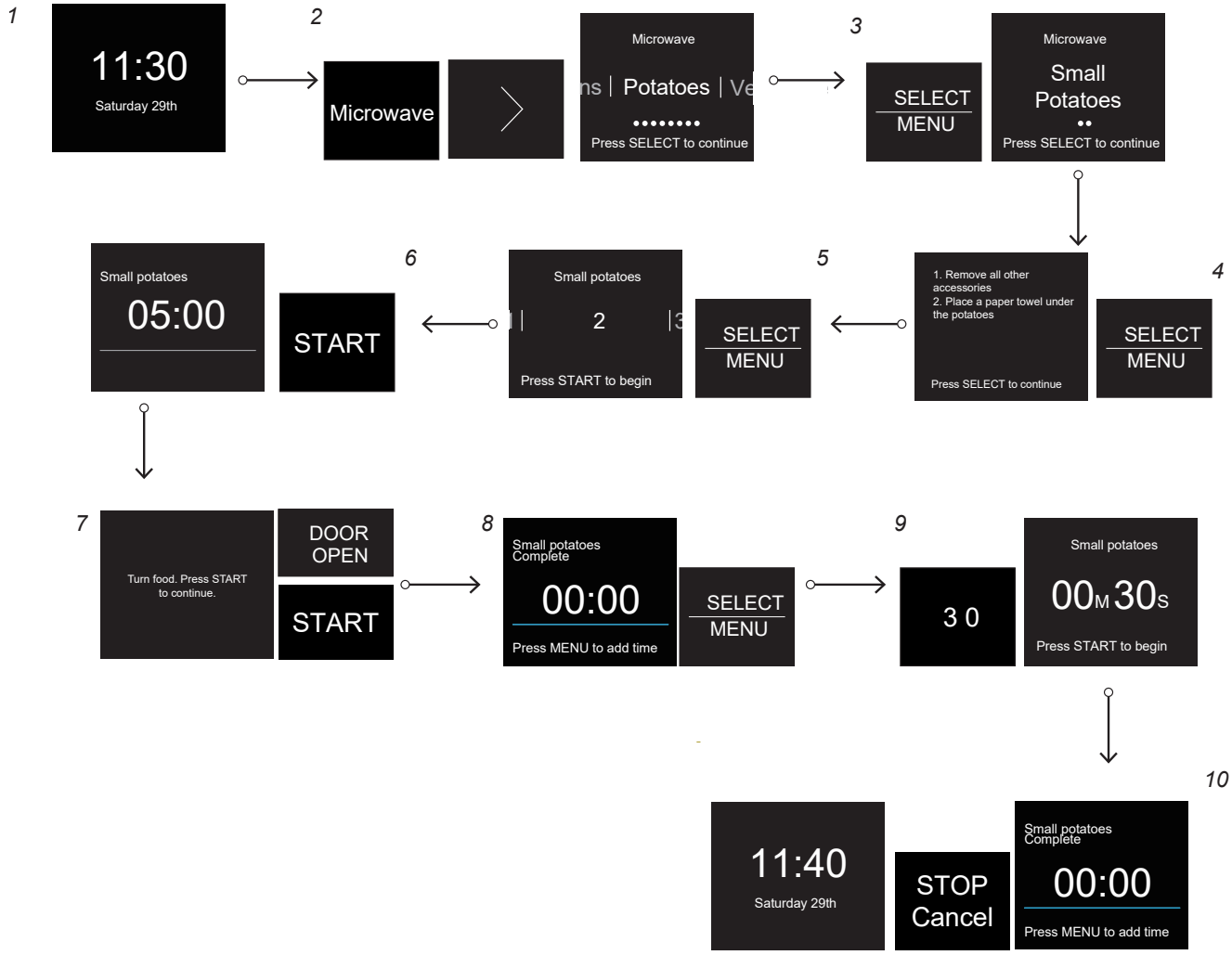
Follow the steps to cook with microwave manual mode, below example is 4 minutes 30 seconds cook time and 80% power level.



1. In clock screen.
2. Press number buttons to enter cook time, such as set 4 minutes 30 seconds: press “4” “3” “0”. The default power level is 100%.
3. Press the SELECT/MENU button to change power level to 80%.
4. Press the left arrow button twice to switch the power level 80.
5. Press the START/+30 sec button to begin cooking.
6. Cooking completed.
7. Press the SELECT/MENU button to add time if you like and repeat the steps from step 2, or press the STOP/CANCEL button back to the idle state.

Assisted Microwave Cooking

Follow the steps to cook with assisted microwave mode, below is an example to cook 2 pieces of small potatoes.



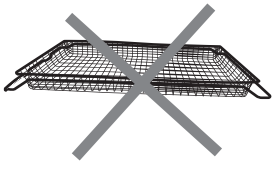
1. In the clock screen.
2. Press the Microwave button and press the right arrow button repeatedly until Potatoes.
3. Press the SELECT/MENU button to select small potatoes.
4. Press the SELECT/MENU button to continue. There are some cooking tips shown on the display, check and follow the tips.
5. Press the SELECT/MENU and right arrow button to choose 2 pieces of small potatoes.
6. Press the START button to begin cooking. The cooking time will be counted down.
7. During cooking, the display prompts you to turn the food over, and a reminder tone sounds. Open the door and follow the tips.
8. Cooking completed.
9. Press the SELECT/MENU button to add time if you like, this step can be skipped, if you are satisfied with the doneness.
10. Press the STOP/CANCEL button back to the clock screen.

Microwave

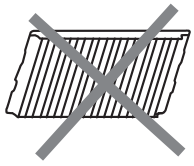
This function is a microwave cooking function.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

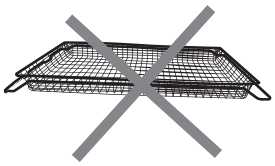
Recipe		Weight	Accessories	Cooking Tips
Popcorn		Amount range 3-3.5 oz (85-100 g)	/	Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.
Potatoes	Small Potatoes	1-4 pieces, 3-5 oz (85-141 g)/ each	Microwave safe container (Not Provided)	Pierce each potato several times with a fork. Place on a paper towel, around ceramic plate edges, at least 1” (2.5 cm) apart. Place a single potato to the center of the ceramic plate. Turn the potato when the system prompts to turn food during the cooking process. Let stand for 5 minutes after cooking.
	Large Potatoes	1-4 pieces, 8-10 oz (227-283 g)/each		
Vegetables	Fresh Vegetables	Amount range 1-4 cups (250 g/Cup)		Place in a microwave-safe container and add 2-4 tablespoon water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand for 3 minutes after cooking.
	Frozen Vegetables	Amount range 1-4 cups		
Oatmeal		Amount range 1-4 servings/1 servings		Follow measurements on the package for ingredient amounts. Place oatmeal and liquid in a microwave-safe dish. Cover with plastic wrap and vent. Stir after cooking.
Rice		Amount range 0.5-2 cups (125 - 500 mL) (dry, white long grain)		Follow measurements on the package for ingredient amounts. Place rice and liquid in a microwave-safe dish. Cover with a loose fitting lid. Stir and let stand for 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed.
Scrambled Eggs		1-4 eggs/1 egg		From room temperature. Put food into a microwave safe dish, Add 1 tablespoon water for one egg, and mix well. Cover the dish. Stir and let stand for 3 minutes after cooking.
Manual Cook		/	/	/

Defrost

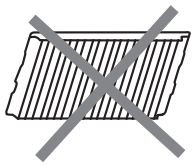
This function allows you to quickly defrost food manually or automatically. Use this function to manually defrost, automatically defrost chicken breast, fish fillets, ground meat.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Ground Meat	Amount range 0.5-3.0 lbs (226-1351 g)	Microwave safe container (Not Provided)	Do not cover.
Chicken Breast	Amount range 0.5-3.0 lbs (226-1351 g)		Do not cover.
Fish Fillets	Amount range 0.5-3.0 lbs (226-1351 g)		Do not cover.
Manual Defrost	/		/

Tips:

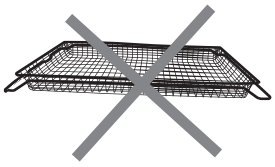
- For better cooking performance, try to use the preset button first.
- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Defrost feature but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminium foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the “Aluminium Foil and Metal” section first.
- Times and cooking powers have been present for defrosting a number of food types.
- Let stand 5-20 minutes after defrosting.
- Manual defrost: Press Defrost button to select Manual defrost and set the suitable time, press START/Add 30 to start.

Reheat

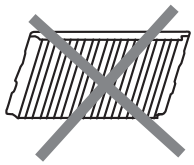
This function allows you to reheat food manually or automatically.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

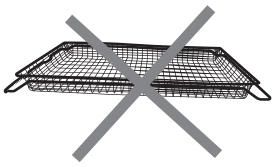
Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Casserole	Small, Medium, Large (250 mL-1 L)	Microwave safe container (Not Provided)	Cover with film and leave a vent.
Dinner Plate	Amount range 1 plate, about 8-16 oz (227-454 g)		Cover with film and leave a vent.
Soup	Amount range 1-4 cups (250 mL-1000 mL, 250mL/Cup)		Do not cover.
Coffee	1-2 Cups (170-340 g)	Short and wide cup	Place in the cup to the bottom center, do not cover.
Milk	1-2 Cups (170-340 g)		
Tea	1-2 Cups (170-340 g)		
Water	1-2 Cups (170-340 g)		
Manual Reheat	/	/	/

Melt

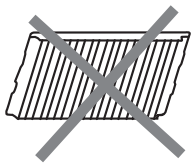
The Melt function allows you to do manual melt, automatically melt butter, cheese, chocolate.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Butter	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Microwave safe container (Not Provided)	Do not cover.
Cheese	8, 16 oz (226 g, 454 g)		
Chocolate	4, 6, 8, 10, 12 oz (113, 170, 227, 284, 341 g)		
Manual Melt	/		/

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

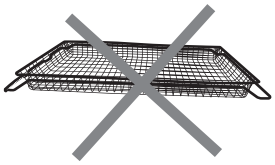
Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

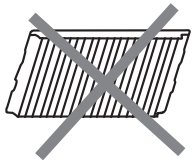
This function allows you to keep your dishes warm automatically.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

1. Use a microwave safe container.
2. Press the Keep Warm button.
3. Press SELECT/MENU button enter the tips screen and follow the tips.
4. Press the number button to set time. Default time is 30 minutes
5. Press START/Add 30 button to start.

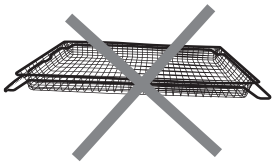
Other Modes

Soften

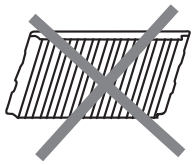
The Soften function allows you to do manual soften, automatically soften butter, cream cheese, ice cream.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Butter	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Use microwave safe plate	Do not cover.
Cream Cheese	3 oz, 8 oz (85 g, 227 g)		
Ice Cream	16, 32, 48, 64 oz (453, 907, 1361, 1815 g)		
Manual Soften	/	/	/

Food Options

To reach common cooking recipes by category.

Category	Food Option		Accessory	Level
Beverages	Coffee		Microwave safe cup (not provided)	0
	Milk			0
	Tea			0
	Water			0
Breakfast	Bacon		Air fry basket	1
	Oatmeal		Microwave safe container (not provided)	0
	Scrambled Eggs			0
Ingredient Prep	Butter	Melt	Microwave safe container (not provided)	0
		Soften		0
	Melt Cheese			0
	Melt Chocolate			0
	Soften Cream Cheese			0
	Soften Ice Cream			0
	Reheat Water			0
Meals	Reheat Casserole		Microwave safe container (not provided)	0
	Reheat Dinner Plate			0
	Potatoes	Small Potatoes	Paper towel	0
		Large Potatoes		0
	Cook Rice		Microwave safe container (not provided)	0
	Reheat Soup			0
Meats	Air Fry Bacon		Air fry basket	1
	Air Fry Chicken Nuggets		Air fry basket	1
	Air Fry Chicken Wings		Air fry basket	1

Category	Food Option		Accessory	Level
Snacks	Air Fry French Fries		Air fry basket	1
	Air Fry Frozen Snacks		Air fry basket	1
	Popcorn		/	0
Sides	Cook Fresh Vegetables		Microwave safe container (not provided)	0
	Cook Frozen Vegetables			0
	Cook Potatoes	Small	Paper towel	0
		Large	Paper towel	0
	Roasted Potatoes		Air fry basket	1
	Cook Rice		Microwave safe container (not provided)	0
	Air Fry Hard Vegetables		Air fry basket	1
	Air Fry Soft Vegetables		Air fry basket	1

Guide des commandes de l'ensemble four à micro-ondes/ hotte

Guide des caractéristiques

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

Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide pour ce produit sur notre site Web au **www.whirlpool.com/owners** pour obtenir des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter notre site Web au **www.whirlpool.ca/proprietaire**. Pour obtenir plus d'information sur une caractéristique ou sur les étapes pour utiliser les caractéristiques mentionnées, consulter la section titre de la caractéristique.

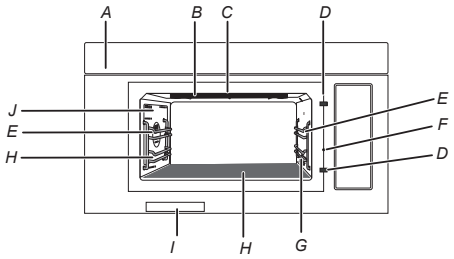
⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

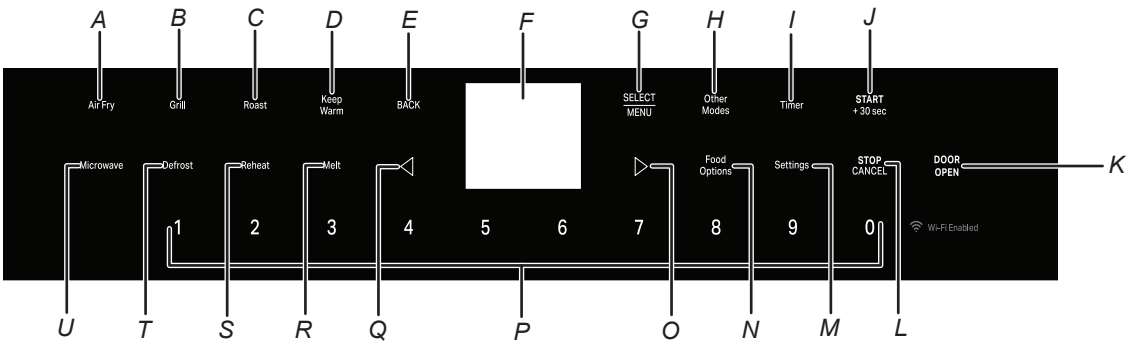
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Pièces et caractéristiques du four à micro-ondes



A. Système d'extraction
B. Élément du gril
C. Lampe de la cavité
D. Loquet de verrouillage de la porte
E. Position de grille 2
F. Broche de porte ouverte
G. Position de grille 1
H. Fond du four
I. Étiquette de série
J. Élément et ventilateur de convection (derrière le panneau arrière)

Boutons sur le verre de la porte



A. Air Fry (Friture à l'air)
B. Grill (Gril)
C. Roast (Rôtissage)
D. Keep Warm (Maintien au chaud)
E. BACK (RETOUR)
F. Affichage
G. SELECT/MENU (SÉLECTION/ MENU)
H. Other Modes (Autres modes)
I. Timer (minuterie)
J. START/+30 sec (Mise en marche/+30 s)
K. DOOR OPEN (Ouverture de la porte)
L. STOP/CANCEL (ARRÊT/ ANNULATION)
M. Settings (Réglages)
N. Food Options (Options d'aliments)
O. Flèche vers la droite
P. Boutons numériques
Q. Flèche vers la gauche
R. Melt (Faire fondre)
S. Reheat (Réchauffage)
T. Defrost (Décongélation)
U. Microwave (Four à micro-ondes)

