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.

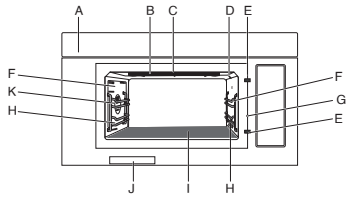
⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

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

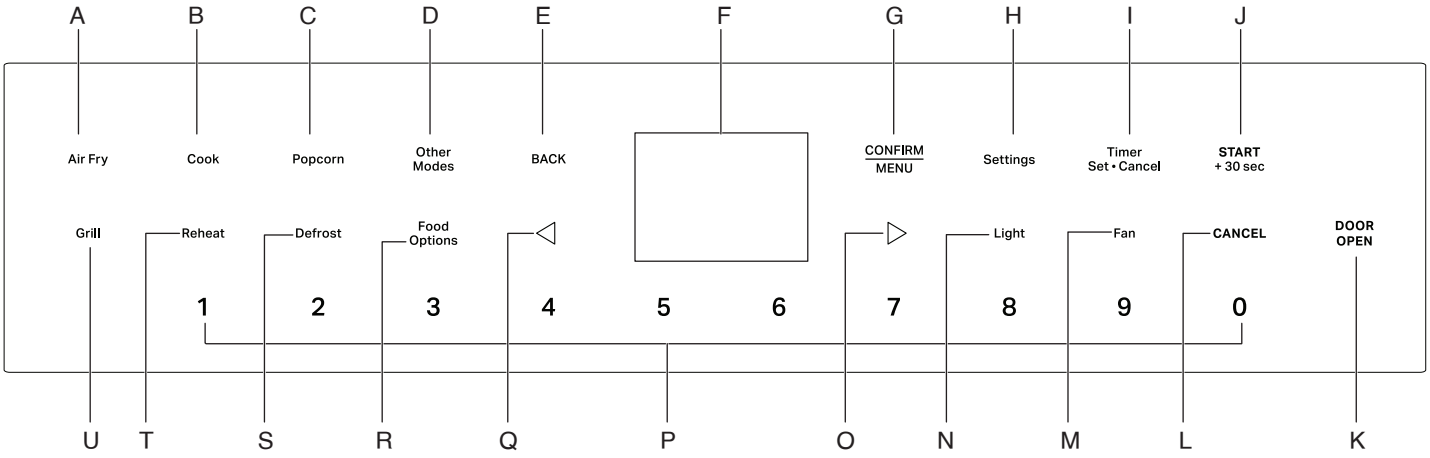
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Microwave Oven Parts and Features



A. Vent
B. Grill element
C. Cavity light
D. IR sensor (in back panel) (WMMF7530 and YWMMF7530 only)
E. Door lock latch
F. Rack position 2
G. Open door pin
H. Rack position 1
I. Oven bottom
J. Serial tag
K. Convection element and fan (in back panel)

Buttons on Door Glass



A. Air Fry
B. Cook
C. Popcorn
D. Other Modes
E. BACK
F. Display
G. CONFIRM/MENU
H. Settings
I. Timer Set·Cancel
J. START/+30 sec
K. DOOR OPEN
L. CANCEL
M. Fan
N. Light
O. Right arrow
P. Number buttons
Q. Left arrow
R. Food Options
S. Defrost
T. Reheat
U. Grill

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. See START/+30 sec section for details.
CANCEL	Exit and go back to idle	Press the CANCEL button to exit and back to idle state. End the running cycle.
TIMER Set·Cancel	Set or Cancel kitchen timer	At the idle state or running state, to set the kitchen timer up to 24 hours. For example set the kitchen timer to 2 hr 30 min 0 sec: **1.** Press TIMER Set·Cancel button. **2.** Press number buttons 23000, the 02H30M00S is on the display. **3.** Press TIMER Set·Cancel button to start. Press TIMER Set·Cancel 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 Set·Cancel 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.
CONFIRM/MENU	Confirm/save the setting	At programming state, press CONFIRM/MENU button to confirm/save the setting and go to the next step.
BACK	Go back to the previous screen	Pressing the BACK button to go back to the previous screen.
Fan	Turn on/off the Vent Fan	Press the Fan button to turn the vent fan on or off. Press the Fan button to set the vent fan speed among these options: HIGH→MEDIUM→LOW→OFF. **NOTE:** To keep the microwave oven from overheating, the vent fan will automatically turn on if the temperature from the range or cooktop below the microwave oven gets too hot. When this occurs, the vent fan cannot be turned off until the product cools down.
Light	Turn on/off Vent Light	Press the Light button to set the vent light among these options: HIGH→LOW→OFF.
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 CONFIRM/MENU button to select. **4.** Press the CANCEL button to exit Settings.
Air Fry	Air Fry	More information, see the “Air Fry” section.
Cook	Cook	More information, see the “Cook” section.
Popcorn	Popcorn	More information, see the “Popcorn” section.
Other Modes	More Modes	More information, see the “Other Modes” section.
Grill	Grill	More information, see the “Grill” section.
Reheat	Reheat	More information, see the “Reheat” section.
Defrost	Defrost	More information, see the “Defrost” section.
Food Options	More modes	Press the Food Options button to reach more cooking modes, see “Food Options” section for details.

Settings

The Settings selection key 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 CONFIRM/MENU button to select, and use 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. ■ **IR cleaning (on some models):** Clean the IR sensor when the display shows the cleaning reminder or manual clean if necessary. More information, see the “Clean The IR Sensor Lens” section on the “Owner Manual”. ■ **Reset filter:** While the display shows the filter alert, replace a new charcoal filter and remove the filter alert to retrieve another 6 months duration. More information, see the “Charcoal Filter Alert Reset” 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 CANCEL button to exit KCF mode. **KCF bake:** Use this function to bake during KCF mode. Press the CANCEL button once to exit baking. Press and hold 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/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 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 button.
2. Press the right arrow button repeatedly until KCF Mode.

3. Press the CONFIRM/MENU button to Set KCF.
4. Press the CONFIRM/MENU button to enter KCF. The microwave oven is now in KCF mode and is Sabbath compliant.

Press and hold the CANCEL button for around 3 seconds at any time and return to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

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 CONFIRM/MENU button to set KCF bake, and only the following buttons will function

- "Right" and "Left" arrow buttons
- CANCEL (Hold for around 3 secs.)

To set KCF Bake without cooking time:

1. Press the Setting button.
2. Press the right arrow button repeatedly until KCF Mode.
3. Press the CONFIRM/MENU button to enter KCF Mode.
4. Press the right arrow button until KCF Bake.
5. Press the CONFIRM/MENU button to enter KCF Bake.
6. Press the CONFIRM/MENU button twice to the temperature setting screen.
7. Press the left/right arrows to set your favorite baking temperature.
8. 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 CANCEL button for around 3 seconds at any time to exit.
- Wait time out (around 74 hours), press and hold the 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 button.
2. Press the right arrow button repeatedly until KCF Mode.
3. Press the CONFIRM/MENU button to enter KCF Mode.
4. Press the right arrow button until KCF Bake.
5. Press the CONFIRM/MENU button to enter KCF Bake.
6. Press the CONFIRM/MENU button twice to the temperature setting screen.
7. Press the left/right arrows to set your favorite baking temperature.
8. Press the CONFIRM/MENU button to enter the cooking time setting.
9. 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.
10. 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 CANCEL button for around 3 seconds at any time to exit
- Wait preset time out, press and hold the 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 Settings button, press the Arrow buttons select Preferences, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press Arrow buttons to Language and regional submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the CONFIRM/MENU button to set the Language. English/Spanish/French for your option.
4. Press the CONFIRM/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 Settings button, use arrow button to Preferences, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Language and regional submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the Arrow buttons to the temperature unit submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
4. Press the Arrow buttons to select °F or °C.
5. Press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.

Weight Unit

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

1. Press the Settings button, use Arrow buttons to Preferences, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Language and regional submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the Arrow buttons to Weight unit submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
4. Press the Arrow buttons to select Oz, Lbs (Imperial) or Grams, Kgs (Metric).
5. Press the Arrow buttons to select your favorite weight unit.
6. Press the CONFIRM/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 Settings button, press Arrow buttons to Preferences, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Language and regional submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the Arrow buttons to Time Format submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
4. Press the Arrow buttons to select 12 hours or 24 hours.
5. Press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.

Restore Factory Defaults

Users may set the microwave oven back to default state.

1. Press the Settings button, use Arrow buttons to Preferences, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Restore factory defaults submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the CONFIRM/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

Instruction:

1. Press the Settings button, use Arrow buttons to Preferences, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Sounds volume submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the Arrow buttons to toggle to the item you want to set.
4. Press the CONFIRM/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 CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Time and Date submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the CONFIRM/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 CONFIRM/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 CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Time and date submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the Arrow buttons until Set date, press the CONFIRM/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 CONFIRM/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.

Charcoal Filter Alert Reset

The charcoal filter is behind the grease filter. It cannot be cleaned and should be replaced every 6 months, while the display shows the filter alert “Change the Charcoal Filter and reset reminder in Settings”.

To remove the filter alert and reset filters duration:

To remove the filter alert and reset filters duration:

After replacing the charcoal filter (see the instructions on the Quick Start Guide for how to replace the charcoal filter), to remove the filter alert on the display, retrieve another 6 months duration.

1. Press Setting button, use Arrow button to select Cleaning and Maintenance submenu, press CONFIRM/MENU button to enter.

2. Use the Arrow button to select the Reset filter submenu, press CONFIRM/MENU button to reset.

The charcoal filter retrieves another 6 months duration now.

NOTE: For roof venting and wall venting, charcoal filters are not necessary, but the filter alert still will appear every 6 months, you can follow above steps to remove the alert.

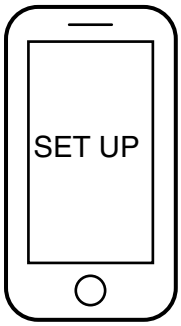
Connectivity

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:

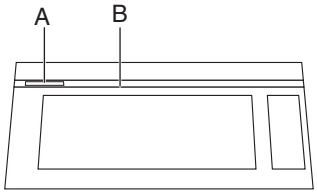


- A home wireless router supporting Wi-Fi, preferably 2.4 Ghz with WPA2 security. If you are unsure of your router's capabilities, refer to the router manufacturer's instructions.
- The router to be on and have a live internet connection.
- The SAID code and MAC address for your appliance may be needed. 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, contact customer support.

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 Settings button, and use right arrow button reach Cleaning and maintenance submenu.
2. Press CONFIRM/MENU button when you see Steam clean on the display.
3. Press the START/+30 sec button to start the function.

When the Cycle is Finished:

1. Press the 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.

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.

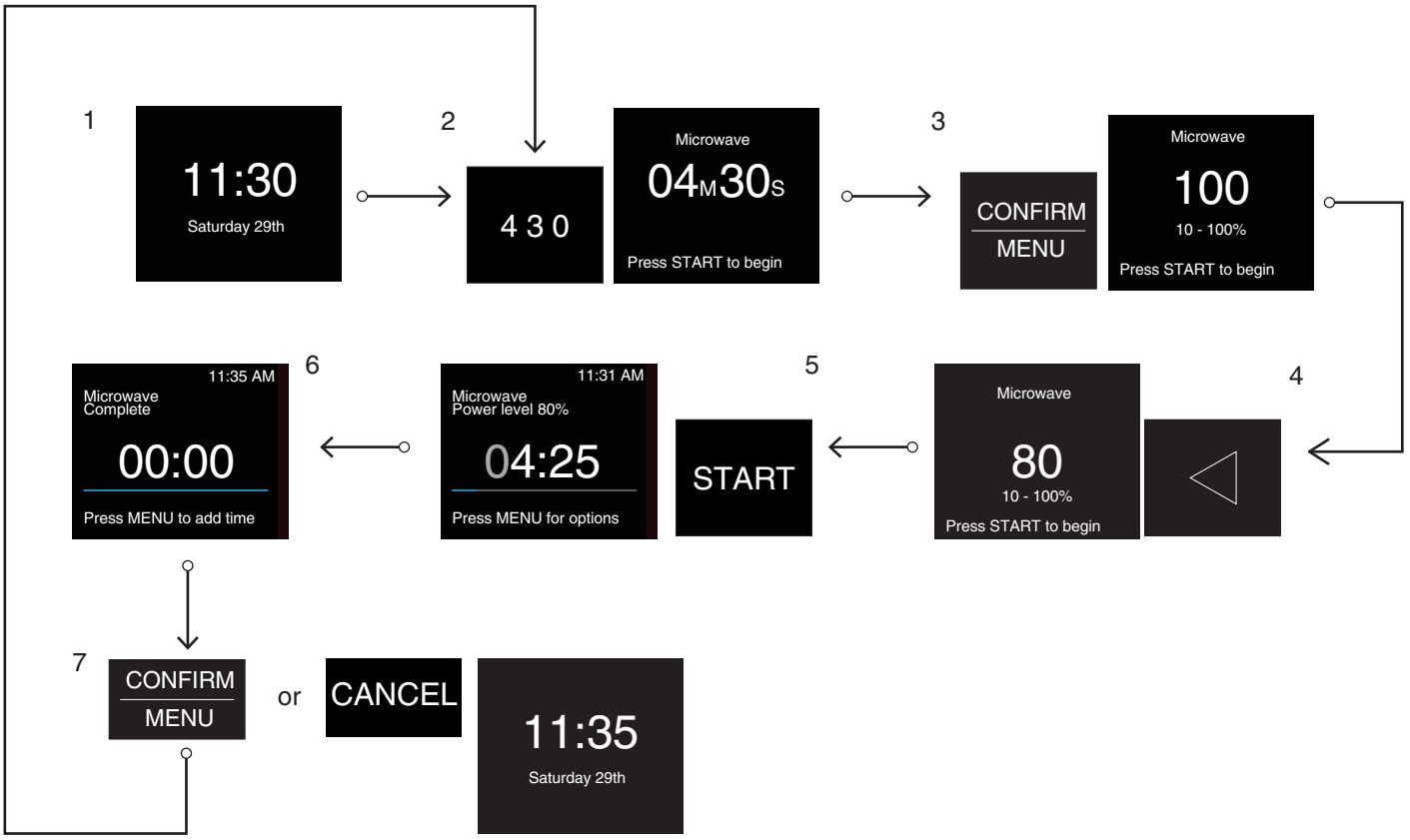
Percent/Name	Number	Use
100%	100	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as cooking soups with raw ingredients, heating beverages, and cooking most vegetables.
90%	90	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
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