Commandes électroniques du four

BOUTONS	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
START/+30 sec (Mise en marche/+30 s)	Démarrage de la cuisson	Le bouton Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Pendant la cuisson au micro-ondes, lorsque la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte, une pression sur le bouton START/+30 sec (Mise en marche/+30 s) après la fermeture de la porte permet de reprendre le programme préréglé.
START/+30 sec (Mise en marche/+30 s)	Démarrage rapide pour 30 secondes	Appuyer une fois sur le bouton START/+30 sec (Mise en marche/+ 30 s) pour démarrer le micro-ondes pendant 30 secondes, appuyer plusieurs fois pour ajouter la durée du bouton enfoncé.
STOP/CANCEL (ARRÊT/ ANNULATION)	Arrêt ou annulation d'une fonction de cuisson	**Pendant la saisie** Appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) permet de quitter la saisie. **Pendant un programme de cuisson non détecté** Appuyer une fois sur la touche STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) une fois met en pause le programme. Appuyer deux fois sur la touche STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) arrête ou annule le programme. **Pendant le programme de cuisson détecté** Appuyer une fois sur la touche STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) une fois annule la détection.
TIMER (MINUTERIE)	Régler ou annuler la minuterie de cuisine	Lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé ou qu'il est en marche, il est possible de régler la minuterie de cuisine jusqu'à 24 heures. Par exemple, régler la minuterie de cuisine sur 2 h 30 min 0 s : **1.** Appuyer sur le bouton TIMER (MINUTERIE). **2.** Appuyer sur les boutons numériques 23000, l'écran affiche 02H30M00S. **3.** Appuyer sur le bouton TIMER (MINUTERIE) pour commencer. Appuyer de nouveau sur le bouton TIMER (MINUTERIE) pour annuler au besoin. **4.** La minuterie de cuisine compte à rebours. **5.** Des tonalités se font entendre lorsque la minuterie de cuisine est terminée. Appuyer à nouveau sur le bouton TIMER (MINUTERIE) pour annuler ou attendre la fin du délai pour quitter.
DOOR OPEN (Ouverture de la porte)	Ouvrir la porte	Appuyer sur le bouton DOOR OPEN (Ouverture de la porte) pour ouvrir la porte. Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton DOOR OPEN (Ouverture de la porte) pour interrompre la cuisson.
SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU)	Confirmer/ enregistrer le réglage ou modifier le réglage	Pendant la programmation, appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer/enregistrer le réglage et passer l'étape/écran suivant. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour modifier les réglages comme l'heure et la température.
BACK (RETOUR)	Pour revenir à l'écran précédent	Appuyer sur le bouton BACK (Retour) pour revenir à la page précédente.
	Flèche vers la gauche	Appuyer sur le bouton vers la gauche pour modifier les valeurs, passer d'une page à l'autre ou supprimer l'erreur et laisser l'affichage revenir à l'écran d'affichage.
	Flèche vers la droite	Appuyer sur le bouton vers la droite pour modifier les valeurs, passer d'une page à l'autre ou supprimer l'erreur et laisser l'affichage revenir à l'écran d'affichage.
Settings (Réglages)	Réglages du four à micro-ondes	Permet de personnaliser les sons et le fonctionnement du four en fonction des besoins (voir la section Réglages pour plus de détails). Utilisation : **1.** Appuyer sur les boutons fléchés pour basculer vers votre choix préféré. **2.** Appuyer sur le bouton BACK (Retour) pour revenir à la page précédente. **3.** Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour sélectionner. **4.** Appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pour quitter les réglages.
Air Fry (Friture à l'air)	Friture à l'air	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Friture à l'air ».
Grill (Gril)	Gril	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Grill ».

BOUTONS	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Roast (Rôtissage)	Roast (Rôtissage)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Rôtissage ».
Keep Warm (Maintien au chaud)	Keep Warm (Maintien au chaud)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Maintien au chaud ».
Other Mode (Autres modes)	Autres modes	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Autres modes ».
Food Options (Options d'aliments)	Options d'aliments	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Options d'aliments ».
Melt (Faire fondre)	Melt (Faire fondre)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Faire fondre ».
Reheat (Réchauffage)	Réchauffage	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Réchauffage ».
Defrost (Décongélation)	Décongélation	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Décongélation ».
Microwave (Four à micro-ondes)	Four à micro-ondes	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Four à micro-ondes ».

Settings (Réglages)

Le bouton de sélection Settings (Réglages) permet d'accéder aux fonctions cachées dans les commandes électroniques du four. Les fonctions cachées sont indiquées plus bas. Utiliser les boutons fléchés pour passer à votre choix préféré, utiliser le bouton BACK (Retour) pour revenir à l'écran précédent, utiliser le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU)) pour sélectionner et utiliser le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pour quitter les réglages.

CACHÉ	NOTES
Remote Start (Activation à distance)	Sélectionner Remote Start (Activation à distance) pour utiliser l'application Whirlpool.
Cleaning and Maintenance (Nettoyage et entretien)	■ **Steam clean (Nettoyage à la vapeur)** : Ce programme de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer la cavité du four à micro-ondes et à éliminer les odeurs désagréables. Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Nettoyage à la vapeur ».
Preference (Préférence)	■ **Display Settings (Réglages de l'écran) :** **Display clock On/Off (Horloge de l'écran activé/désactivé) :** Active l'horloge, la date comme l'heure s'affichent à l'écran. Désactive l'horloge, la date et l'heure sont masquées. **Display Brightness (Luminosité de l'écran) :** Régler la luminosité de l'écran, la luminosité est réglée à 20 %, 40 %, 60 %, 80 % et 100 %. ■ **Mode KCF :** **Réglage KCF :** Activer le mode KCF. Appuyer sans relâcher le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pour quitter le mode KCF. **Cuisson au four KCF :** Cette fonction permet de cuire en mode KCF. Appuyer une fois sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pour quitter la cuisson. Appuyer sans relâcher sur STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pour quitter le mode KCF. Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cuisson au four KCF ». ■ **Language and Regional (Langue et région) :** **Language (Langue) :** L'anglais, l'espagnol ou le français sont disponibles. **Temperature unit (Unités de température) :** °F ou °C sont disponibles. **Weight unit (Unité de poids) :** Oz ou lb impériaux, grammes ou kg métriques sont disponibles. **Time format (Format de l'heure) :** Format 12 heures ou 24 heures. ■ **Restore factory defaults (Restaurer aux réglages d'usine) :** Restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut. ■ **Sound Volume (Volume sonore) :** Régler les préférences pour le volume sonore. **All sound (Tous les sons) :** Activer et désactiver. **Minuteries et alertes :** Maximum, élevé, moyen, faible, désactivé. **Boutons et effets :** Maximum, élevé, moyen, faible, désactivé. ■ **Time and date (Heure et date) :** Le four à micro-ondes se règle automatiquement en utilisant le Wi-Fi ou en réglant manuellement la configuration globale de l'heure et de la date. **Set time (Réglage de l'heure) :** Régler l'heure sur 12 heures avec AM/PM (réglage par défaut), pour régler l'heure sur 24 heures, modifier d'abord le format de l'heure. **Set date (Réglage de la date) :** Régler la date au format MM/JJ//AA. **Time format (Format de l'heure) :** Format 12 heures ou 24 heures.
Connexion	■ **Connect to network (Connexion au réseau) :** Télécharger ou ouvrir l'application sur votre appareil intelligent pour commencer. S'assurer que les fonctions Bluetooth et Wi-Fi sont activées. ■ **SAID code and MAC Address (Code SAID et adresse MAC) :** Le code SAID et l'adresse MAC du module Wi-Fi sont affichés.
Info	■ **Demo mode (Mode de démonstration) :** Activer/désactiver le mode de démonstration. Le code d'accès au mode de démonstration est 1234. ■ **My appliance (Mon appareil) :** Affiche les informations sur l'appareil et les coordonnées du service clientèle. ■ **Service and Support (Service et assistance) :** Les coordonnées de l'assistance à la clientèle et les diagnostics sont réservés aux techniciens d'entretien. ■ **Software Terms and Conditions (Conditions du logiciel) :** Les conditions d'utilisation du logiciel. ■ **Wi-Fi Terms and Conditions (Conditions Wi-Fi) :** Affichage des conditions d'utilisation du Wi-Fi.

Standby Mode (Mode veille)

Lorsqu'aucune fonction n'est utilisée, le four à micro-ondes se met en mode de veille et tamisera légèrement la luminosité après 10 minutes. Appuyer sur n'importe quel bouton ou ouvrir la porte, l'affichage redevient clair.

Mode KCF

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce mode, ainsi qu'une liste des modèles munis du mode KCF, consulter le **www.star-k. org**.

Le mode KCF permet au four à micro-ondes de rester allumé en mode cuisson jusqu'à ce que la touche STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) soit maintenue enfoncée pendant environ 3 secondes pour l'éteindre. Une fois le mode KCF activé, les lumières, les affichages et l'arrêt après 12 heures sont désactivés.

Pour régler le mode KCF :

1. Appuyer sur Setting –>Right arrow –>Preferences –>Right arrow –>KCF mode (Réglage –>Flèche vers la droite –>Préférences –> Flèche vers la droite –>Mode KCF).
2. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler le mode KCF.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder au mode KCF. Le four à micro-ondes four est à présent au mode KCF.

À tout moment, appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pendant environ 3 secondes pour revenir au mode de cuisson normal.

Cuisson au four avec le mode KCF :

Une fois la cuisson au four KCF activée, les lumières, les affichages et l'arrêt après 12 heures sont désactivés. Seule la température réglée est affichée. Appuyez sur la touche SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la cuisson KCF et seules les touches suivantes fonctionneront

- Boutons fléchés « droite » et « gauche »
- STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) (maintenir enfoncé pendant quelques secondes) pour quitter.

Pour régler la cuisson KCF sans durée de cuisson :

1. Appuyer sur Setting –> Right arrow –> Preferences –> Right arrow –> KCF mode (Réglage –> Flèche vers la droite –> Préférences –> Flèche vers la droite –> Mode KCF).
2. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite jusqu'à atteindre Bake KCF (Cuisson KCF).
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à la cuisson au mode KCF.
4. Appuyer sur les flèches gauche/droite pour régler la température de cuisson désirée.
5. Appuyer sur le bouton START/+ 30 sec (Mise en marche/+ 30 s) pour commencer la cuisson au four.

Pour quitter le mode KCF :

- Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- Attendre la fin du délai (environ 74 heures), appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pendant environ 3 secondes pour quitter.

Le four à micro-ondes revient au mode de cuisson normal (non conforme au sabbat).

Pour régler la cuisson KCF avec durée de cuisson :

1. Appuyer sur Setting –> Right arrow –> Preferences –> Right arrow –> KCF mode (Réglage –> Flèche vers la droite –>Préférences –> Flèche vers la droite –> Mode KCF).
2. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite à plusieurs reprises jusqu'à atteindre le mode KCF.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à la Mode au mode KCF.
4. Appuyer sur les flèches gauche/droite pour régler la température de cuisson désirée.
5. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder au réglage de la durée de cuisson.
6. Utiliser les boutons numériques pour régler la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur « 2 », « 3 », « 0 », pour régler la durée de cuisson sur 2 heures 30 minutes. Cette étape peut être sautée si aucune durée de cuisson n'est réglée.
7. Appuyer sur le bouton START/+ 30 sec (Mise en marche/+ 30 s) pour commencer la cuisson au four. Le four à micro-ondes est maintenant en mode de cuisson KCF et respecte les modalités de la cuisson au four Sabbat.

Pour quitter le mode KCF :

- Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- Attendre la fin du délai (environ 74 heures), appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pendant environ 3 secondes pour quitter.

Le four à micro-ondes revient au mode de cuisson normal (non conforme au sabbat).

Language (Langue)

Il y a trois langues disponibles. Le réglage de la langue se fait dans le sous-menu Settings –> Preferences –> Language and regional (Réglages –> Préférences –> Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la langue. Anglais/espagnol/français au choix.
2. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Unité de température

Les degrés Fahrenheit et Celsius peuvent être conservés pour cette unité. Le réglage de l'unité de température se fait dans le sous-menu Settings –> Preferences –> Language and regional (Réglages –> Préférences –> Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite pour accéder au sous-menu Temperature unit (Unités de température), puis appuyer sur le bouton Select/MENU (Sélection/menu) pour entrer.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner °F ou °C.

3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Unité de poids

Deux systèmes sont proposés, impérial et métrique : l'once et la livre se trouvent dans le sous-menu Imperial (impérial), le gramme et le kilogramme se trouvent dans le sous-menu Metric (Métrique). Le réglage du poids se fait dans le sous-menu Settings –>Preferences –>Language and regional (Réglages –>Préférences –>Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite pour accéder au sous-menu Weight unit (Unités de poids), puis appuyer sur le bouton Select/MENU (Sélection/menu) pour entrer.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner Oz, Lbs (impérial) ou Grams, Kgs (métrique).
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner votre unité de poids préférée.
4. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Format de l'heure

Il est possible de choisir entre un format de 12 heures ou de 24 heures. Le réglage du format de l'heure se fait dans le sous-menu Settings –>Preferences –> Language and regional (Réglages –> Préférences –> Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite pour accéder au sous-menu Time Format (Format de l'heure), puis appuyer sur le bouton Select/MENU (Sélection/menu) pour entrer.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner 12 heures ou 24 heures.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Restaurer aux réglages d'usine

Les utilisateurs peuvent régler le four à micro-ondes à l'état par défaut. Le réglage de restauration aux réglages d'usine par défaut se trouve dans le sous-menu Settings –> Preferences –> Restore factory defaults submenu (Réglages –> Préférences –> Restaurer aux réglages d'usine).

1. Appuyer sur le bouton Select/MENU (Sélection/menu) pour rétablir les réglages.

REMARQUE : Le système redémarre et revient au mode veille. Toutes les caractéristiques incluant tous les réglages et valeurs en mémoire sont réinitialisées.

Volume sonore

Programmation de l'activation et de la désactivation de tous les sons et modification du volume des minuteries, des alertes, des boutons et des effets.

Tous les sons : Activer et désactiver.

Minuteries et alertes : Maximum, élevé, moyen, faible, désactivé.

Boutons et effets : Maximum, élevé, moyen, faible, désactivé.

Le réglage du volume sonore par défaut se fait dans le sous-menu Settings –> Preferences –> Sound Volume (Réglages –> Préférences –>Volume sonore).

Instruction :

1. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour entrer.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour passer à l'élément à régler.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Heure et date

Le four à micro-ondes règle l'heure et la date automatiquement à l'aide du Wi-Fi, il est aussi possible de régler l'heure et la date manuellement en suivant les instructions suivantes.

Régler l'heure (format par défaut sur 12 heures) :

Régler l'heure en suivant les instructions ci-dessous, par exemple en réglant l'heure sur 3:30 AM :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Time and Date (Heure et date), puis appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) lorsque le réglage de l'heure est visible.
4. Appuyer sur le numéro 330 pour régler l'heure sur 3:30.
5. Appuyer sur les boutons fléchés pour passer à AM. L'écran affiche 3:30 AM.
6. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
7. Appuyer sur le bouton BACK (Retour) pour revenir à la page d'accueil.

REMARQUE : Pour utiliser le format 24 heures, modifier le format de l'heure dans le sous-menu Time Format (Format de l'heure). Pour un format de 24 heures, si l'horloge ne s'affiche pas à l'écran, régler la date en suivant les instructions suivantes, le problème sera résolu.

Régler la date : Format MM/JJ/AA, par exemple en réglant la date sur 01/01/24.

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Time and date (Heure et date), puis appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

3. Appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à ce que la date soit réglée, puis appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
4. Appuyer sur le numéro 01 pour régler le mois.
5. Appuyer sur le numéro 01 pour régler le jour.
6. Appuyer sur le numéro 24 pour régler l'année.
7. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
8. Appuyer sur le bouton BACK (Retour) pour revenir à la page d'accueil.

Format de l'heure : Format 12 heures avec AM/PM ou 24 heures.

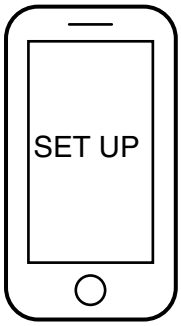
Connexion

À l'aide d'un appareil mobile, obtenir l'application Whirlpool, les instructions de configuration de la connexion, les conditions d'utilisation et la politique de confidentialité en balayant le code à barres 2D.

IMPORTANT : Il est de la responsabilité de l'utilisateur de bien installer l'appareil avant de l'utiliser. Bien lire et suivre le guide d'installation qui accompagne l'appareil.

La connectabilité nécessite un réseau Wi-Fi et la création d'un compte. Les fonctions de l'application peuvent changer. Des frais de transfert de données peuvent s'appliquer. Pour tout problème ou toute question, contacter le service à la clientèle.

Il faut :

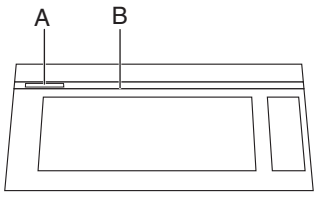


- Un routeur sans fil compatible Wi-Fi, préférablement à 2,4 GHz, avec sécurité WPA2. Pour vérifier les capacités du routeur, consulter le manuel d'instructions du fabricant du routeur.
- Le routeur devra être en marche et connecté à Internet.
- Le code SAID et l'adresse MAC de votre appareil pourraient être nécessaires. Le code SAID et l'adresse MAC peuvent être trouvés dans le bouton Settings (Réglages) en utilisant les instructions ci-dessous, ou ces informations peuvent se trouver dans le coin supérieur gauche de la porte de votre appareil, voir l'illustration 1 ci-dessous.
- Un appareil mobile doté d'une capacité de connexion Bluetooth avec activation du Bluetooth.
- La plus récente version (recommandée) de l'application.

Trouver le code SAID et l'adresse MAC dans Settings –>Connectivity –> SAID code and MAC address (Réglages –>Connectivité –> Code SAID et adresse MAC).

Une fois installée, lancer l'application. Suivre les étapes de configuration du compte d'utilisateur et de connexion de l'appareil. Pour tout problème ou toute question, communiquer avec nous.

Illustration 1



A. Étiquette de code SAID et d'adresse MAC
B. Porte

Nettoyage à la vapeur

Ce programme de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer la cavité du four à micro-ondes et à éliminer les odeurs désagréables.

Avant de démarrer le programme :

1. Retirer tous les accessoires de la cavité.
2. Verser 250 ml d'eau dans un récipient (voir nos recommandations dans la section ci-dessous « Conseils et suggestions »).
3. Placer le récipient directement au milieu du fond du four.
4. Fermer la porte.

Démarrer le programme :

1. Appuyer sur le bouton Setting (réglages), appuyer sur bouton fléché pour faire défiler le sous-menu Cleaning & Maintenance (nettoyage et entretien), trouver la fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur).
2. Appuyer sur le bouton START/+ 30 sec (Mise en marche/+ 30 s) pour lancer la fonction.

Une fois le programme terminé :

1. Appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (Sélection/menu).
2. Retirer le récipient.
3. Utiliser un chiffon doux ou une serviette en papier avec du détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.

Conseils et suggestions :

Pour un meilleur résultat de nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient d'un diamètre de 17-20 cm et d'une hauteur inférieure à 6,5 cm.

Il est recommandé d'utiliser un récipient en matière plastique légère qui convient au micro-ondes.

Étant donné que le récipient sera chaud une fois le programme de nettoyage terminé, il est recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four à micro-ondes.

Pour un meilleur effet nettoyant et une élimination des odeurs désagréables, ajouter du jus de citron ou du vinaigre à l'eau.

Fonctions de cuisson au four

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

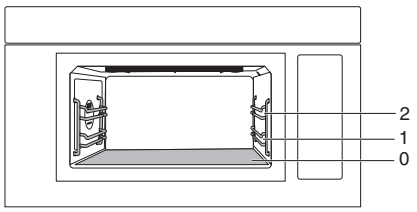
Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs, mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

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

Accessoires

- Les accessoires fournis peuvent vous aider à obtenir les meilleurs résultats, utiliser différents accessoires en fonction de la recette, voir les conseils de cuisson à l'écran.
- Les plats pour four en métal peuvent être utilisés pour les programmes de friture à l'air, de cuisson au four, de cuisson par convection, de rôtissage, de grillage et de déshydratation.
- Il y a 3 niveaux pour placer les accessoires, placer les accessoires appropriés sur le bon niveau vous aidera à obtenir les meilleurs résultats.
- Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux avec certaines fonctions de cuisson, comme la cuisson au four, la cuisson à l'air, la cuisson par convection ou le rôtissage, il est possible de placer les aliments directement sur la lèchefrite ou sur une plaque de cuisson allant au four, puis de placer la plaque de cuisson sur la grille métallique.

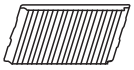
Positions des accessoires

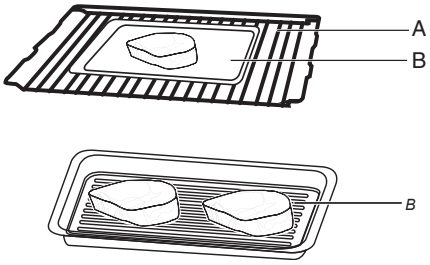


2. Position de grille 2

1. Position de grille 1

0. Fond du four

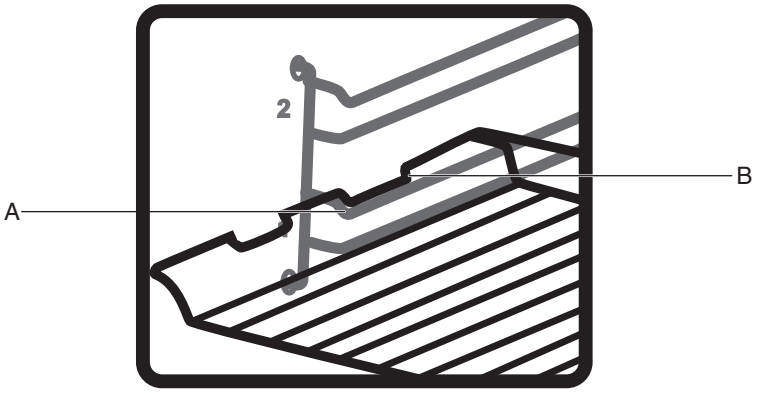
Accessoires		Niveau
	Panier à friture à l'air	1
	Grille métallique	1



A. Grille métallique
B. Plaque de cuisson (non fournie)

Utilisation de la butée de la grille métallique ou du panier à frites

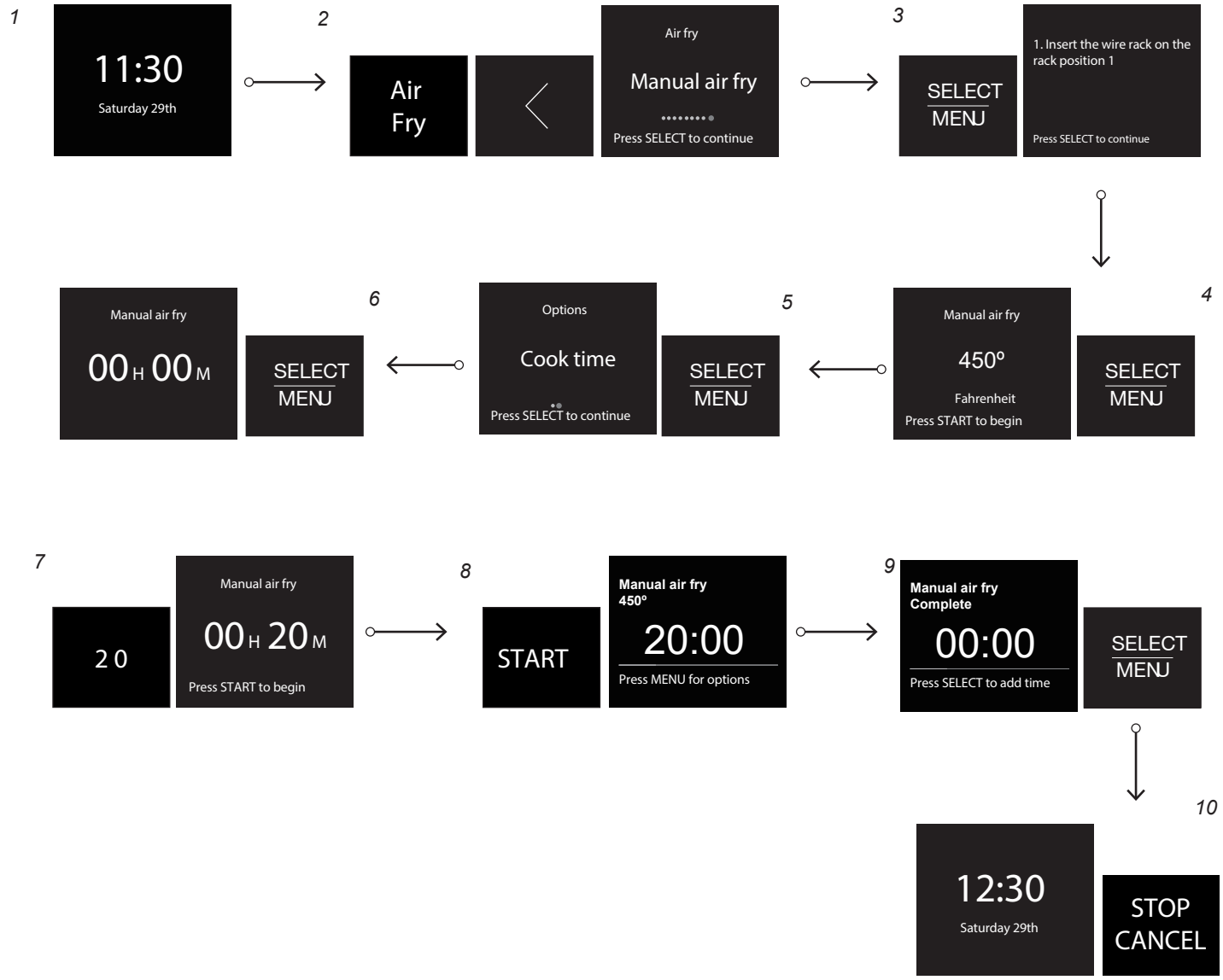
Lorsque les aliments doivent être retournés, tirer légèrement sur la grille ou le panier à friture, et la grille ou le panier à friture s'arrêtera sur la butée de la grille, ce qui permet de retourner facilement les aliments sans avoir besoin de retirer la grille ou le panier à friture.



A. Butée de grille en échelle
B. Butée de grille

Cuisson au four manuelle

Suivre les étapes de la cuisson par température. Voici un exemple de cuisson par friture à l'air à une température de 425 °F (218 °C).



1. À l'écran d'horloge.
2. Appuyer sur le bouton Air fry (Friture à l'air), puis sur le bouton fléché gauche pour la friture à l'air manuelle.
3. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU), suivre les conseils de cuisson qui s'affichent à l'écran.
4. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU), 450 °F s'affiche à l'écran.
5. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder au réglage de la durée de cuisson.
6. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour entrer.
7. Utiliser les boutons numériques « 2 » « 0 » pour régler la durée de cuisson sur 20 minutes.
8. Appuyer sur le bouton START/+30 sec (mise en marche/+ 30 s) pour commencer.
9. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton SELECT/MENU (Sélection/menu) pour ajouter du temps, cette étape peut être sautée si vous êtes satisfait de la cuisson.
10. Appuyer sur le bouton Door Open (Ouverture de la porte), mettre des gants pour sortir les aliments, fermer la porte et appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pour revenir à l'écran d'horloge.

Friture à l’air

Cette fonction utilise de l’air pulsé avec la fonction de cuisson au gril pour créer un effet de a grande friture dans un four à micro-ondes à la place d’immerger les aliments dans l’huile. Utilise le panier à friture à l’air. Il est recommandé d’utiliser une lèchefrite pendant le programme, qui peut être placée dans le fond du four pour recueillir les gouttes d’huile et de jus.

Accessoires :



Panier à friture à l’air

REMARQUE :

1. Pendant ou après la cuisson, le panier à friture à l’air sera chaud, toujours porter des gants de cuisson pour retirer le panier à friture à l’air du four et le manipuler.
2. Retourner les aliments aux trois quarts de la durée de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.

Procédure :

1. Appuyer sur le bouton Air Fry (Friture à l’air) pour sélectionner votre recette préférée.
2. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à l’écran des conseils, et suivre les conseils, appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour passer à l’écran suivant.
3. Appuyer sur le bouton fléché pour régler la quantité/le poids.
4. Appuyer sur START/+ 30 sec (Mise en marche/+ 30 s).

Recette	Poids/Température	Préparation
Collations surgelées	2 à 8 portions/1 portion (1 portion/3 morceaux ou 3 oz suivre les instructions de l’emballage)	Les collations surgelées sont des aliments surgelés contenant du fromage, comme les pizzas ou les bâtonnets de mozzarella. Placer les collations surgelées en une couche sur le panier de friture à l’air. Pas besoin de décongeler, lancer directement la cuisson. Retourner les collations surgelées lorsque le système le demande pendant la cuisson.
Frites	1 à 5 portions/1 portion (3 oz)	Placer les frites congelées en une couche sur le panier de friture à l’air. Pas besoin de décongeler, lancer directement la cuisson. Retourner les frites lorsque le système le demande pendant la cuisson.
Pépites de poulet	1 à 6 portions/1 portion (5 morceaux)	Placer les croquettes de poulet congelées en une couche sur le panier de friture à l’air. Pas besoin de décongeler, lancer directement la cuisson. Retourner les croquettes lorsque le système le demande pendant la cuisson.
Ailes de poulet congelées	4 à 18 morceaux/1 morceau	Placer les ailes de poulet congelées en une couche sur le panier de friture à l’air. Pas besoin de décongeler, lancer directement la cuisson. Retourner les croquettes lorsque le système le demande pendant la cuisson.
Pommes de terre rôties	0,5 lb à 1,6 lb/0,1 lb	Couper les petites pommes de terre en quartiers de 1 po, les recouvrir d’assaisonnement et de fromage parmesan à gratiner Kraft, puis placer les pommes de terre en une couche sur le panier de friture à l’air. Retourner les pommes de terre lorsque le système le demande pendant la cuisson.
Légumes à chair ferme	2 à 6 portions/1 portion (0,25 lb/1 portion)	Les légumes à chair ferme sont des légumes qui nécessitent plus de temps pour être cuits ou qui prennent beaucoup plus de temps pour devenir tendres. Comme les choux de Bruxelles, le brocoli, les carottes, la citrouille et le chou-fleur. Les choux de Bruxelles doivent être coupés en deux verticalement et leur diamètre doit être de 1,0 à 2,75 po. Le brocoli ou le chou-fleur doivent être coupés en fleurons de 1 po ou de 10 g. Les carottes peuvent être des carottes miniatures ou être épluchées et coupées en morceaux de taille égale, d’une longueur de 2 à 2,5 po. La citrouille peut être coupée en quartiers de 1 po. Retourner les légumes lorsque le système le demande pendant la cuisson.

Légumes mous	1 fournée	Les légumes mous sont plus faciles à cuire, et ils se rétractent, se déforment et se ramollissent facilement après la cuisson. Comme les poivrons, les haricots verts et les asperges. Couper les haricots verts et les asperges en morceaux de 2 à 2,5 po de long. Pour les poivrons, enlever les graines et les tiges, puis les couper en tranches d'environ 1/2 po d'épaisseur. Retourner les légumes lorsque le système le demande pendant la cuisson.
Bacon	2 à 8 tranches/1 tranche (30 g ±2 g par tranche)	Répartir le bacon sur le panier de la friteuse, en évitant autant que possible de le faire se chevaucher. Il est recommandé d'utiliser un bac à graisse au fond du four. Retourner le bacon lorsque le système le demande pendant la cuisson. Utiliser le bacon original (30 g±2 g par tranche) pour cette recette. Si le bacon est mince, le programme peut être interrompu plus tôt en fonction de la situation. Si le bacon est plus épais, la durée peut être prolongée en fonction des résultats.
Friture à l'air manuelle	Voir le tableau ci-dessous	Voir la procédure suivante.

Procédure de friture à l'air manuelle :

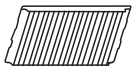
1. Placer les aliments dans le panier à friture sans les faire se chevaucher et insérer le panier à friture à la position de grille 1.
2. La température de friture à l'air par défaut est de 450 °F (230 °C). Utiliser la flèche gauche ou droite pour sélectionner une autre température.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson.
4. Utiliser les boutons numériques pour régler la durée en HH/MM.
5. Appuyer sur START/+ 30 sec (Mise en marche/+ 30 s).