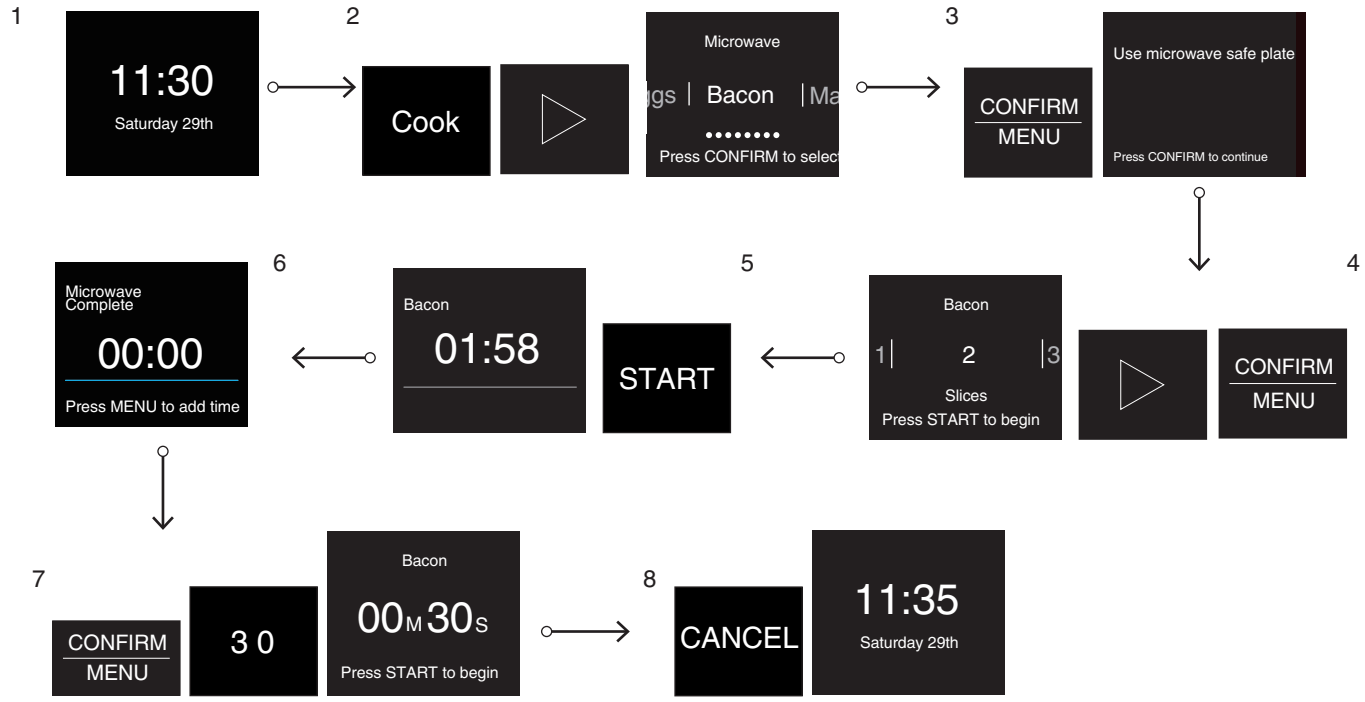
Follow the steps to cook with microwave manual mode, below example is 4 minutes 30 seconds cook time and 80% power level.



1. In idle state.
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 CONFIRM/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 button to begin cooking.
6. Cooking completed.
7. Press the CONFIRM/MENU button to add time if you like and repeat the steps from step 2, or press the 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 slices bacon.



1. In idle state.
2. Press the Cook button and press the Right Arrow button repeatedly until Bacon.
3. Press the CONFIRM/MENU button to set slices. There are some cooking tips shown on the display, check and follow the tips.
4. Press the CONFIRM/MENU and right Arrow button to choose 2 slices of bacon.
5. Press the START button to begin cooking. The cooking time will be counted down.
6. Cooking completed.
7. Press the CONFIRM/MENU button to add time if you like, this step can be skipped, if you are satisfied with the doneness.
8. Press the CANCEL button back to the idle state.

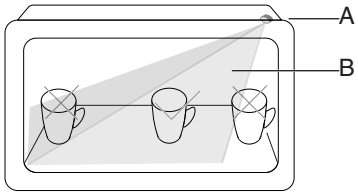
IR Cooking (for some models)

Some functions use IR cooking, such as Defrost, Reheat, Soften/Melt, see below instructions to achieve the best cooking result.

Instruction:

- Do not cover the food with any cover or plastic wrap. Because the detector will sense the temperature of the cover or plastic wrap first instead of the temperature of the food, resulting in poor cooking results.
- We recommend using dishes, bowls, cup containers. Do not use a net high bottle.
- Putting the food in the center, moving the right side around 5 cm is recommended, otherwise the IR sensor can not “see” the food well, see the right illustration for details.

Clean the IR sensor lens when the cooking performance is not good. See the “Clean The IR Sensor Lens” section on the “Owner’s Manual”



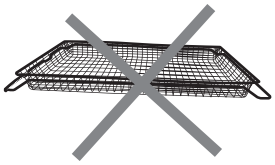
A. IR Sensor
B. IR sensor “See” Range

Defrost

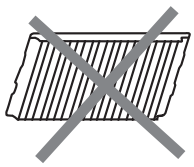
This function allows you to quickly defrost food manually or automatically. Use this function to manually defrost, automatically defrost chicken breast, fish fillets, ground meat.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Chicken Breast	Amount range 0.5-2 lbs (226-908 g)	Microwave safe plate (Not Provided)	Do not cover.
Fish Fillets	Amount range 0.5-2 lbs (226-908 g)		Do not cover.
Ground Meat	Amount range 0.5-2 lbs (226-908 g)		Do not cover.
Manual Defrost	/		/

Tips:

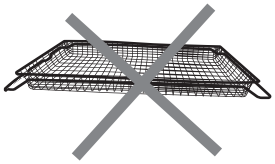
- For better cooking performance, try to use the preset button first.
- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces 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/+30 sec to start.