Niveau de température en °F	Niveau de température en °C
350 à 450 °F/25 °F	180 à 230 °C/5 °C

Gril

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément.

Accessoires :



Grille métallique

Instruction :

Niveau du bas : Ce niveau est utilisé pour terminer la cuisson des produits déjà cuits dans la partie inférieure, mais qui doivent encore brunir sur la partie supérieure; autrement, il est utile pour les produits qui doivent être cuits/maintenus au chaud pendant une longue période sans risque d'être brulés.

Niveau du milieu : Il est utilisé pour la cuisson de certains types de viande qui doivent être cuits uniformément à l'extérieur et à l'intérieur. Il convient aussi pour griller lentement le pain, gratiner les aliments et les réchauffer.

Niveau du haut : Ce niveau est destiné aux aliments qui doivent rapidement développer un brunissement intense à la surface, pour griller du pain ou pour finir de gratiner des aliments.

Procédure :

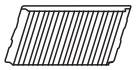
1. Ouvrir la porte et introduire les aliments sur la position de grille 1.
2. Appuyer sur la touche Grill (Cuisson au gril) pour valider.
3. Sélectionner SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la plage de température.
4. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson.
5. Utiliser les boutons numériques pour régler la durée en HH/MM.
6. Appuyer sur START/+ 30 sec (Mise en marche/+ 30 s).

Recette	Plage de réglage de la température		Niveau
	°F	°C	
Faire griller manuellement	Basse : 250 °F	121 °C	1
	Moyen : 325 °F	163 °C	
	Élevé : 400 °F	205 °C	

Roast (Rôtissage)

Cette fonction permet de cuire les aliments comme dans les fours traditionnels. Elle est donc utile pour cuisiner les pâtisseries, les produits de boulangerie, les viandes, les volailles et les poissons.

Accessoires :



Grille métallique

Procédure :

1. Appuyer sur le bouton Roast (Rôtissage).
2. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU). Suivre les conseils qui s'affichent à l'écran.
3. Appuyer sur le bouton du SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour sélectionner la température désirée.
4. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson ou la durée de mise en marche différée.
5. Appuyer sur le bouton START/+30 sec (MISE EN MARCHE/+30 s). Le four commence à préchauffer.
6. Après le préchauffage, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur du four à la hauteur recommandée.
7. Fermer la porte. Appuyer sur START/+ 30 sec (Mise en marche/+ 30 s).

REMARQUE :

1. Pendant et après la cuisson, les accessoires seront chauds, toujours utiliser des mitaines de cuisson pour retirer du four et manipuler les accessoires chauds.
2. Retourner les aliments au besoin.
3. Une lèchefrite ou une plaque de cuisson résistante aux températures élevées peut être placée sur la grille si nécessaire.
4. Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux, placer une plaque de cuisson résistante au four sur le fond du four pour récupérer les gouttes d'huile ou de jus.
5. Pour effectuer une autre cuisson à température plus basse dès que cette cuisson est terminée, laisser l'appareil reposer plus de 5 minutes, sinon le résultat de la cuisson risque d'en être affecté.

Niveau de température en °F	Niveau de température en °C
250 à 450 °F/25 °F	125 à 230 °C/5 °C

Guide général de cuisson au four à micro-ondes

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

1. Respecter les instructions de la fonction pour cuire les différents types d'aliments.
2. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de mélanger/tourner et laisser les aliments reposer 1 minute après la cuisson et le réchauffage.
3. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, essayer d'utiliser d'abord le bouton de préréglage.
4. Pour une fonction automatique, les fonctions automatiques ne permettent pas de changement :
   - Si l'appareil effectuait une détection au moment de l'ouverture de la porte, le programme est annulé et l'appareil revient en veille.
   - Si l'appareil n'effectue pas une détection, il est possible de le mettre en marche et de continuer avec la durée restante une fois que la porte est fermée et qu'on a appuyé sur le bouton START/+30 sec (Mise en marche/+ 30 s).

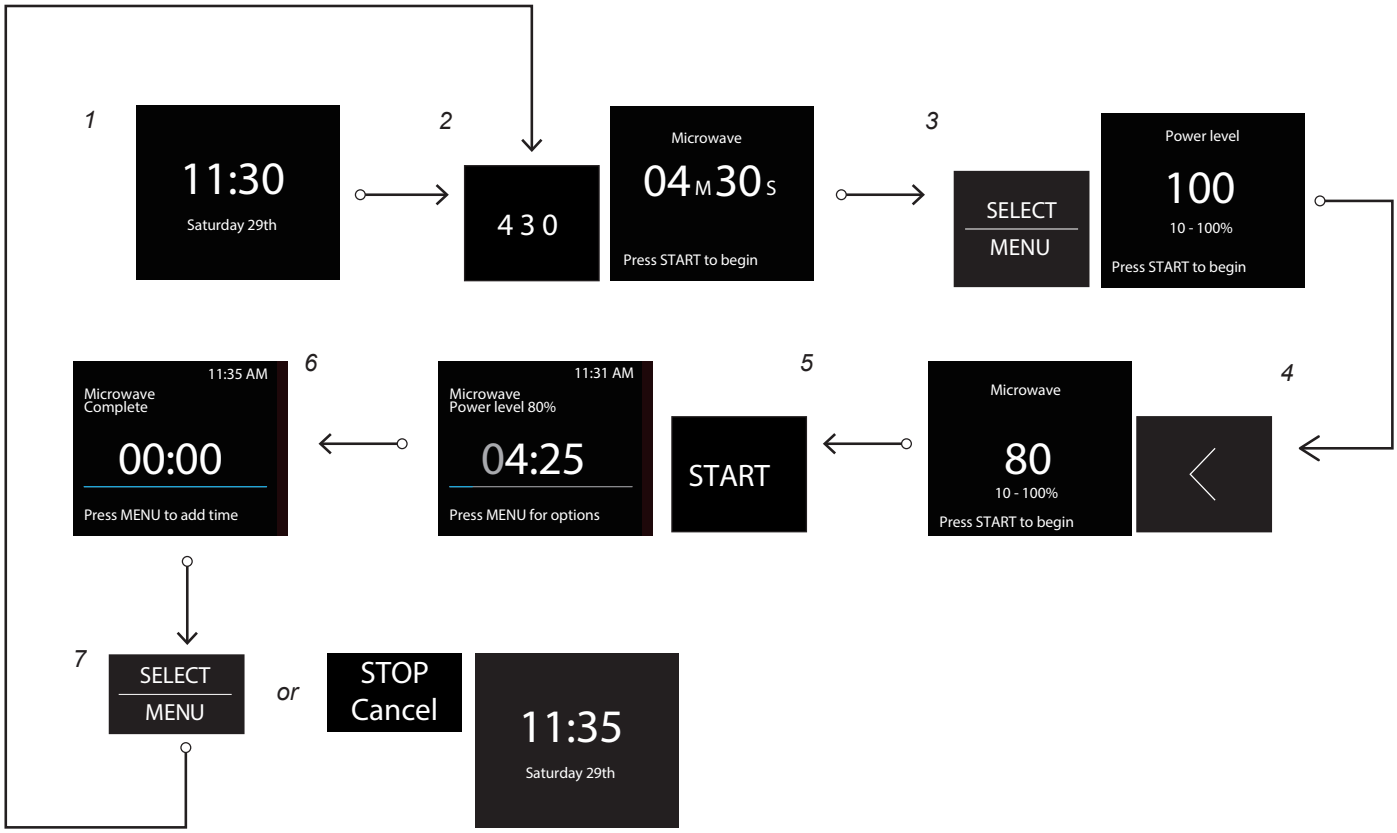
Pourcentage/nom	Numéro	Utilisation
100 %	100	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau, comme les soupes, avec des ingrédients crus, pour chauffer une boisson et pour cuir la majorité des légumes.
90 %	90	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème.
80 %	80	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuire et chauffer des aliments nécessitant une puissance inférieure à élevée, par exemple, les poissons entiers et pains de viande.
70 %	70	Réchauffer des aliments déjà cuits, un ou plusieurs plats.
60 %	60	Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes.
50 %	50	Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.
40 %	40	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser.
30 %	30	Faire fondre du chocolat et du fromage.
20 %	20	Faire fondre du beurre ou réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.
10 %	10	Réchauffer des fruits, ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée. Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.

Conseils et suggestions :

Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de mélanger/tourner et laisser les aliments reposer 1 minute après la cuisson et le réchauffage.

Cuisson au four à micro-ondes manuelle

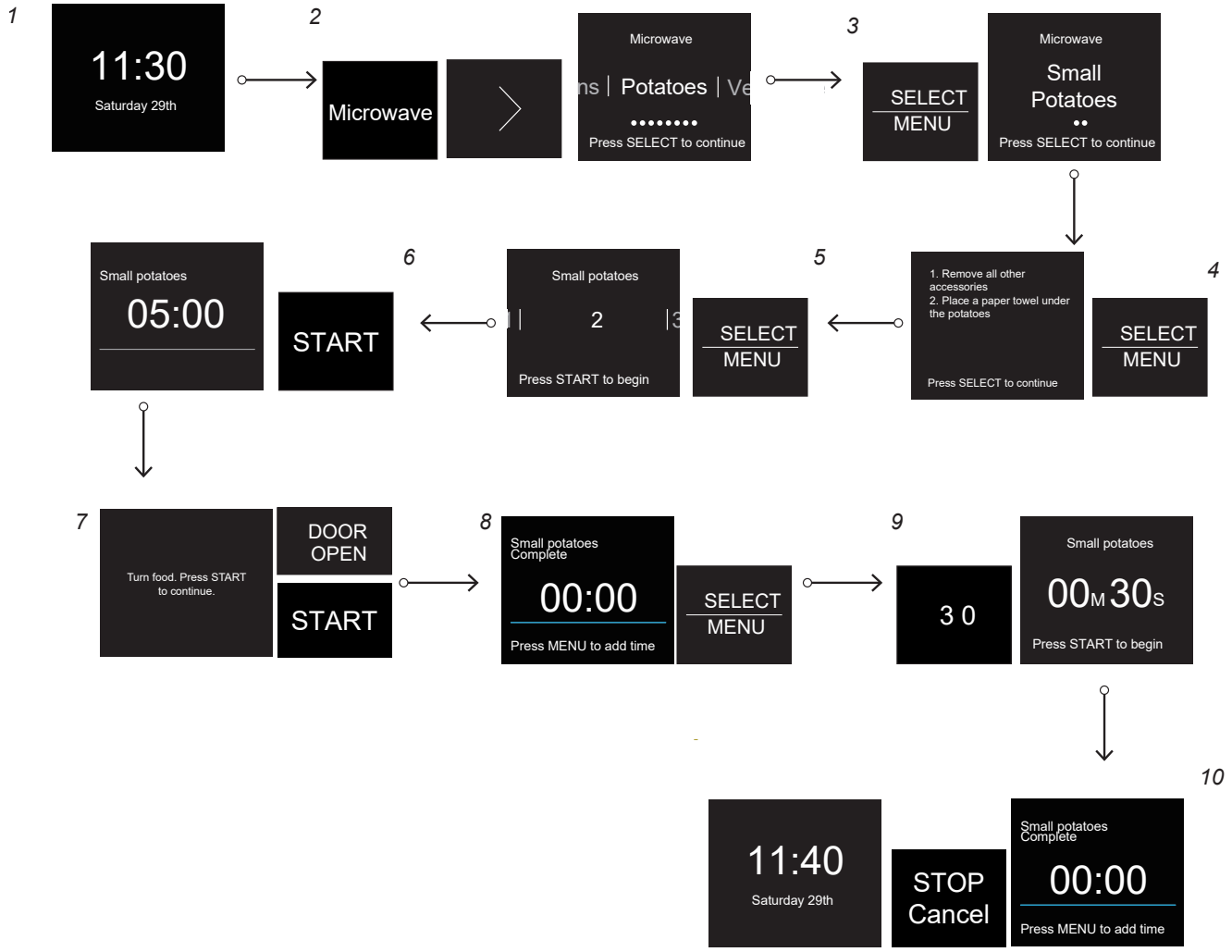
Suivre les étapes pour cuisiner avec le mode manuel du micro-ondes, l'exemple ci-dessous est une durée de cuisson de 4 minutes 30 secondes et un niveau de puissance de 80 %.



1. À l'écran d'horloge.
2. Appuyer sur les boutons numériques pour saisir la durée de cuisson, par exemple pour 4 minutes 30 secondes : appuyer sur « 4 » « 3 » « 0 ». Le niveau de puissance par défaut est de 100 %.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour modifier le niveau de puissance à 80 %.
4. Appuyer deux fois sur le bouton fléché de gauche pour passer au niveau de puissance 80.
5. Appuyer sur le bouton START/+ 30 sec (Mise en marche/+ 30 s) pour commencer la cuisson.
6. Cuisson terminée.
7. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour ajouter au besoin du temps et répéter les étapes à partir de l'étape 2, ou appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pour revenir à l'état de veille.

Assisted Microwave Cooking (cuisson assistée au four à micro-ondes)

Suivre les étapes pour cuisiner en mode micro-ondes assisté. Voici un exemple de cuisson de 2 morceaux de petites pommes de terre.



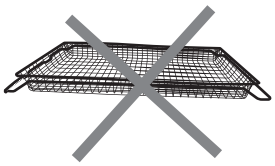
1. À l'écran de l'horloge.
2. Appuyer sur le bouton Microwave (Micro-ondes), puis sur la flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à Potatoes (pommes de terre).
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour sélectionner small potatoes (petites pommes de terre).
4. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour continuer. Des conseils de cuisson sont affichés sur l'écran, les consulter et les respecter.
5. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) et sur la flèche vers la droite pour choisir 2 morceaux de petites pommes de terre.
6. Appuyer sur le bouton START (Mise en marche) pour démarrer la cuisson. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.
7. Pendant la cuisson, l'écran vous invite à retourner les aliments et un signal sonore de rappel retentit. Ouvrir la porte et suivre les conseils.
8. Cuisson terminée.
9. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour ajouter au besoin du temps, cette étape peut être sautée si vous êtes satisfait de la cuisson.
10. Appuyer sur le bouton STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pour revenir à l'écran d'horloge.

Four à micro-ondes

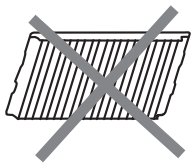
Il s’agit d’une fonction de cuisson au micro-ondes.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l’air



Grille métallique

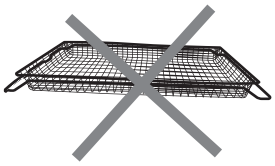
Recette		Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Maïs à éclater		Quantité de 3 à 3,5 oz (85 à 100 g)	/	Suivre les instructions par le fabricant de maïs à éclater pour four à micro-ondes.
Pommes de terre	Petites pommes de terre	1 à 4 pommes de terre, 3 à 5 oz (85 à 141 g)/chacune	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur une serviette de papier, ainsi que sur le pourtour du plat en céramique à au moins 1 po (2,5 cm) les unes des autres. S’il n’y a qu’une pomme de terre, la placer au centre du plat en céramique. Retourner les pommes de terre lorsque le système le demande pendant la cuisson. Laisser reposer pendant 5 minutes après la cuisson.
	Grosses pommes de terre	1 à 4 pommes de terre, 8 à 10 oz (227 à 283 g)/chacune		
Légumes	Légumes frais	Quantité de 1 à 4 tasses (250 g/tasse)		Les placer dans un contenant allant au micro-ondes et ajouter 2 à 4 cuillères à table d’eau. Recouvrir d’une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l’air s’échapper. Remuer et laisser reposer 3 minutes après la cuisson.
	Légumes surgelés	Quantité de 1 à 4 tasses		
Gruau		Quantité de 1 à 4 portions/1 portion		Utiliser les quantités d’ingrédients indiquées sur l’emballage. Placer le gruau et le liquide dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d’une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l’air s’échapper. Remuer après la cuisson.
Riz		Quantité de 0,5 à 2 tasses (125 à 500 ml) (riz blanc sec à grains longs)		Utiliser les quantités d’ingrédients indiquées sur l’emballage. Placer le riz et le liquide dans un plat allant au four à micro-ondes. Couvrir d’un couvercle non étanche. Remuer et laisser reposer 5 minutes après la cuisson, ou jusqu’à l’absorption du liquide.
Œufs brouillés		1 à 4 œufs/1 œuf		À partir de la température ambiante. Mettre les aliments dans un plat allant au micro-ondes, ajouter 1 cuillère à table d’eau pour un œuf et bien mélanger. Couvrir le plat. Remuer et laisser reposer 3 minutes après la cuisson.
Manual Cook (cuisson manuelle)		/	/	/

Décongélation

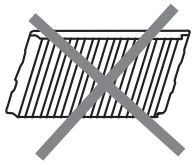
Cette fonction permet de décongeler rapidement les aliments, manuellement ou automatiquement. Cette fonction permet de décongeler manuellement ou automatiquement les blancs de poulet, les filets de poisson et la viande hachée.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Viande hachée	Quantité de 0,5 à 3 lb (226 à 1 351 g)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Ne pas couvrir.
Poitrine de poulet	Quantité de 0,5 à 3 lb (226 à 1351 g)		Ne pas couvrir.
Filets de poisson	Quantité de 0,5 à 3 lb (226 à 1 351 g)		Ne pas couvrir.
Décongélation manuelle	/		/

Conseils :

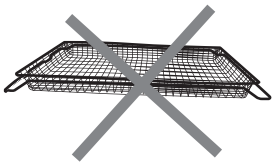
- Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, essayer d'utiliser d'abord le bouton de préréglage.
- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0 °F (-18 °C) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les morceaux épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les plats préparés surgelés ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique Defrost (Décongélation), mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal ».
- Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour décongeler plusieurs types d'aliments.
- Laisser reposer de 5 à 20 minutes après la décongélation.
- Décongélation manuelle : Appuyer sur le bouton Defrost (Décongélation) pour sélectionner Manual defrost (Décongélation manuelle) et régler la durée appropriée, puis appuyer sur START/Add 30 (MISE EN MARCHE/ajouter 30) pour démarrer.

Réchauffage

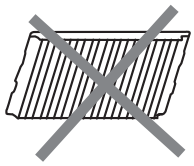
Cette fonction permet de réchauffer les aliments, manuellement ou automatiquement.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Casserole	Petite, moyenne, grande (250 ml à 1 L)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Couvrir d'une pellicule et laisser une ouverture.
Assiettée	Quantité d'une assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 454 g)		Couvrir d'une pellicule et laisser une ouverture.

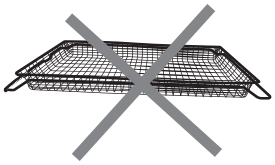
Soupe	Quantité de 1 à 4 tasses (250 ml à 1 000 ml, 250 ml/ tasse)		Ne pas couvrir.
Café	1 à 2 tasses (170 à 340 g)	Tasse courte et large	Placer dans la tasse au centre du fond, ne pas couvrir.
Lait	1 à 2 tasses (170 à 340 g)		
Thé	1 à 2 tasses (170 à 340 g)		
Eau	1 à 2 tasses (170 à 340 g)		
Réchauffage manuel	/	/	/

Melt (Faire fondre)

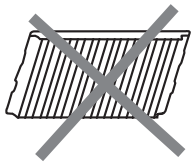
La fonction Melt (Faire fondre) permet de faire fondre manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage ou le chocolat.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Beurre	0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Ne pas couvrir.
Fromage	8, 16 oz (226 g, 454 g)		
Chocolat	4, 6, 8, 10, 12 oz (113, 170, 227, 284, 341 g)		
Faire fondre manuellement	/		/

Keep Warm (Maintien au chaud)

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

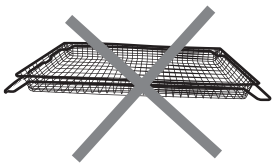
Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

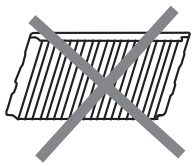
Cette fonction permet de garder les plats au chaud automatiquement.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

1. Toujours utiliser un contenant allant aux micro-ondes.
2. Appuyer sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud).
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder aux conseils et suivre les conseils.
4. Appuyer sur le bouton numérique pour régler la durée. La durée par défaut est de 30 minutes
5. Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHE/ajouter 30) pour commencer.

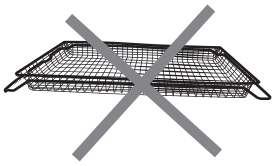
Other Modes (Autres modes)

Soften (Faire ramollir)

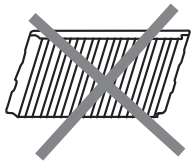
La fonction Soften (Faire ramollir) permet de ramollir manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage frais, la crème glacée.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Beurre	0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons	Toujours utiliser un plat allant aux micro-ondes	Ne pas couvrir.
Fromage à la crème	3 oz, 8 oz (85 g, 227 g)		
Crème glacée	16, 32, 48 ou 64 oz (453, 907, 1361 ou 1815 g)		
Ramollir manuellement	/	/	/

Options d’aliments

Pour accéder aux recettes de cuisine courantes par catégorie.

Catégorie	Options d’aliments		Accessoire	Niveau
Boissons	Café		Tasse allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Lait			0
	Thé			0
	Eau			0
Déjeuner	Bacon		Panier à friture à l’air	1
	Gruau		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Œufs brouillés			0
Préparation des ingrédients	Beurre	Melt (Faire fondre)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
		Soften (Faire ramollir)		0
	Fromage fondu			0
	Faire fondre du chocolat			0
	Ramollir le fromage à la crème			0
	Ramollir de la crème glacée			0
	Réchauffer de l’eau			0
Repas	Réchauffer une casserole		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Réchauffer une assiette			0
	Pommes de terre	Petites pommes de terre	Serviette en papier	0
		Grosses pommes de terre		0
	Cuire du riz		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Réchauffer une soupe			0
Viandes	Bacon frit à l’air		Panier à friture à l’air	1
	Croquettes de poulet frites à l’air		Panier à friture à l’air	1
	Ailes de poulet frites à l’air		Panier à friture à l’air	1

Catégorie	Options d’aliments		Accessoire	Niveau
Collations	Frites frites à l’air		Panier à friture à l’air	1
	Collations surgelées frites à l’air		Panier à friture à l’air	1
	Maïs à éclater		/	0
Côtés	Cuire des légumes frais		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Cuire des légumes surgelés			0
	Cuire des pommes de terre	Petite	Serviette en papier	0
		Grand	Serviette en papier	0
	Pommes de terre rôties		Panier à friture à l’air	1
	Cuire du riz		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Légumes à chair ferme frits à l’air		Panier à friture à l’air	1
	Légumes mous frits à l’air		Panier à friture à l’air	1

Guía de controles de la combinación microondas y campana

Guía de funciones

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

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

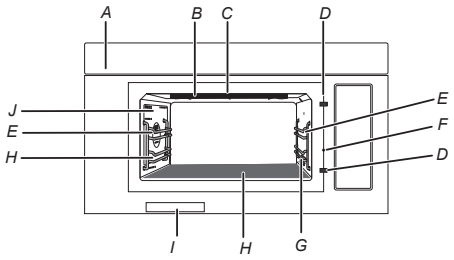
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

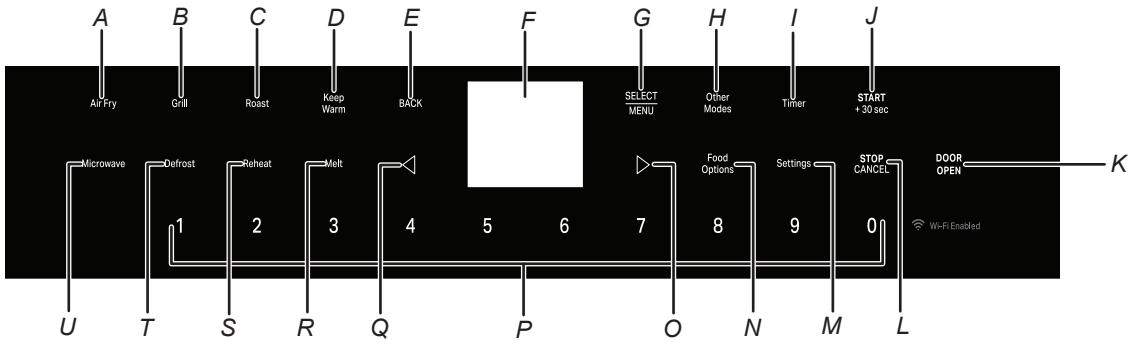
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Piezas y características del horno microondas



A. Ventilación
B. Elemento de asado
C. Luz de la cavidad
D. Pestillo de puerta
E. Posición 2 de la parrilla
F. Pasador de puerta abierta
G. Posición 1 de la parrilla
H. Parte inferior del horno
I. Etiqueta de serie
J. Elemento de convección y ventilador (en el panel trasero)

Botones en el cristal de la puerta



A. Air Fry (Freír sin aceite)
B. Grill (Gratinar)
C. Roast (Rostizar)
D. Keep Warm (Mantener caliente)
E. BACK (ATRÁS)
F. Pantalla
G. SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ)
H. Other Modes (Otros modos)
I. Timer (Temporizador)
J. START/+30 sec (INICIO/+30 seg)
K. DOOR OPEN (ABRIR PUERTA)
L. STOP/CANCEL (PARAR/ CANCELAR)
M. Settings (Ajustes)
N. Food Options (Opciones de alimentos)
O. Flecha derecha
P. Botones numéricos
Q. Flecha izquierda
R. Melt (Derretir)
S. Reheat (Recalentar)
T. Defrost (Descongelar)
U. Microondas

Controles electrónicos del horno

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIÓN
START/+30 sec (INICIO/+30 seg)	Inicio de cocción	El botón Start (Inicio) inicia cualquier función del horno. Durante la cocción con microondas, si se interrumpe la cocción abriendo la puerta, al presionar el botón START/ +30 sec (INICIO/+30 seg) después de que la puerta se haya cerrado de nuevo, se reanudará el ciclo preajustado.
START/+30 sec (INICIO/+30 seg)	Quick start (Inicio rápido) para 30 segundos	Presione el botón START/+30 sec (INICIO/+30 seg) una vez, pondrá en marcha el microondas durante 30 segundos, si lo presiona repetidamente, añadirá la cantidad de tiempo del botón presionado.
STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR)	Detener o cancelar la función de cocción	**Durante la entrada** Si presiona el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) saldrá de la entrada. **Durante el ciclo de cocción sin detección** Si presiona el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) una vez, el ciclo entrará en pausa. Si presiona dos veces el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR), se detendrá/ cancelará el ciclo. **Durante el ciclo de cocción con detección** Si presiona una vez el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) se cancelará la detección.
TIMER (TEMPORIZADOR)	Ajustar o cancelar el temporizador de cocina	Cuando el microondas no se utiliza o está en marcha, ajuste el temporizador de cocina a hasta 24 horas. Por ejemplo, ajuste el temporizador de cocina a 2 h 30 min 0 seg: **1.** Presione el botón TIMER (TEMPORIZADOR). **2.** Presione los botones numéricos 23000, en la pantalla aparecerá 02H30M00S. **3.** Presione el botón TIMER (TEMPORIZADOR) para comenzar. Presione de nuevo el botón TIMER (TEMPORIZADOR) para cancelar si lo desea. **4.** El temporizador de cocina está en cuenta atrás. **5.** Se oirán tonos cuando finalice el temporizador de cocina. Presione de nuevo el botón TIMER (TEMPORIZADOR) para descartar, o aguarde el tiempo de espera para salir.
DOOR OPEN (ABRIR PUERTA)	Abra la puerta.	Presione el botón DOOR OPEN (ABRIR PUERTA) para abrirla. Durante la cocción, presione el botón DOOR OPEN (ABRIR PUERTA), el tiempo de cocción se pausará.
SELECT/MENU (SELECCIONAR/ MENÚ)	Confirmar/ guardar la configuración o ajuste la configuración	En el estado de programación, presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/ MENÚ) para confirmar/guardar el ajuste e ir al siguiente paso. Pulse el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar la hora y la temperatura..
BACK (ATRÁS)	Para volver a la pantalla anterior	Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la pantalla anterior.
	Flecha izquierda	Presione el botón izquierdo para cambiar los valores, o moverse entre las páginas, o descartar el error y dejar que la pantalla vuelva a la pantalla de visualización.
	Flecha derecha	Presione el botón derecho para cambiar los valores, o moverse entre las páginas, o descartar el error y dejar que la pantalla vuelva a la pantalla de visualización.
Settings (Ajustes)	Ajustes del horno microondas	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno para adaptarlos a sus necesidades (consulte la sección Ajustes para más detalles). Para usar: **1.** Presione los botones de flecha para cambiar a su opción favorita. **2.** Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la pantalla anterior. **3.** Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para seleccionar. **4.** Presione el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) para salir de Settings (Ajustes).
Air Fry (Freír sin aceite)	Freír sin aceite	Para más información, consulte la sección “Freír sin aceite”.
Grill (Gratinar)	Grill (Gratinar)	Para obtener más información, consulte la sección “Asar”.
Roast (Rostizar)	Rostizar	Para más información, consulte la sección “Rostizar”.
Keep Warm (Mantener caliente)	Mantener caliente	Para más información, consulte la sección “Mantener caliente”.

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIÓN
Other Mode (Otros modos)	Otros modos	Para más información, consulte la sección “Otros modos”.
Food Options (Opciones de alimentos)	Opciones de alimentos	Para más información, consulte la sección “Opciones de alimentos”.
Melt (Derretir)	Derretir	Para obtener más información, consulte la sección “Derretir”.
Reheat (Recalentar)	Recalentar	Para más información, consulte la sección “Recalentar”.
Defrost (Descongelar)	Descongelar	Para obtener más información, consulte la sección “Descongelar”.
Microwave (Microondas)	Microondas	Para más información, consulte la sección “Microondas”.

Settings (Ajustes)

El botón de selección Settings (Ajustes) le permite acceder a las funciones ocultas del control electrónico del horno. Estas funciones ocultas son las siguientes, puede utilizar los botones de flecha para cambiar a su opción favorita, utilizar el botón BACK (ATRÁS) para volver a la pantalla anterior, utilizar SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para seleccionar, y utilizar el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) para salir de los ajustes.

OCULTO	NOTAS
Remote Start (Inicio remoto)	Seleccione Remote Start (Inicio remoto) para habilitar la capacidad de utilizar la aplicación Whirlpool.
Cleaning and Maintenance (Limpieza y mantenimiento)	■ **Steam clean (Limpieza con vapor):**Este ciclo de limpieza automático le ayudará a limpiar la cavidad del horno microondas y eliminar los olores desagradables. Para más información, consulte la sección “Limpieza con vapor”.
Preferencias	■ **Ajustes de pantalla:** **Reloj de la pantalla Enc./Apag.:** Si activa el Reloj, tanto la fecha como la hora aparecerán en la pantalla, si desactiva el Reloj, tanto la fecha como la hora quedarán ocultas. **Display brightness (Brillo de la pantalla):** Ajuste el brillo de la pantalla, el brillo se ajusta a 20%, 40%, 60%, 80% y 100%. ■ **Modo KCF:** **Set KCF (Fijar KCF):** Encienda el modo KCF. Mantenga presionado el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) para salir del modo KCF. **KCF bake (Horneado KCF):** Utilice esta función para hornear durante el modo KCF. Presione una vez el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) para salir del horneado. Mantenga presionado STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) para salir del modo KCF. Para más información, consulte la sección “Horneado KCF”. ■ **Language and Regional (Idioma y regional):** **Language (Idioma):** Está disponible el inglés, español o francés. **Temperature Unit (Unidad de temperatura)** °F o °C está disponible. **Weight unit (Unidad de peso):** Disponible en onzas o libras imperiales y en gramos o Kg métricos. **Time format (Formato de hora):** Formato de 12 horas o 24 horas. ■ **Restore factory defaults (Restablecer preajustes de fábrica):** Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica. ■ **Sound volume (Volumen de sonido):** Ajuste las preferencias de volumen de sonido. **All sound (Todo sonido):** Encendido o apagado. **Timers and alerts (Temporizadores y alertas):** Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado. **Buttons and effects (Botones y efectos):** Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado. ■ **Time and date (Hora y fecha):** El horno microondas se configurará automáticamente mediante Wi-Fi o manualmente mediante la configuración global de Time and date (Fecha y hora). **Set time (Fijar la hora):** Ajuste la hora en 12 horas con AM/PM (ajuste por defecto), si desea ajustar la hora en formato de 24 horas, cambie primero el formato de la hora. **Set date (Fijar la fecha):** Fije la fecha en MM/DD/AA. **Time format (Formato de hora):** Formato de 12 horas o 24 horas.
Conectividad	■ **Connect to network (Conectar a red):** Descargue o abra la aplicación en su dispositivo inteligente para ponerse en marcha. Asegúrese de que Bluetooth y la Wi-Fi están encendidos. ■ **Código SAID y dirección MAC:** Se muestra el código SAID y la dirección MAC del módulo Wi-Fi.
Información	■ **Modo Demo (Demostración):** Activar/desactivar el modo de demostración. El código de entrada del modo de demostración es 1234. ■ **My appliance (Mis electrodomésticos):** Muestra información sobre el electrodoméstico, información de contacto del servicio de atención al cliente. ■ **Service and Support (Servicio y asistencia):** Información de contacto del servicio de atención al cliente, y Diagnostics (Diagnóstico) es solo para técnicos de servicio. ■ **Software Terms and Conditions (Términos y condiciones de uso del software):** Los términos y condiciones del software. ■ **Wi-Fi Terms and Conditions (Términos y condiciones de uso de Wi-Fi):** Mostrar los términos y condiciones del Wi-Fi.