Reheat

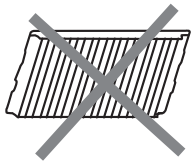
This function allows you to reheat food manually or automatically. Use this function to manually defrost, automatically defrost chicken breast, fish fillets, ground meat.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

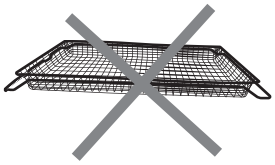
Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Casserole	Small, Medium, Large (250 mL-1 L)	Microwave safe container (Not Provided)	Cover with film and leave a vent.
Dinner Plate	Amount range 1 plate, about 8-16 oz (227-454 g)		Cover with film and leave a vent.
Soup	Amount range 1-4 cups (250 mL-1000 mL, 250 mL/Cup)		Do not cover.

Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Coffee	Warm, Hot, Very Hot Amount range 6-12 oz (1 Cup) 170-340 g)	Short and wide cup	Place in the cup to the bottom center, do not cover.
Milk	Warm, Hot, Very Hot, Amount range 6-12 oz (1 Cup) (170-340 g)		
Tea	Warm, Hot, Very Hot, Amount range 6-12 oz (1 Cup) (170-340 g)		
Water	Warm, Hot, Very Hot, Boiling Amount range 6-40 oz (1 container) (170-1134 g)		
Manual Reheat	/	/	/

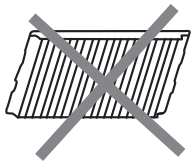
Popcorn

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

Amount range 3.0-3.5 oz (85-100 g)

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

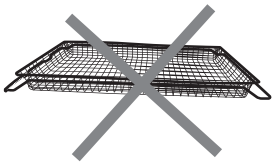
1. Press Popcorn button.
2. "Amount range 3.0-3.5 oz, Press START/+30 sec" scrolling on the display.
3. Press START/+30 sec.

Cook

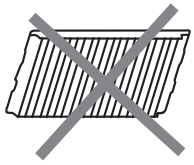
The cook function is a microwave cooking function.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

Recipe		Weight	Accessories	Cooking Tips
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.
Bacon		1-6 slices/1 slice		Average thickness: Follow directions on the package. For best results, place bacon on a microwave- safe bacon rack.
Manual Cook		/	/	/

Oven Cooking Functions

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

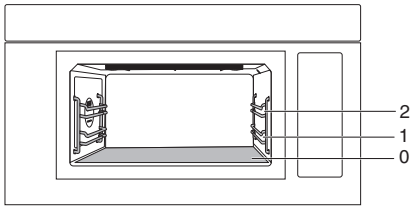
During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

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.

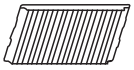
Accessories Positions

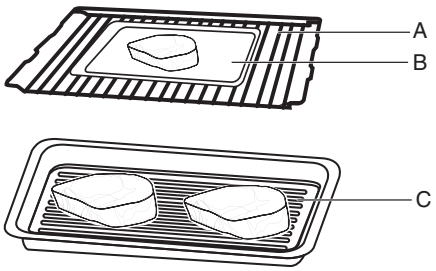


2. Rack position 2

1. Rack position 1

0. Oven bottom

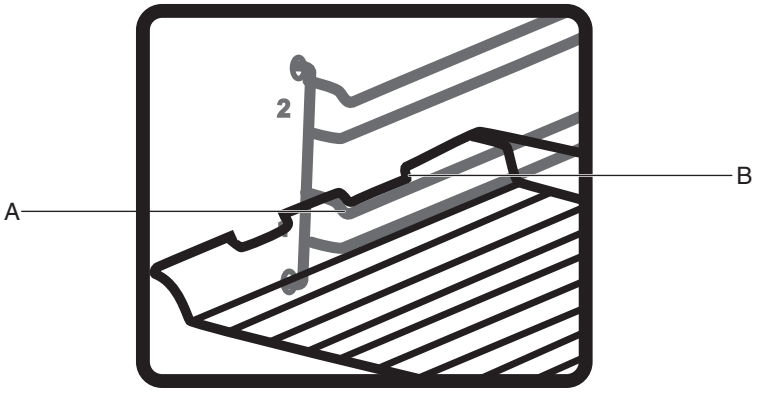
Accessories		Level
	Air fry basket	1
	Wire rack	0 or 1 or 2