Modo Standby (En espera)

Cuando no haya funciones en uso, el horno microondas pasará al modo en espera y atenuará levemente el brillo de la pantalla después de unos 10 minutos. Presione cualquier botón o abra la puerta, la pantalla volverá a la luminosidad normal.

Modo KCF

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo KCF, visite **www.star-k.org**.

El modo KCF ajusta el horno microondas para que permanezca encendido en un ajuste de horneado hasta que mantenga presionado el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) durante unos 3 segundos para apagarlo. Una vez ajustado el modo KCF, se desactivarán las luces, las pantallas y la desconexión de 12 horas.

Para ajustar el modo KCF:

1. Presione el Ajuste–>Flecha derecha–>Preferences (Preferencias)–>Flecha derecha–>modo KCF.
2. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar KCF.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder a KCF. El horno microondas está ahora en modo KCF.

Mantenga presionado el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) durante unos segundos en cualquier momento y vuelva al modo de cocción normal.

Para hornear usando el modo KCF:

Una vez ajustado KCF Bake (Horneado KCF), se desactivarán las luces, las pantallas y la desconexión de 12 horas. Solo se visualiza la temperatura programada. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar KCF bake (Horneado KCF), y solo funcionarán los siguientes botones.

- Botones de flecha “derecha” e “izquierda”
- STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) (mantener presionado durante unos segundos) para salir.

Para ajustar KCF Bake (Horneado KCF) sin tiempo de cocción:

1. Presione el Ajuste–>Flecha derecha–>Preferences (Preferencias)–>Flecha derecha–>modo KCF.
2. Presione el botón de flecha derecha varias veces hasta que aparezca KCF Bake (Horneado KCF).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder a KCF Bake (Horneado KCF).
4. Presione las flechas izquierda/derecha para ajustar su temperatura de horneado preferida.
5. Presione el botón START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para iniciar el horneado.

To salir del modo KCF:

- Durante el horneado, mantenga presionado el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) durante unos segundos en cualquier momento para salir.
- Espere a que transcurra el tiempo (unas 74 horas), mantenga presionado el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) durante unos 3 segundos para salir.

El horno microondas vuelve al modo de cocción normal (no compatible con Sabbat).

Para ajustar KCF Bake (Horneado KCF) con tiempo de cocción:

1. Presione el Ajuste–>Flecha derecha–>Preferences (Preferencias)–>Flecha derecha–>modo KCF.
2. Presione el botón de flecha derecha varias veces hasta que aparezca KCF Mode (Modo KCF).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder a KCF Mode (Modo KCF).
4. Presione las flechas izquierda/derecha para ajustar su temperatura de horneado preferida.
5. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para entrar en el ajuste del tiempo de cocción.
6. Presione los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción. Por ejemplo, presione “2”, “3”, “0” para ajustar el tiempo de cocción en 2 horas 30 minutos. Este paso puede omitirse si no fija un tiempo de cocción.
7. Presione el botón START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para iniciar el horneado. El horno microondas está ahora en el horneado KCF y cumplirá las características de Sabbat.

To salir del modo KCF:

- Durante el horneado, mantenga presionado el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) durante unos 3 segundos en cualquier momento para salir.
- Espere a que transcurra el tiempo preajustado, mantenga presionado el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) durante unos 3 segundos para salir.

El horno microondas vuelve al modo de cocción normal (no compatible con Sabbat).

Language (Idioma)

Se admiten tres idiomas. La configuración del idioma se encuentra en Settings (Ajustes)–>Preferences (Preferencias)–>submenú Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el idioma. Inglés/Español/Francés para su opción.
2. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Temperature Unit (Unidad de temperatura)

Fahrenheit y Celsius pueden conservarse para esta unidad. El ajuste de la unidad de temperatura se encuentra en Settings (Ajustes)–>Preferences (Preferencias)–>submenú Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón de flecha derecha hasta el submenú Temperature unit (Unidad de temperatura), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder.
2. Presione los botones de flecha para seleccionar °F o °C.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Weight Unit (Unidad de peso)

Hay dos sistemas, imperial y métrico, para su opción, onza y libra está en el submenú Imperial (Imperial), gramo y kilogramo está en el submenú Metric (Métrico). La configuración de peso se encuentra en Settings (Ajustes)–>Preferences (Preferencias)–>submenú Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón de flecha derecha hasta el submenú Weight Unit (Unidad de peso), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder.
2. Presione los botones de flecha para seleccionar Oz, Lbs (Imperial) o Gramos, Kgs (Métrico).
3. Presione los botones de flecha para seleccionar su unidad de peso preferida.
4. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Time format (Formato de hora)

Puede elegir entre un formato de 12 horas o de 24 horas. La configuración de formato de hora se encuentra en Settings (Ajustes)–>Preferences (Preferencias)–>submenú Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón de flecha derecha hasta el submenú Time Format (Formato de hora), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder.
2. Presione los botones de flecha para seleccionar 12 horas o 24 horas.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Restore factory defaults (Restablecer preajustes de fábrica)

Los usuarios puede volver a ajustar el horno microondas al estado predeterminado. El ajuste de restablecimiento de preajustes de fábrica se encuentra en Settings (Ajustes)–> Preferences (Preferencias)–> submenú Restore Factory Defaults (Restablecer preajustes de fábrica).

1. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para restablecer los ajustes.

NOTA: El sistema se reinicia y vuelve al modo de reposo. Se restablecerán todas las funciones, incluidos todos los ajustes y cualquier valor almacenado en la memoria.

Sounds Volume (Volumen de sonido)

Programación de la activación/desactivación de todos los sonidos y cambio de temporizadores y alertas, botones y volumen de los efectos.

All sounds (Todo sonido): Encendido o apagado.

Timers and alerts (Temporizadores y alertas): Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado.

Buttons and effects (Botones y efectos): Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado.

La configuración predeterminada del volumen de sonido se encuentra en Settings (Ajustes)–>Preferences (Preferencias)–> submenú Sound volume (Volumen de sonido).

Instrucción:

1. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder.
2. Presione los botones de flecha para cambiar al elemento que desee ajustar.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Time and Date (Hora y fecha)

El horno microondas ajustará la hora y la fecha automáticamente mediante Wi-Fi, o puede ajustar la hora y la fecha manualmente siguiendo estas instrucciones.

Set Time (Fijar la hora) (el formato de 12 horas es el ajuste predeterminado):

Ajuste la hora siguiendo las instrucciones siguientes, por ejemplo, fijando la hora a las 3:30 AM:

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione el botón de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time and Date (Fecha y hora), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) cuando vea el ajuste de la hora.
4. Presione el número 330, para ajustar la hora a las 3:30.
5. Presione los botones de flecha para cambiar a AM. La pantalla mostraba las 3:30 AM.
6. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
7. Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la página de inicio.

NOTA: Si le gusta el formato de 24 horas, cambie el formato de hora en el submenú Time Format (Formato de hora).
Para un formato de 24 horas, si el reloj se queda en blanco en la pantalla, ajuste la fecha con las siguientes instrucciones, el problema se solucionará.

Set date (Fijar la fecha): Formato MM/DD/AA, por ejemplo, fijar la fecha en 01/01/24.

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione el botón de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time and Date (Fecha y hora), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta Set date (Fijar fecha), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

4. Presione el número 01 para fijar el mes.
5. Presione el número 01 para fijar el día.
6. Presione el número 24 para fijar el año.
7. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
8. Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la página de inicio.

Time Format (Formato de hora): 12 horas con formato AM/PM, o 24 horas.

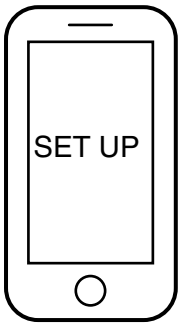
Conectividad

Con su dispositivo móvil, obtenga la aplicación Whirlpool, las instrucciones de configuración de la conectividad, las condiciones de uso y la política de privacidad, escaneando el QR.

IMPORTANTE: El usuario es responsable de instalar debidamente el electrodoméstico antes del uso. Asegúrese de leer y seguir las instrucciones de instalación proporcionadas con su electrodoméstico.

La conectividad requiere Wi-Fi y la creación de una cuenta. Las características y las funciones de la aplicación podrían cambiar. Es posible que se apliquen tarifas de datos. Si tiene algún problema o pregunta, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Necesitará:

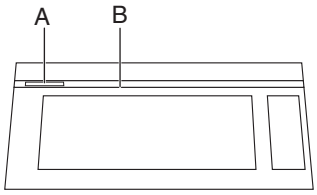


- Un router inalámbrico doméstico que admita Wi-Fi, 2,4 GHz con seguridad WPA2. Si no está seguro de la capacidad de su router, consulte las instrucciones del fabricante del router.
- El router debe estar encendido y tener una conexión activa a Internet.
- Es posible que necesite el código SAID y la dirección MAC de su electrodoméstico. Puede encontrar el código SAID y la dirección MAC en el botón Settings (Ajustes) con las instrucciones que aparecen a continuación, o puede encontrarlo en su aparato en la esquina superior izquierda de la puerta, véase la ilustración 1.
- Dispositivo móvil con capacidad de conexión Bluetooth con Bluetooth activado.
- Última versión (recomendada) de la aplicación.

Encontrar el código SAID y la dirección MAC en Settings (Ajustes)–>Connectivity (Conectividad)–>SAID code (Código SAID) y MAC address (Dirección MAC).

Una vez instalada, inicie la aplicación. Será guiado por los pasos necesarios para configurar una cuenta de usuario y conectar su electrodoméstico. Si tiene algún problema o pregunta, comuníquese con nosotros

Ilustración 1



A. Etiqueta de código SAID y dirección MAC
B. Puerta

Limpieza con vapor

Este ciclo de limpieza automático le ayudará a limpiar la cavidad del horno microondas y eliminar los olores desagradables.

Antes de iniciar el ciclo:

1. Retire todos los accesorios de la cavidad.
2. Ponga 250 ml de agua en un recipiente (consulte nuestras recomendaciones en la sección “Consejos y sugerencias” a continuación).
3. Coloque el recipiente directamente en el centro de la cavidad.
4. Cierre la puerta.

Para iniciar el ciclo:

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione el botón de flecha y desplácese hasta el submenú Cleaning & Maintenance (Limpieza y mantenimiento), busque la función Steam Clean (Limpieza con vapor).
2. Presione el botón START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para iniciar la función.

Cuando el ciclo termine:

1. Presione el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR).
2. Retire el recipiente.
3. Utilice un paño suave o una toalla de papel con un detergente suave para limpiar las superficies interiores.

Consejos y sugerencias:

Para un mejor resultado de limpieza, se recomienda utilizar un recipiente con un diámetro de 17-20 cm y una altura inferior a 6,5 cm.

Se recomienda utilizar un recipiente de material plástico ligero apto para microondas.

Como el recipiente estará caliente después de que se complete el ciclo de limpieza, se recomienda usar un guante resistente al calor al sacar el recipiente del microondas.

Para un mejor efecto de limpieza y eliminación de olores desagradables, agregue un poco de jugo de limón o vinagre al agua.

Funciones de cocción del horno

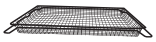
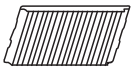
Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

Mientras el horno está en uso, los elementos calentadores no permanecerán encendidos, sino que se encenderán y apagarán a lo largo del funcionamiento del horno.

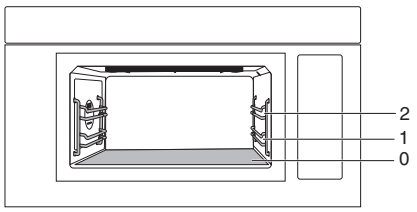
IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Accesorios

- Los accesorios suministrados pueden ayudarle a conseguir los mejores resultados, utilice diferentes accesorios en función de la receta, consulte los consejos de cocción en la pantalla.
- Los recipientes de metal para horno pueden utilizarse durante los ciclos de freír sin aceite, tostar, hornear, hornear por convección, rostizar, asar a la parrilla y deshidratar.
- Hay 3 niveles para colocar los accesorios, poner los accesorios adecuados en el nivel correcto le ayudará a conseguir los mejores resultados.
- Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos en algunas funciones de cocción, como hornear, hornear al aire, hornear por convección, rostizar, coloque los alimentos en la sartén tostadora directamente, o coloque los alimentos en un plato para hornear apto para horno, y luego coloque el plato para hornear en la parrilla de alambre.