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

Rack Stopper of Wire Rack or Air Fry Basket (on some models) Use

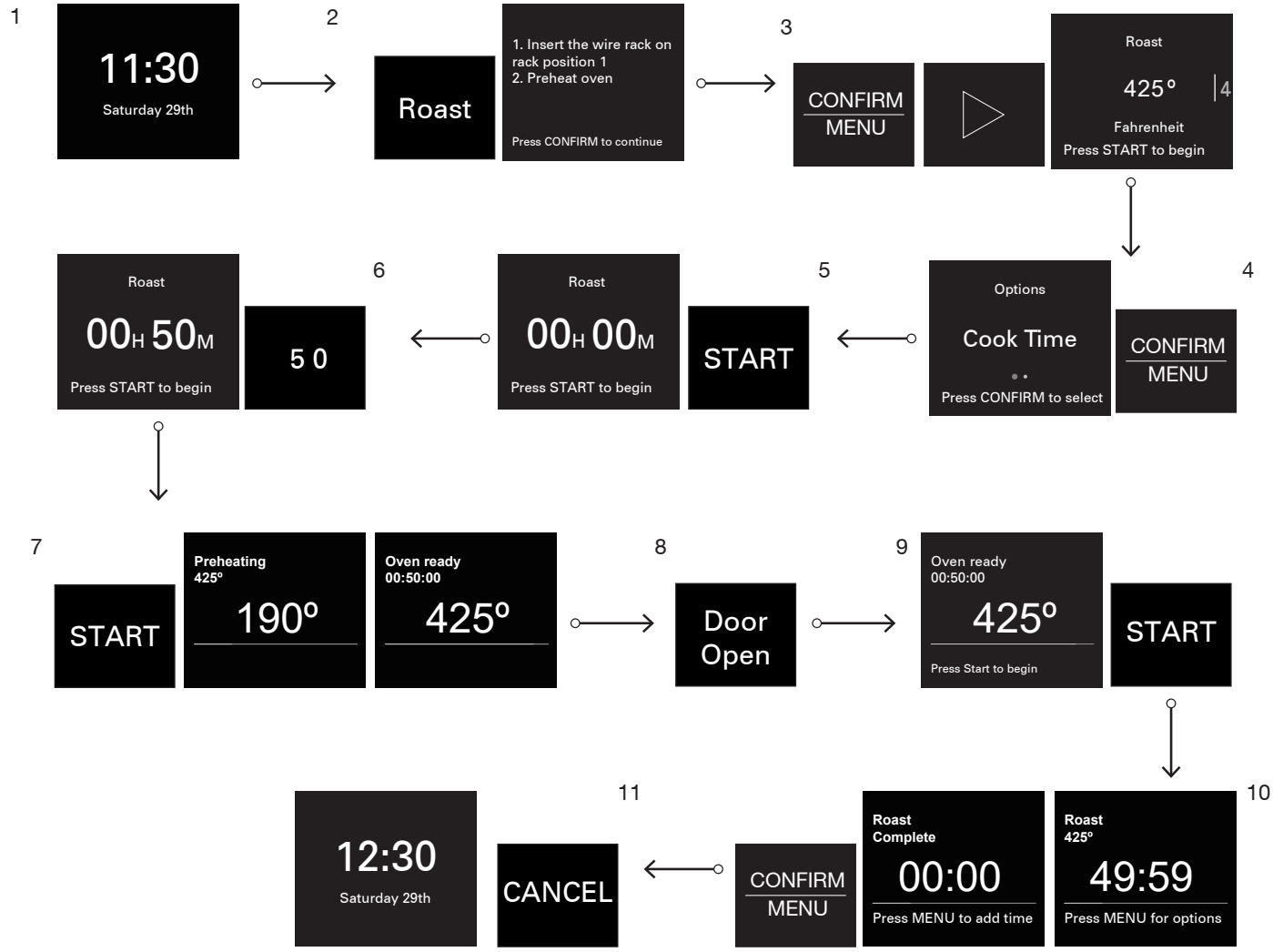
When the food needs to be turned over, pull out the wire rack or air fry basket slightly, and the wire rack or air fry basket will stop at the rack stopper, allowing you to easily turn the food, no need to take the wire rack or air fry basket out.



A. Ladder rack stopper
B. Rack stopper

Manual Oven Cooking

Follow the steps to cook by temperature, below is an example to roast a whole chicken (around 2 lb) in 425°F temperature.



1. In idle state.
2. Press the Other Modes button and enter Manual Roast function, some cooking tips are on the screen.
3. Press the CONFIRM/MENU and right Arrow button to choose 425°F.
4. Press the CONFIRM/MENU to set cook time, such as 50 minutes cooking length.
5. Press the CONFIRM/MENU to 00:00 on the screen.
6. Use number buttons “5” “0” to set the baking time to set the roasting time to 50 minutes.
7. Press the START button to begin preheating. When the oven meets the preheat temperature, complete sounds will be heard.
8. Press the Door Open button to put food in the cavity to the level 1 position.
9. Close the door, press the START Button to start baking.
10. When roasting is complete, press the CONFIRM/MENU button to add more time, this step can be skipped, if you are satisfied with the doneness.
11. Press the Door Open button, wear gloves to take out the roast, close the door, and press the CANCEL button back to the idle state.

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

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 (232°C). Use the left Arrow or right Arrow button to select a different temperature, 350°F (177°C) to 450°F (232°C) (skip this step for pre-set food).
3. Press the CONFIRM/MENU button to set cooking time (manual air fry only) or select weight (for pre-set food).
4. Use numbers buttons to set time in HH/MM, up to 2 hours (skip this step for pre-set food).
5. Press START/+ 30 sec to cook.

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.

Recipe	Weight/Temperature	Preparation
Frozen Snacks	2-8 servings/1 serving (3 pieces/1 serving/3 oz), follow the instruction of package	Put the food in the air fry basket in single layer. No need to thaw, start cooking directly. Flip the food when the system prompts to flip food during the cooking process.
French Fries	1-5 servings/1 serving (3 oz)	
Chicken Nuggets	1-6 servings/1 serving (5 pieces)	
Frozen Chicken Wings	4-18 pieces/1 piece	
Roasted Potatoes	0.5 lbs-1.6 lbs/0.1 lbs (225 g -720 g/45 g)	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 (0.25 lbs/serving)	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	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	350°F-450°F (177°C-232°C)	See below table for recommendation.

Temperature Level	Recommendation
350°F (177 °C)	Cheese-filled frozen food, such as mozzarella stick.
375°F (191°C)	Thicker fresh meat such as hamburger, chicken tenders, drumsticks, thighs.
400°F (204°C)	Fresh vegetables such as Brussels sprouts, broccoli. Small fresh seafood such as coconut shrimp.
425°F (218°C)	Fresh thinner meat such as chicken wings. Frozen bone-in breaded chicken such as frozen chicken wings.
450°F (232°C)	Frozen prepared potatoes food such as French fries, Tater tots, Hash browns. Frozen small prepared chicken such as chicken nuggets, chicken popcorns.

Other Modes

Dehydrate

This function is used to dry the moisture in the food.

Accessories:



Air fry basket

Procedure:

1. Press the Other Modes button, reach Dehydrate submenu. Press the CONFIRM/MENU button to select.
2. Select the desired temperature (manual) or pre-set food.
3. Some tips prompt on the display, press the CONFIRM/MENU button to next step.
4. Press the CONFIRM/MENU button to set the cooking time (skip this step for pre-set food).
5. Press the START/+ 30 sec to cook.

Recipe	Temperature setting range	Recommendation	Weight	Level
Meat	/	Beef Jerky	1 batches	1
Fruit	/	Fruit slices	1 batches	
Vegetables	/	Vegetable slices	1 batches	
Manual Dehydrate	100-180°F/5°F (39-81°C/3°C)	Fruit slices, Meat, Vegetable	/	

Keep Warm

⚠WARNING

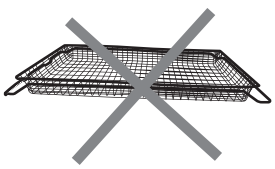
Food Poisoning Hazard

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

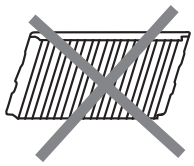
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

This function allows you to keep your dishes warm automatically.

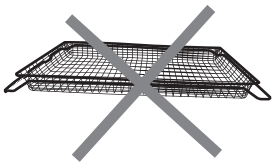
1. Use a microwave safe container.
2. Press the Other Modes button, reach the Keep Warm submenu.
3. Press the number button to set time. Default time is 30 minutes.
4. Press START/+ 30 sec button to start.

Melt

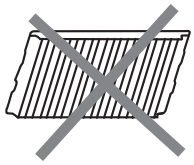
The Melt function allows you to do manual melt, automatically melt butter, cheese, chocolate, the Melt function is under the Other modes.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

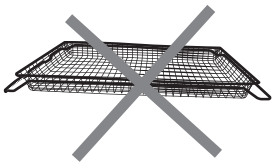
Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Butter	Amount range 0.5-2.0 sticks	Microwave safe container (Not Provided)	Cut into small pieces and cover with plastic wrap. And place it in a microwave safe container. Stir after melting.
Cheese	Amount range 8-16 oz (226 g- 454 g)		Cut into small pieces and place in a microwave safe container. Stir after melting.
Chocolate	Amount range 4-12 oz (113 g-341 g)		Cut into small pieces and place in a microwave safe container. Stir after melting.
Manual Melt	/	/	/

Soften

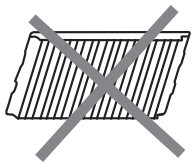
The Soften function allows you to do manual soften, automatically soften butter, cream cheese, ice cream, the Soften function is under the Other modes.

Accessories:

Do Not Use



Air fry basket



Wire rack

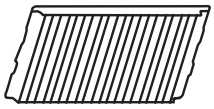
Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Butter	Amount range 0.5-2.0 sticks	Use microwave safe plate	Unwrap and place in a microwave-safe container.
Cream Cheese	Amount range 3-8 oz (85 g- 227 g)		Use a microwave safe plate.
Ice Cream	Amount range 16-64 oz (473-1893 mL)		Use a microwave safe container.
Manual Soften	/	/	/

Roast

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

Accessories:

Do Not Use



Wire rack

Procedure:

1. Press the Other Modes, and arrow button reach Roast submenu.
2. Press the CONFIRM/MENU button to select.
3. Some tips prompt on the display, Press the CONFIRM/MENU button to the next step.
4. Select the desired temperature.
5. Press the START/+ 30 sec button. The oven starts to preheat.
6. After preheating, “Oven ready” is shown on the display.
7. Open the door, place food inside the cavity on the recommended level.
8. Close the door.
9. Press the CONFIRM/MENU button to set cooking time or set delay time.
10. Press the START/+ 30 sec to cook.

NOTE:

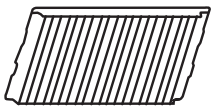
1. During or after cooking, accessories will be hot, always use mitts to remove and handle the hot accessory.
2. Allow to turn food if need.
3. High temperature resistant roast pan or baking pan can be placed on the wire rack if necessary.
4. When cooking oily or juicy foods, place an oven proof baking 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.

<table>
<tr><th>Temperature Level</th><th>Food</th><th>Accessories</th><th>Level</th></tr>
<tr><td>250°F (121°C)</td><td>/</td><td>/</td><td rowspan="10">1</td></tr>
<tr><td>275°F (135°C)</td><td>/</td><td>/</td></tr>
<tr><td>300°F (149°C)</td><td rowspan="2">Cookies, Muffins</td><td rowspan="2">Wire rack+Baking tray (not provided)</td></tr>
<tr><td>325°F (163°C)</td></tr>
<tr><td>350°F (177°C)</td><td rowspan="3">Bread loaf</td><td rowspan="3">Wire rack</td></tr>
<tr><td>375°F (191°C)</td></tr>
<tr><td>400°F (204°C)</td></tr>
<tr><td>425°F (218°C)</td><td rowspan="2">Roast chicken, Roast meat, Roast vegetable, Fish</td><td rowspan="2">Wire rack+Pyrex (not provided) or Wire rack only</td></tr>
<tr><td>450°F (232°C)</td></tr>
</table>

Grill

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

Accessories:



Wire rack

Instruction:

Level 1-LOW: This level is used to ultimate cooking of those product 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 long time with no risk of burning.

Level 2-MEDIUM: 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.

Level 3-HIGH: 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 or oven bottom.
2. Select the desired temperature and cooking time.
3. Press the START/+ 30 sec button.
4. After the cycle ends, let the product rest for at least 5 minutes.

Recipe	Temperature Setting Range	Recommendation	Accessory	Level
Manual broil	Low: 250°F (121°C)	Add some browning on the top of the food.	Wire rack	0 or 1 or 2
	Mid: 325°F (177°C)	Cook some types of meat that have to be cooked evenly outside and inside.		
	High: 400°F (204°C)	Hamburger, Cheese melt, Toast.		

Food Options

To reach common cooking recipes by category.

Category	Food Option		Accessory	Level
Beverages	Reheat Coffee		Microwave safe cup (not provided)	0
	Reheat Milk			0
	Reheat Tea			0
	Reheat Water			0
Breakfast	Bacon	Air Fry	Air fry basket	1
		Micro-wave	Microwave safe bacon rack (not provided)	0
	Cook Oatmeal		Microwave safe bacon rack (not provided)	0
	Cook 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
	Cook Large Potatoes		Paper towel	0
	Cook Rice		Microwave safe container (not provided)	0
	Reheat Soup			0
Meats	Bacon	Air Fry	Air fry basket	1
		Micro-wave	Microwave safe bacon rack (not provided)	0
	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
	Potatoes	Small Potatoes	Paper towel	0
		Large Potatoes	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 de commande 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.ca/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.

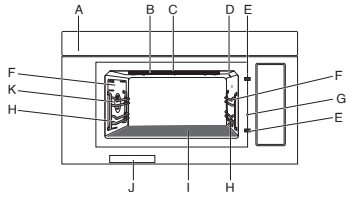
⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

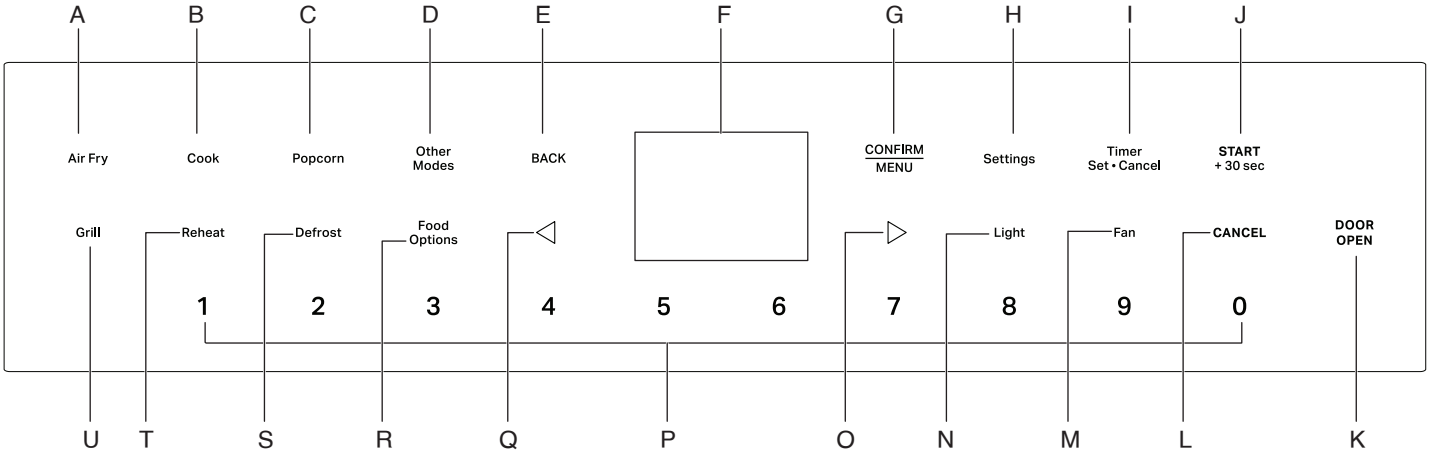
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Pièces et caractéristiques du four à micro-ondes