Accesorios		Nivel
	Canasta para freír sin aceite	1
	Parrilla de alambre	1

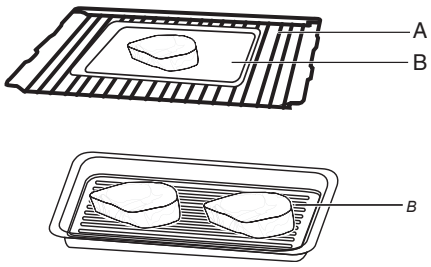
Posiciones de accesorios



2. Posición 2 de la parrilla

1. Posición 1 de la parrilla

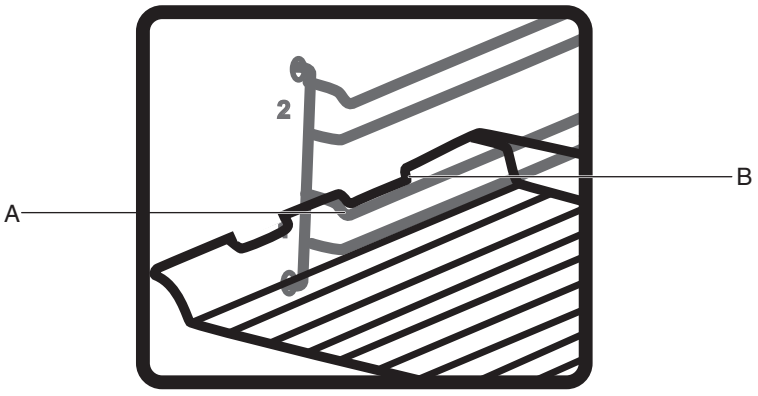
0. Parte inferior del horno



A. Parrilla de alambre
B. Plato para hornear (no suministrado)

Uso del tope de la parrilla de alambre o de la canasta para freír sin aceite

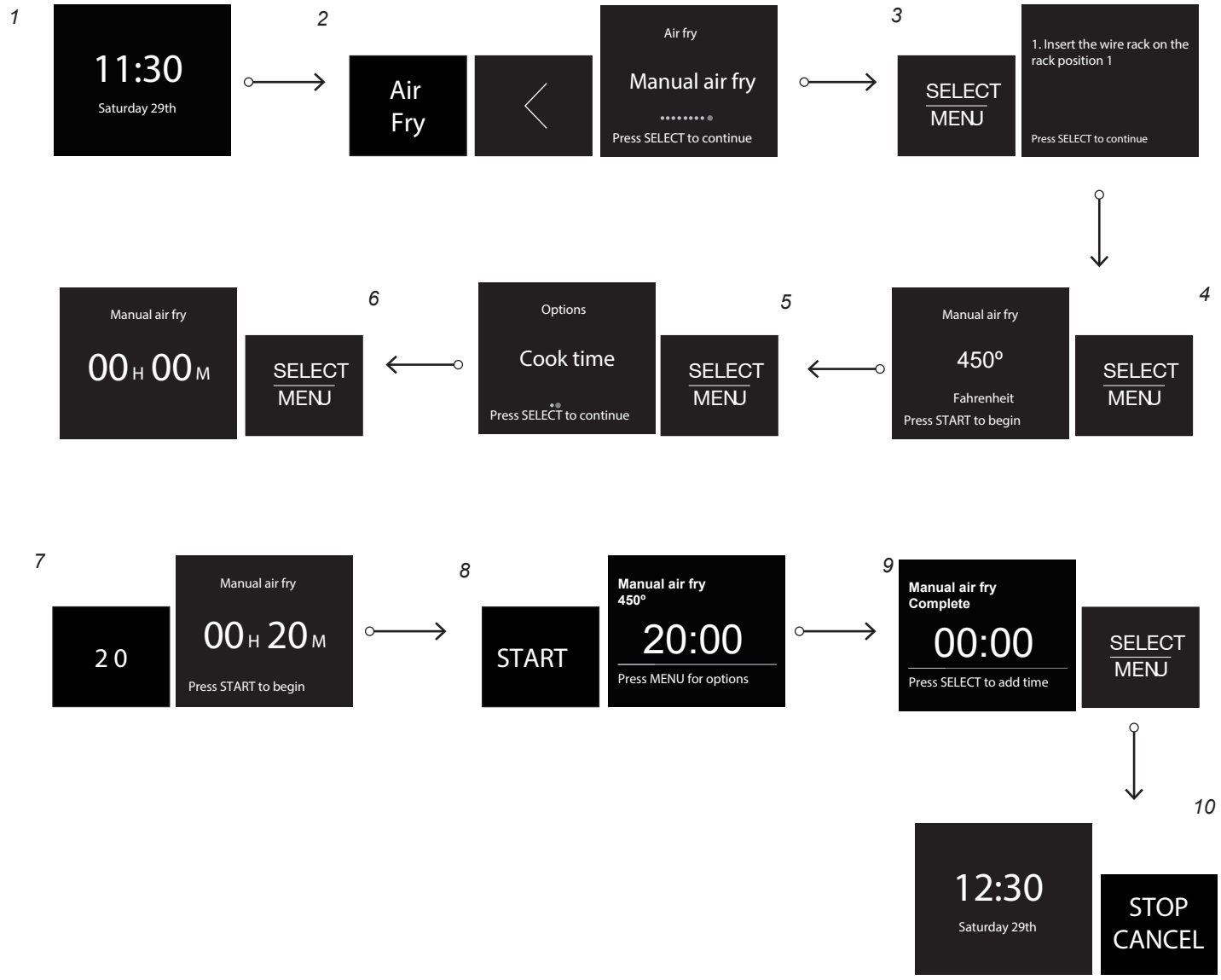
Cuando sea necesario dar la vuelta a los alimentos, tire ligeramente de la parrilla o de la canasta para freír sin aceite, y la parrilla o la canasta para freír sin aceite se detendrán en el tope de la parrilla, lo que le permitirá dar la vuelta a los alimentos fácilmente, sin necesidad de sacar la parrilla ni la canasta para freír sin aceite.



A. Tope de parrilla
B. Tapón de parrilla

Cocción manual en horno

Siga los pasos para cocinar por temperatura, a continuación se muestra un ejemplo de freír sin aceite manualmente a 425 °F de temperatura.



1. En la pantalla del reloj.
2. Presione el botón Air Fry (Freír sin aceite) y presione el botón de flecha izquierda para freír sin aceite manualmente.
3. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) y siga los consejos de cocción que aparecen en la pantalla
4. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ), en la pantalla aparecerá 450°F.
5. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para entrar en la pantalla de ajuste del tiempo de cocción.
6. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder.
7. Presione los botones numéricos “2” “0” para ajustar el tiempo de cocción a 20 minutos.
8. Presione el botón START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para cocinar.
9. Cuando termine la cocción, presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para añadir más tiempo, este paso puede omitirse si está satisfecho con el punto de cocción.
10. Presione el botón Door Open (Abrir puerta), póngase guantes para sacar el alimento rostizado, cierre la puerta y presione el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) para volver a la pantalla del reloj.

Air Fry (Freír sin aceite)

Esta función consiste en utilizar el aire forzado combinado con la función Grill (Gratinar) para obtener el efecto de fritura en un entorno de horno microondas en lugar de sumergir los alimentos en aceite. Utilícelo con una canasta para freír sin aceite. Se recomienda utilizar una bandeja de goteo durante el ciclo, que se puede colocar en el fondo del horno para recoger el aceite y el jugo que goteen.

Accesorios:



Canasta para freír sin aceite

NOTA:

1. Durante o después de la cocción, la canasta para freír sin aceite estará caliente, utilice siempre manoplas para retirar y manipular la canasta para freír sin aceite caliente.
2. Permita dar la vuelta a los alimentos a las 3/4 partes del tiempo de cocción para obtener un mejor rendimiento.

Procedimiento:

1. Presione el botón Air Fry (Freír sin aceite) para seleccionar su receta favorita.
2. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ingresar a la pantalla de consejos, y siga los consejos, presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para la siguiente pantalla.
3. Presione el botón de flecha para ajustar la cantidad/peso.
4. Presione START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para cocinar.

Receta	Peso/Temperatura	Preparación
Snacks congelados	2-8 raciones/1 ración (1 ración/3 raciones/3 oz siga las instrucciones del envase)	Los snacks congelados son los alimentos congelados con queso, como los panecillos de pizza o los palitos de mozzarella. Coloque los snacks congelados en la canasta para freír sin aceite en una sola capa. No es necesario descongelar, empiece a cocinar directamente. Dé la vuelta a los snacks congelados cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
Papas fritas a la francesa	1-5 raciones/1 ración (3 oz)	Ponga las papas fritas congeladas en la canasta para freír sin aceite en una sola capa. No es necesario descongelar, empiece a cocinar directamente. Dé la vuelta a las papas fritas cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
Croquetas de pollo	1-6 raciones/1 ración (5 piezas)	Ponga los nuggets de pollo congelados en la canasta para freír sin aceite en una sola capa. No es necesario descongelar, empiece a cocinar directamente. Dé la vuelta a los nuggets de pollo cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
Alitas de pollo congeladas	4-18 piezas/1 pieza	Ponga las alitas de pollo congeladas en la canasta para freír sin aceite en una sola capa. No es necesario descongelar, empiece a cocinar directamente. Dé la vuelta a los nuggets de pollo cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
Papas asadas	0,5 lb-1,6 lb/0,1 lb	Corte las papas baby en cuartos de 1" (2,5 cm), cúbralas con los condimentos y el queso parmesano rallado, ponga las papas en la canasta para freír sin aceite en una sola capa. Dé la vuelta a las papas cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.

Verduras duras	2-6 raciones/1 ración (1 ración/0,25 lb)	Las verduras duras son las que necesitan más tiempo de cocción o tardan mucho más en ablandarse. Como las coles de Bruselas, el brócoli, las zanahorias, la calabaza y la coliflor. Las coles de Bruselas deben cortarse por la mitad verticalmente, con un diámetro de 1,0-2,75". El brócoli o la coliflor deben cortarse en trozos de 2,5 cm o 10 g en ramilletes. Las zanahorias deben ser zanahorias baby o puede pelarlas y cortarlas en trozos del mismo tamaño, 2-2,5" de longitud. La calabaza se puede cortar en cuartos de 1". Dé la vuelta a las verduras cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
Verduras blandas	1 lote	Las verduras blandas son más fáciles de cocinar, y es fácil que se encojan, deformen y reblandezcan tras la cocción. Como los pimientos y las chauchas, los espárragos. Cortar las chauchas y los espárragos en trozos de 2-2,5" longitud. Para los pimientos, quíteles las semillas y los tallos y córtelos en rodajas de 1/2" de grosor. Dé la vuelta a las verduras cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
Tocino	2-8 lonchas/1 loncha(30 g±2 g por loncha)	Extienda el tocino en la canasta para freír sin aceite, evitando solaparlo todo lo posible. Se recomienda utilizar una bandeja de goteo en el fondo del horno. Dé la vuelta a las lonchas de tocino cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción. Utilice el tocino original (30 g±2 g por loncha) para esta receta. Si el tocino es fino, el ciclo puede terminarse antes, dependiendo de la situación. Si el tocino es grueso, el tiempo puede prolongarse convenientemente en función de los resultados.
Freír sin aceite manualmente	Consulte la tabla a continuación	Consulte el procedimiento a continuación.

Procedimiento manual de freír sin aceite:

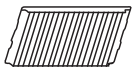
1. Coloque los alimentos en la canasta para freír sin aceite sin solaparlos e inserte la canasta para freír sin aceite en la posición 1 de la parrilla.
2. La temperatura predeterminada de freír sin aceite es 450 °F (230 °C), utilice el botón de flecha izquierda o derecha para seleccionar una temperatura diferente.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción.
4. Utilice los botones numéricos para ajustar la hora en HH/MM.
5. Presione START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para cocinar.

Nivel de temperatura °F	Nivel de temperatura °C
350-450 °F/25 °F	180-230 °C/5 °C

Grill (Gratinar)

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular.

Accesorios:



Parrilla de alambre

Instrucción:

Nivel bajo: Este nivel se utiliza para la cocción final de aquellos productos ya cocidos en la parte inferior, que todavía necesitan desarrollar algo de dorado en la parte superior; por otra parte, es útil para aquellos productos que tienen que cocinarse/mantenerse calientes durante mucho tiempo sin riesgo de quemarse.

Nivel medio: Se utiliza para cocinar algunos tipos de carne que deben cocinarse uniformemente por fuera y por dentro. También es adecuado para tostar pan lentamente, gratinar alimentos y recalentarlos.

Nivel alto: Este nivel está pensado para aquellos alimentos que tienen que desarrollar rápidamente un dorado intenso en la superficie, o para tostar pan o terminar de gratinar alimentos.

Procedimiento:

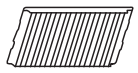
1. Abra la puerta e introduzca los alimentos en la posición 1 de la parrilla.
2. Presione el botón Grill (Gratinar) para acceder.
3. Seleccione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el rango de temperatura.
4. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción.
5. Utilice los botones numéricos para ajustar la hora en HH/MM.
6. Presione START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para cocinar.

Receta	Rango de ajuste de la temperatura		Nivel
	°F	°C	
Asado a la parrilla manual	Low (Bajo): 250 °F	121 °C	1
	Mid (Medio): 325 °F	163 °C	
	High (Alto): 400 °F	205 °C	

Roast (Rostizar)

Esta función permite cocinar los alimentos como en los hornos tradicionales. Por ello es útil para cocinar repostería, panadería, carnes, aves y pescados.

Accesorios:



Parrilla de alambre

Procedimiento:

1. Presione el botón Roast (Rostizar).
2. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ. Algunos consejos aparecen en la pantalla, siga los consejos.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para seleccionar la temperatura que desee.
4. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción o el tiempo de retardo.
5. Presione el botón START/+30 Sec (INICIO/+30 seg). El horno empieza a precalentarse.
6. Después del precalentamiento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno en el nivel recomendado.
7. Cierre la puerta. Presione START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para cocinar.

NOTA:

1. Durante o después de la cocción, los accesorios estarán calientes, utilice siempre guantes para retirar y manipular el accesorio caliente.
2. Deje que los alimentos giren si es necesario.
3. Si es necesario, se puede colocar sobre la parrilla una bandeja para hornear o un molde para hornear resistente a altas temperaturas.
4. Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque un plato para hornear resistente en la parte inferior del horno para recoger el aceite o el jugo que gotea.
5. Si desea realizar otra cocción a una temperatura más baja en cuanto termine esta cocción, deje reposar el electrodoméstico durante más de 5 minutos, o podría afectar al resultado de la cocción.

Nivel de temperatura °F	Nivel de temperatura °C
250-450 °F/25- °F	125-230 °C/5 °C

Guía general para cocinar con microondas

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Siga las instrucciones de funcionamiento para cocinar los distintos tipos de alimentos.
2. Para un mejor rendimiento de la cocción, se recomienda remover/voltear y dejar reposar los alimentos 1 minuto después de cocinarlos y recalentarlos.
3. Para un mejor rendimiento de la cocción, intente utilizar primero el botón de preajustes.
4. Para la función automática, las funciones Auto nunca permiten ningún cambio:
   - Si la unidad está detectando cuando se abrió la puerta, el ciclo se cancelará y volverá al modo de reposo.
   - Si la unidad no está en estado de detección, puede arrancar y continuar con el tiempo restante después de que se cierre la puerta y presione el botón START/+30 sec (INICIO/+30 seg).

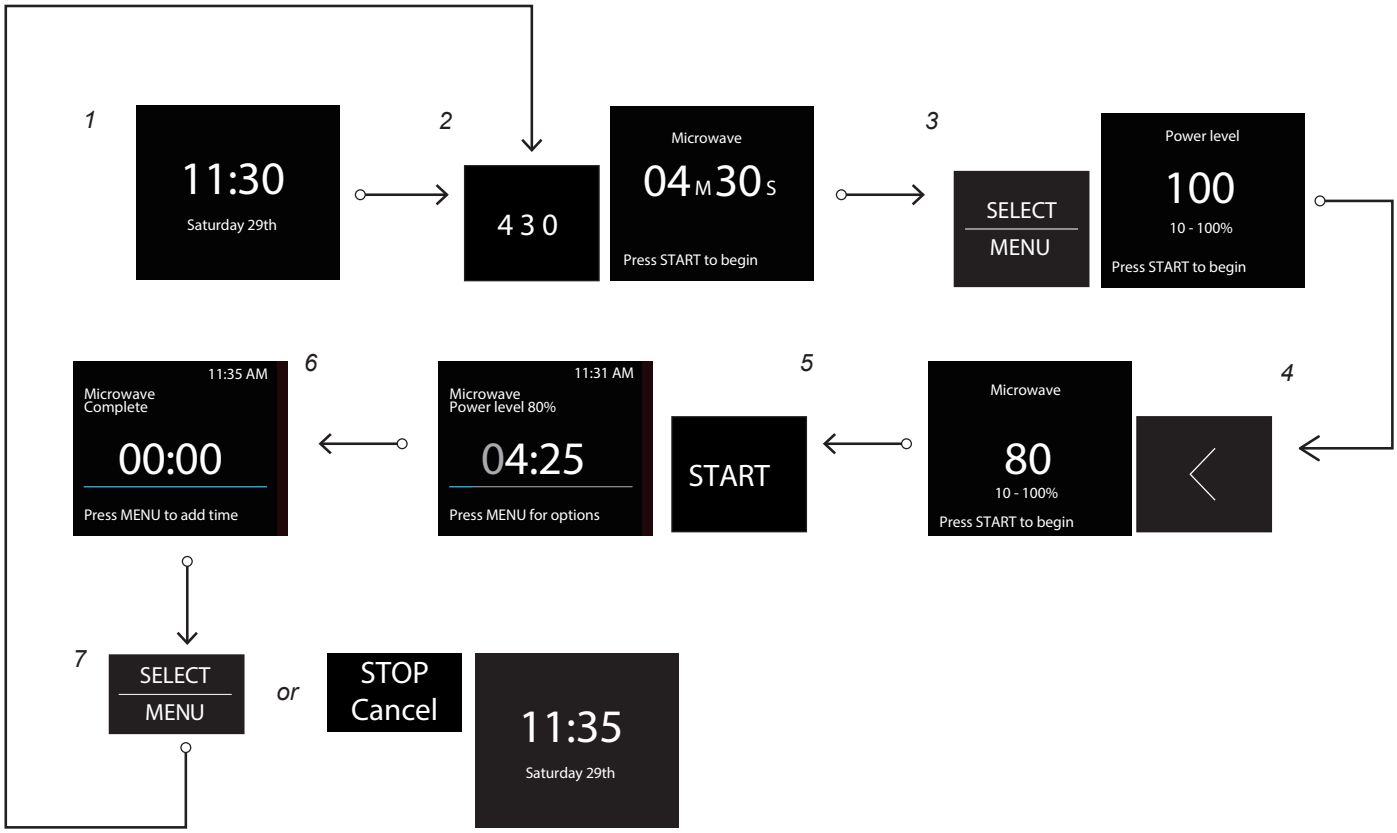
Porcentaje/nombre	Número	Uso
100%	100	Calentar rápidamente alimentos precocinados y alimentos con alto contenido en agua, como sopas con ingredientes crudos, calentar bebidas y cocinar la mayoría de las verduras.
90%	90	Cocinar trozos pequeños de carne tierna, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.
80%	80	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que requieren una potencia de cocción menor a la alta, por ejemplo, un pescado entero o un rollo de carne.
70%	70	Recalentar comida precocinada, platos individuales o varios platos.
60%	60	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas.
50%	50	Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
40%	40	Cocinar jamón, aves enteras y cazuelas.
30%	30	Fundir chocolate y queso.
20%	20	Derretir mantequilla, calentar pan, bollos y pasteles.
10%	10	Quitar el frío a la fruta. Ablandar la mantequilla, el queso y el helado. Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.