A. Système d'extraction
B. Élément du gril
C. Lampe de la cavité
D. Capteur IR (dans le panneau arrière) (WMMF7530 et YWMMF7530 seulement)
E. Loquet de verrouillage de la porte
F. Position de grille 2
G. Broche de porte ouverte
H. Position de grille 1
I. Fond du four
J. Étiquette de série
K. Élément et ventilateur de convection (derrière le panneau arrière)

Boutons sur le verre de la porte



A. Air Fry (Friture à l'air)
B. Cook (Cuisson)
C. Popcorn (Maïs à éclater)
D. Other Modes (Autres modes)
E. BACK (RETOUR)
F. Display (Affichage)
G. CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU)
H. Settings (Réglages)
I. Timer Set·Cancel (Réglage de la minuterie – Annulation)
J. START/+30 sec (MISE EN MARCHE/+30 s)
K. DOOR OPEN (OUVERTURE DE LA PORTE)
L. CANCEL (ANNULATION)
M. Fan (Ventilateur)
N. Light (Lampe)
O. Flèche vers la droite
P. Boutons numériques
Q. Flèche vers la gauche
R. Food Options (Options d'aliments)
S. Defrost (Décongélation)
T. Reheat (Réchauffage)
U. Grill (Gril)

Commandes électroniques du four

BOUTONS	FONCTION	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. Voir la section START/Add +30 sec (MISE EN MARCHE/+ 30 s) pour obtenir plus de détails.
CANCEL (ANNULATION)	Quitter et revenir au mode veille	Appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour quitter et revenir à l'état de veille. Mettre fin au programme en cours.
TIMER Set·Cancel (RÉGLAGE DE LA MINUTERIE – Annulation)	Régler ou annuler la minuterie de cuisine	À l'état de veille ou de marche, pour régler la minuterie de cuisine jusqu'à 24 heures. Par exemple, régler la minuterie de cuisine sur 2 h 30 min 0 sec : **1.** Appuyer sur le bouton TIMER Set·Cancel (RÉGLAGE DE LA MINUTERIE – Annulation). **2.** Appuyer sur les boutons numériques 23000, l'écran affiche 02H30M00S. **3.** Appuyer sur le bouton TIMER Set·Cancel (RÉGLAGE DE LA MINUTERIE – Annulation) pour commencer. Appuyer de nouveau sur le bouton TIMER Set·Cancel (RÉGLAGE DE LA MINUTERIE – Annulation) 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 Set·Cancel (RÉGLAGE DE LA MINUTERIE – Annulation) 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.
CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU)	Confirmer/ enregistrer le réglage	Pendant la programmation, appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer/enregistrer le réglage et passer à l'étape suivante.
BACK (RETOUR)	Pour revenir à l'écran précédent	Appuyer sur le bouton BACK (RETOUR) pour revenir à la page précédente.
Fan (Ventilateur)	Met en marche/ arrête le ventilateur de la hotte	Appuyer sur le bouton Fan (Ventilateur) pour activer ou désactiver le ventilateur de la hotte. Appuyer sur le bouton Fan (Ventilateur) pour en régler la vitesse selon ces options : HIGH (ÉLEVÉ) → MEDIUM (MOYEN) → LOW (FAIBLE) → OFF (ÉTEINT). **REMARQUE :** Pour empêcher le four à micro-ondes de surchauffer, le ventilateur se met automatiquement en marche si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four à micro-ondes devient trop élevée. Lorsque cela se produit, il est impossible d'éteindre le ventilateur de la hotte avant que le produit ait refroidi.
Light (Lampe)	Allume/éteint la lampe de la hotte	Appuyer sur le bouton de la lampe pour régler l'intensité de la lampe du ventilateur selon ces options : HIGH (ÉLEVÉE) → LOW (FAIBLE) → OFF (ÉTEINTE).
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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner. **4.** Appuyer sur le bouton Cancel (Annulation) pour quitter les réglages.
Air Fry (Friture à l'air)	Air Fry (Friture à l'air)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Air Fry » (friture à l'air).
Cook (Cuisson)	Cook (Cuisson)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cook » (Cuisson).
Popcorn (Maïs à éclater)	Popcorn (Maïs à éclater)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Popcorn » (Maïs à éclater).

BOUTONS	FONCTION	INSTRUCTIONS
Other Modes (Autres modes)	Plus de modes	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Other modes » (Autres modes).
Grill (Gril)	Grill (Gril)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Grill » (Gril).
Reheat (Réchauffage)	Reheat (Réchauffage)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Reheat » (Réchauffage).
Defrost (Décongélation)	Defrost (Décongélation)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Décongélation ».
Food Options (Options d'aliments)	Plus de modes	Appuyer sur le bouton Food Options (Options d'aliments) pour accéder à d'autres modes de cuisson, voir la section « Options d'aliments » pour obtenir plus de détails.

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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner et utiliser le bouton Cancel (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 ». ■ **Nettoyage IR (sur certains modèles) :** Nettoyer le capteur IR lorsque l'écran affiche le rappel de nettoyage ou procéder à un nettoyage manuel si nécessaire. Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Nettoyer la lentille du capteur IR » dans le « Manuel de l'utilisateur ». ■ **Reset filter (Réinitialiser l'état du filtre) :** Pendant que l'écran affiche l'alerte filtre, remplacer par un nouveau filtre à charbon et supprimer l'alerte filtre pour relancer une nouvelle durée de 6 mois. Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Réinitialisation de l'alerte du filtre à charbon ».

CACHÉ	NOTES
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 %. **KCF mode (mode KCF) :** **Set KCF (Réglage KCF) :** Activer le mode KCF. Appuyer sans relâcher le bouton CANCEL (ANNULATION) pour quitter le mode KCF. **KCF bake (Cuisson au four KCF) :** Cette fonction permet de cuire en mode KCF. Appuyer une fois sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour quitter la cuisson. Appuyer sans relâcher sur CANCEL (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) :** On/Off (Activés/Désactivés). **Timers and alerts (Minuteries et alertes) :** Maximum, Élevé, Moyen, Faible, Désactivé. **Buttons and effect (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.
Connectivity (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.