Consejos y sugerencias:

Para un mejor rendimiento de la cocción, se recomienda remover/voltear y dejar reposar los alimentos 1 minuto después de cocinarlos y recalentarlos.

Cocción manual en microondas

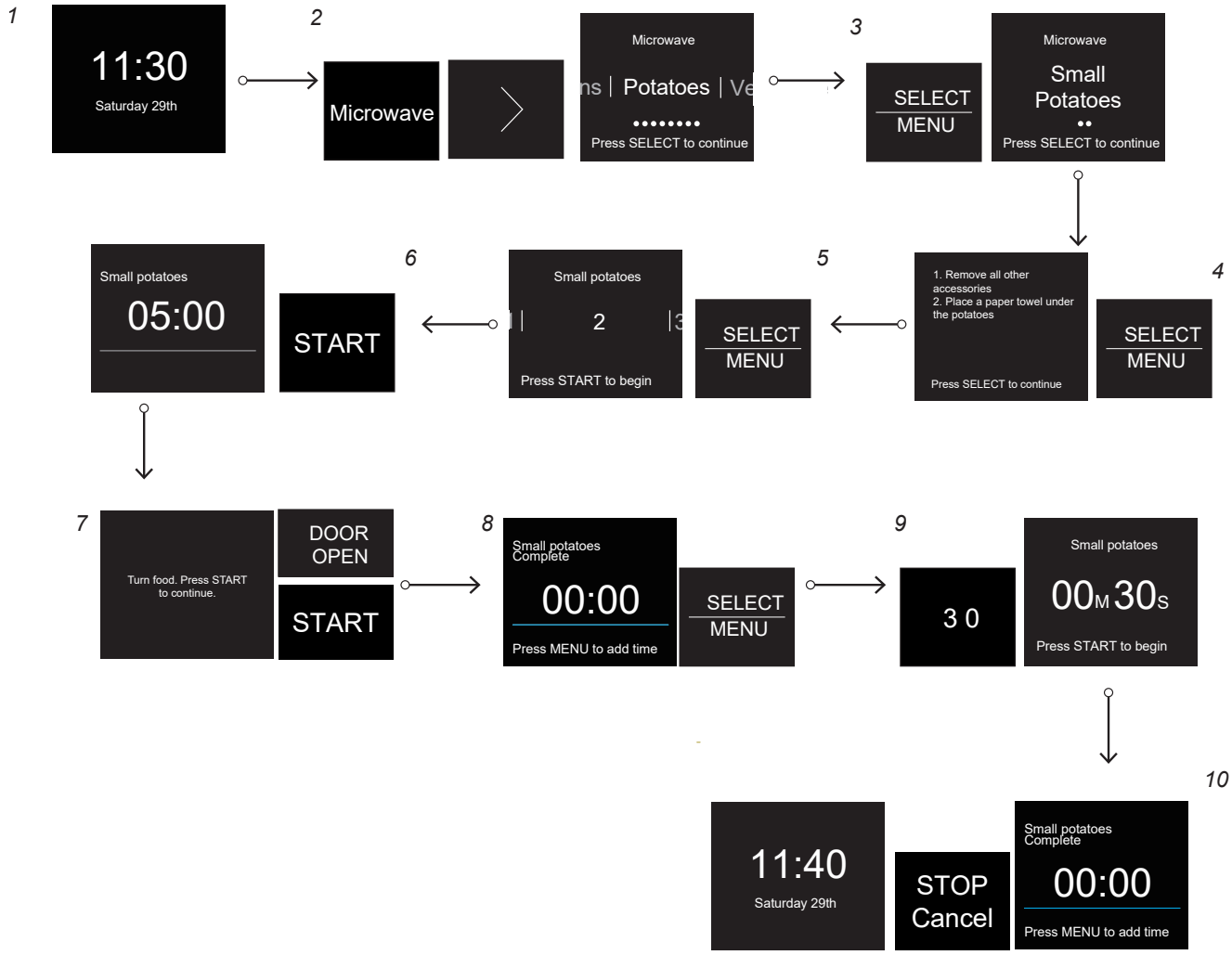
Siga los pasos para cocinar con el modo manual del microondas, el ejemplo de abajo es 4 minutos 30 segundos de tiempo de cocción y un nivel de potencia del 80%.



1. En la pantalla del reloj.
2. Presione los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción, como por ejemplo programar 4 minutos 30 segundos: presione “4” “3” “0”. El nivel de potencia predeterminado es 100%.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para cambiar el nivel de potencia al 80%.
4. Presione dos veces el botón de flecha izquierda para cambiar al nivel de potencia 80.
5. Presione el botón START/+ 30 Sec (INICIO/+ 30 seg) para comenzar a cocinar
6. Cocción finalizada.
7. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para añadir tiempo si lo desea y repita los pasos desde el paso 2, o presione el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) para volver al estado de reposo.

Cocción asistida por microondas

Siga los pasos para cocinar con el modo microondas asistido, a continuación se muestra un ejemplo para cocinar 2 papas pequeñas.



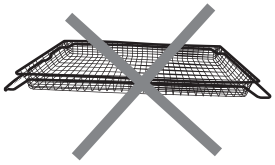
1. En la pantalla del reloj
2. Presione el botón Microwave (Microondas) y presione repetidamente el botón de flecha derecha hasta Potatoes (Papas).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para seleccionar papas pequeñas.
4. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para continuar. En la pantalla se muestran algunos consejos de cocción, compruébelos y sígalos.
5. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) y el botón de flecha derecha para elegir 2 papas pequeñas.
6. Presione el botón START (INICIO) para empezar a cocinar. Se iniciará la cuenta atrás del tiempo de cocción.
7. Durante la cocción, la pantalla le pide que dé la vuelta a la comida y suena un tono recordatorio. Abra la puerta y siga los consejos.
8. Cocción finalizada.
9. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para añadir tiempo si lo desea, este paso puede omitirse si está satisfecho con el punto de cocción.
10. Presione el botón STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR) para volver a la pantalla del reloj.

Microwave (Microondas)

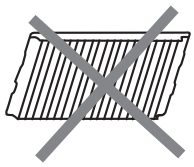
Esta función es una función de cocción por microondas.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

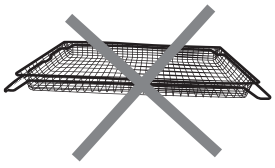
Receta		Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Popcorn (Palomitas de maíz)		Rango de cantidades 3-3,5 oz (85-100 g)	/	Siga las instrucciones que proporciona el fabricante de palomitas de maíz para microondas.
Papas	Papas pequeñas	1-4 piezas, 3-5 oz (85-141 g) cada una	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Coloque sobre una toalla de papel, alrededor del borde del plato de cerámica, a una distancia de por lo menos 1" (2,5 cm) una de otra. Coloque una sola papa en el centro del plato de cerámica. Dé la vuelta a la papa cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción. Deje reposar durante 5 minutos después de la cocción.
	Papas grandes	1-4 piezas, 8-10 oz (227-283 g) cada una		
Verduras	Verduras frescas	Rango de cantidades 1-4 tazas (250 g/taza)		Colóquelas en un recipiente apto para microondas y agregue 2 a 4 cucharadas de agua. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 3 minutos después de la cocción.
	Verduras congeladas	Rango de cantidades 1-4 tazas		
Avena		Rango de cantidades 1-4 raciones/1 ración		Siga las medidas del envase para las cantidades de ingredientes. Coloque la harina de avena y el líquido en una fuente apta para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Remover después de la cocción.
Arroz		Rango de cantidades 0,5-2 tazas (125-500 mL) (seco, blanco de grano largo)		Siga las medidas del envase para las cantidades de ingredientes. Coloque el arroz y el líquido en un plato apto para microondas. Cúbralo con una tapa holgada. Remover y dejar reposar durante 5 minutos después de la cocción, o hasta que se absorba el líquido.
Huevos revueltos		1-4 huevos/1 huevo		De temperatura ambiente. Ponga la comida en un plato apto para microondas, añada 1 cucharada de agua por un huevo, y mezcle bien. Cubra el plato. Revuelva y deje reposar 3 minutos después de la cocción.
Cocción manual		/	/	/

Defrost (Descongelar)

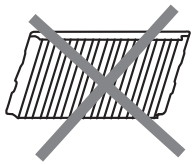
Esta función le permite descongelar rápidamente los alimentos de forma manual o automática. Utilice esta función para descongelar manualmente o automáticamente pechuga de pollo, filetes de pescado, carne picada.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Carne molida	Rango de cantidades 0,5-3,0 lb (226-1351 g)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	No cubra.

Pechuga de pollo	Rango de cantidades 0,5-3,0 lb (226-1351 g)		No cubra.
Filetes de pescado	Rango de cantidades 0,5-3,0 lb (226-1351 g)		No cubra.
Manual Defrost (Descongelado manual)	/		/

Consejos:

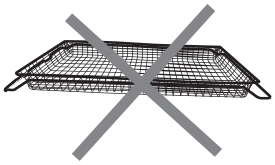
- Para un mejor rendimiento de la cocción, intente utilizar primero el botón de preajustes.
- Para obtener resultados óptimos, los alimentos deben estar a 0 °F (-18 °C) o más fríos al descongelarlos.
- Quite el envoltorio de los alimentos y retire las tapas (de los jugos de fruta) antes de descongelar.
- Los paquetes poco profundos se descongelarán con más rapidez que los bloques profundos.
- Separe los trozos de alimentos lo antes posible, durante o al final del ciclo, para lograr un descongelado más uniforme.
- Los alimentos que quedan fuera del congelador más de 20 minutos o los alimentos listos para consumir congelados no se deben descongelar con la función Defrost (Descongelar) sino manualmente.
- Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas y las puntas de las patas del pollo y las colas de los pescados. Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal”.
- Se han programado previamente tiempos y potencias de cocción para descongelar varios tipos de alimentos.
- Deje reposar 5-20 minutos después de descongelar.
- Descongelado manual: Presione el botón Defrost (Descongelar) para seleccionar Manual defrost (Descongelación manual) y ajuste el tiempo adecuado, presione START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para comenzar.

Reheat (Recalentar)

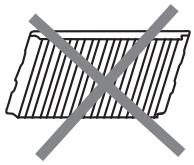
Esta función le permite recalentar los alimentos de forma manual o automática.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

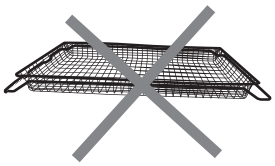
Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Guisos	Pequeño, mediano, grande (250 mL-1 L)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	Cubra con papel film y deje una abertura.
Plato principal	Rango de cantidades 1 plato, aprox. 8-16 oz (227-454 g)		Cubra con papel film y deje una abertura.
Sopa	Rango de cantidad 1-4 tazas (250 mL-1000 mL, 250 mL/ taza)		No cubra.
Café	1-2 tazas (170-340 g)	Taza corta y ancha	Colóquelo en la taza hasta el centro del fondo, no lo tape.
Leche	1-2 tazas (170-340 g)		
Té	1-2 tazas (170-340 g)		
Agua	1-2 tazas (170-340 g)		
Recalentado manual	/	/	/

Melt (Derretir)

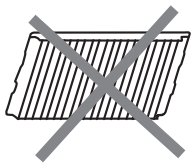
La función Melt (Derretir) le permite realizar el derretido manual o automático de mantequilla, queso, chocolate.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Mantequilla	0,5; 1,0; 1,5; 2,0 barritas	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	No cubra.
Queso	8 oz, 16 oz (226 g, 454 g)		
Chocolate	4, 6, 8, 10, 12 oz (113, 170, 227, 284, 341 g)		
Derretido manual	/		/

Keep Warm (Mantener caliente)

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

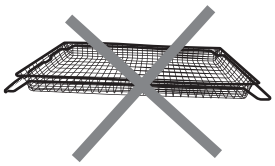
No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

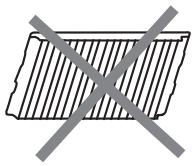
Esta función le permite mantener sus platos calientes automáticamente.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

1. Use un recipiente apto para hornos microondas.
2. Presione el botón Keep Warm (Mantener caliente).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ), entre en la pantalla de consejos y sígalos.
4. Presione el botón numérico para ajustar la hora. El tiempo predeterminado es 30 minutos.
5. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para comenzar.

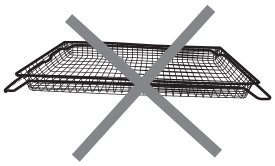
Other Modes (Otros modos)

Soften (Ablandar)

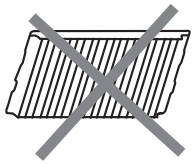
La función Soften (Ablandar) le permite ablandar manualmente o automáticamente mantequilla, queso crema, helado.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Mantequilla	0,5; 1,0; 1,5; 2,0 barritas	Utilice un plato apto para microondas	No cubra.
Queso crema	3 oz, 8 oz (85 g, 227 g)		
Helado	16, 32, 48, 64 oz (453, 907, 1361, 1815 g)		
Ablandado manual	/	/	/

Food Options (Opciones de alimentos)

Para llegar a recetas de cocina comunes por categorías.

Categoría	Opción de alimento		Accesorio	Nivel
Bebidas	Café		Taza apta para microondas (no suministrada)	0
	Leche			0
	Té			0
	Agua			0
Desayuno	Tocino		Canasta para freír sin aceite	1
	Avena		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Huevos revueltos			0
Preparación de ingredientes	Mantequilla	Melt (Derretir)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
		Soften (Ablandar)		0
	Derretir queso			0
	Derretir chocolate			0
	Ablandar queso crema			0
	Ablandar helado			0
	Recalentar el agua			0
Comidas	Recalentar estofado		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Recalentar plato de cena			0
	Papas	Papas pequeñas	Toalla de papel	0
		Papas grandes		0
	Cocinar el arroz		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Recalentar la sopa			0
Carnes	Freír tocino sin aceite		Canasta para freír sin aceite	1
	Freír sin aceite nuggets de pollo		Canasta para freír sin aceite	1
	Freír sin aceite alitas de pollo		Canasta para freír sin aceite	1

Categoría	Opción de alimento		Accesorio	Nivel
Snacks	Freír sin aceite papas fritas		Canasta para freír sin aceite	1
	Freír sin aceite snacks congelados		Canasta para freír sin aceite	1
	Popcorn (Palomitas de maíz)		/	0
Lados	Cocinar verduras frescas		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Cocinar verduras congeladas			0
	Cocinar papas	Pequeño	Toalla de papel	0
		Grande	Toalla de papel	0
	Papas asadas		Canasta para freír sin aceite	1
	Cocinar el arroz		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Freír sin aceite verduras duras		Canasta para freír sin aceite	1
	Freír sin aceite verduras blandas		Canasta para freír sin aceite	1

®/™ ©2025 Whirlpool. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.

W11739871A
07/25