KCF Mode (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 CANCEL (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 le bouton Settings (Réglages).
2. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite à plusieurs reprises jusqu'à atteindre le KCF Mode (Mode KCF).
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour régler le mode KCF.
4. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour accéder au mode KCF. Le four à micro-ondes four est à présent au KCF et respecte les modalités du mode Sabbath (Sabbat).

À tout moment, appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pendant environ 3 secondes pour revenir au mode de cuisson normal (non conforme au Sabbath [Sabbat]).

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. Appuyer sur la touche CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour régler la cuisson au four KCF, et seules les touches suivantes fonctionneront

- Boutons fléchés « droite » et « gauche »
- CANCEL (ANNULATION) (Hold for around 3 secs)

Pour régler KCF Bake (Cuisson au four KCF) sans durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages).
2. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite à plusieurs reprises jusqu'à atteindre le KCF Mode (Mode KCF).
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour accéder au KCF Mode (Mode KCF).
4. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite jusqu'à atteindre KCF Bake (Cuisson au four KCF).
5. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour accéder à KCF Bake (Cuisson au four KCF).
6. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) deux fois pour atteindre l'écran de réglage de la température.
7. Appuyer sur les flèches gauche/droite pour régler la température de cuisson désirée.
8. 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 cuisson au four Sabbat.

Pour quitter le mode KCF :

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

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

Pour régler KCF Bake (Cuisson au four KCF) avec durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages).
2. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite à plusieurs reprises jusqu'à atteindre le KCF Mode (Mode KCF).
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour accéder au KCF Mode (Mode KCF).
4. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite jusqu'à atteindre KCF Bake (Cuisson au four KCF).
5. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour accéder à KCF Bake (Cuisson au four KCF).
6. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) deux fois pour atteindre l'écran de réglage de la température.
7. Appuyer sur les flèches gauche/droite pour régler la température de cuisson désirée.
8. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour accéder au réglage de la durée de cuisson.
9. 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.
10. 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 au four KCF et respecte les modalités de cuisson au four Sabbath (Sabbat).

Pour quitter le mode KCF :

- Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- Attendre la fin du délai (environ 74 heures), appuyer sur le bouton CANCEL (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 (Réglages) – Preferences (Préférences) – Language and regional (Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Language and regional (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour régler la langue. Anglais/espagnol/français au choix.
4. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.

Temperature Unit (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 (Réglages) – Preferences (Préférences) – Language and regional (Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), utiliser les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Language and regional (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Temperature unit (Unités de température), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
4. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner °F ou °C.
5. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.

Weight Unit (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 de l'unité de poids se fait dans le sous-menu Settings (Réglages) – Preferences (Préférences) – Language and regional (Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), utiliser les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Language and regional (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Weight unit (Unités de poids), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
4. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner Oz, Lbs (Impérial) ou Grams, Kgs (Métrique).
5. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner votre unité de poids préférée.
6. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.

Time Forma (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 (Réglages) – Preferences (Préférences) – Language and regional (Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Language and regional (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Time Format (Format de l'heure), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
4. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner 12 heures ou 24 heures.
5. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.

Restore Factory Defaults (Restaurer aux réglages d'usine)

Les utilisateurs peuvent régler le four à micro-ondes à l'état par défaut.

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), utiliser les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Restore factory defaults (Restaurer aux réglages d'usine), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/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.

Sounds Volume (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.

All sounds (Tous les sons) : Activer et Désactiver

Timers and alerts (Minuteries et alertes) : Maximum, Élevé, Moyen, Faible, Désactivé

Boutons et effets : Maximum, Élevé, Moyen, Faible, Désactivé

Instruction :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), utiliser les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Sounds volume (Volume sonore), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour passer à l'élément à régler.
4. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.

Time and Date (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.

Set Time (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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/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.

Set Date (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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à ce que la date soit réglée, puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour confirmer votre réglage.
8. Appuyer sur le bouton BACK (RETOUR) pour revenir à la page d'accueil.

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

Charcoal Filter Alert Reset (Réinitialisation de l'alerte du filtre au charbon)

Le filtre à charbon se trouve derrière le filtre à graisse. Il ne peut être nettoyé et doit être remplacé chaque 6 mois, lorsque l'affichage indique le message d'alerte « Change the Charcoal Filter, Reset reminder in Settings » (remplacer le filtre au charbon et réinitialiser le rappel dans les réglages ».

Supprimer l'alerte de filtre et réinitialiser la durée du filtre :

Supprimer l'alerte de filtre et réinitialiser la durée du filtre :

Après avoir remplacé le filtre au charbon (voir les instructions du guide de démarrage rapide pour savoir comment remplacer le filtre au charbon), pour supprimer l'alerte de filtre sur l'écran, relancer une nouvelle durée de 6 mois.

1. Appuyer sur le bouton Setting (Réglage), utiliser le bouton fléché pour sélectionner le sous-menu Cleaning and Maintenance (Nettoyage et entretien), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour accéder au menu.
2. Utiliser le bouton fléché pour sélectionner le sous-menu Reset filter (Réinitialiser le filtre), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour réinitialiser.

Le filtrage au charbon peut maintenant être utilisé pendant 6 mois.

REMARQUE : Pour l'évacuation par le toit et l'évacuation par le mur, les filtres au charbon ne sont pas nécessaires, mais l'alerte de filtre apparaîtra toujours tous les 6 mois. Suivre les étapes précédentes pour supprimer l'alerte.

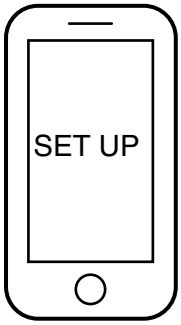
Connectivity (Connexion)

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 :

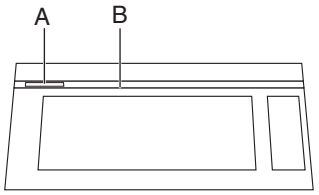


- Un routeur sans fil compatible Wi-Fi, préférablement à 2,4 GHz, avec sécurité WPA2. Pour vérifier les capacités du routeur, consulter le manuel d'instructions du fabricant du routeur.
- Le routeur devra être en marche et connecté à Internet.
- Le code SAID et l'adresse MAC de votre appareil pourraient 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, contacter le service à la clientèle.

Illustration 1



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

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.

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 Settings (réglages), et utiliser le bouton fléché vers la droite pour atteindre le sous-menu Cleaning and maintenance (Nettoyage et entretien).
2. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) lorsque l'écran affiche Steam clean (Nettoyage à la vapeur).
3. 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 CANCEL (ANNULATION).
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.

Guide général du 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).

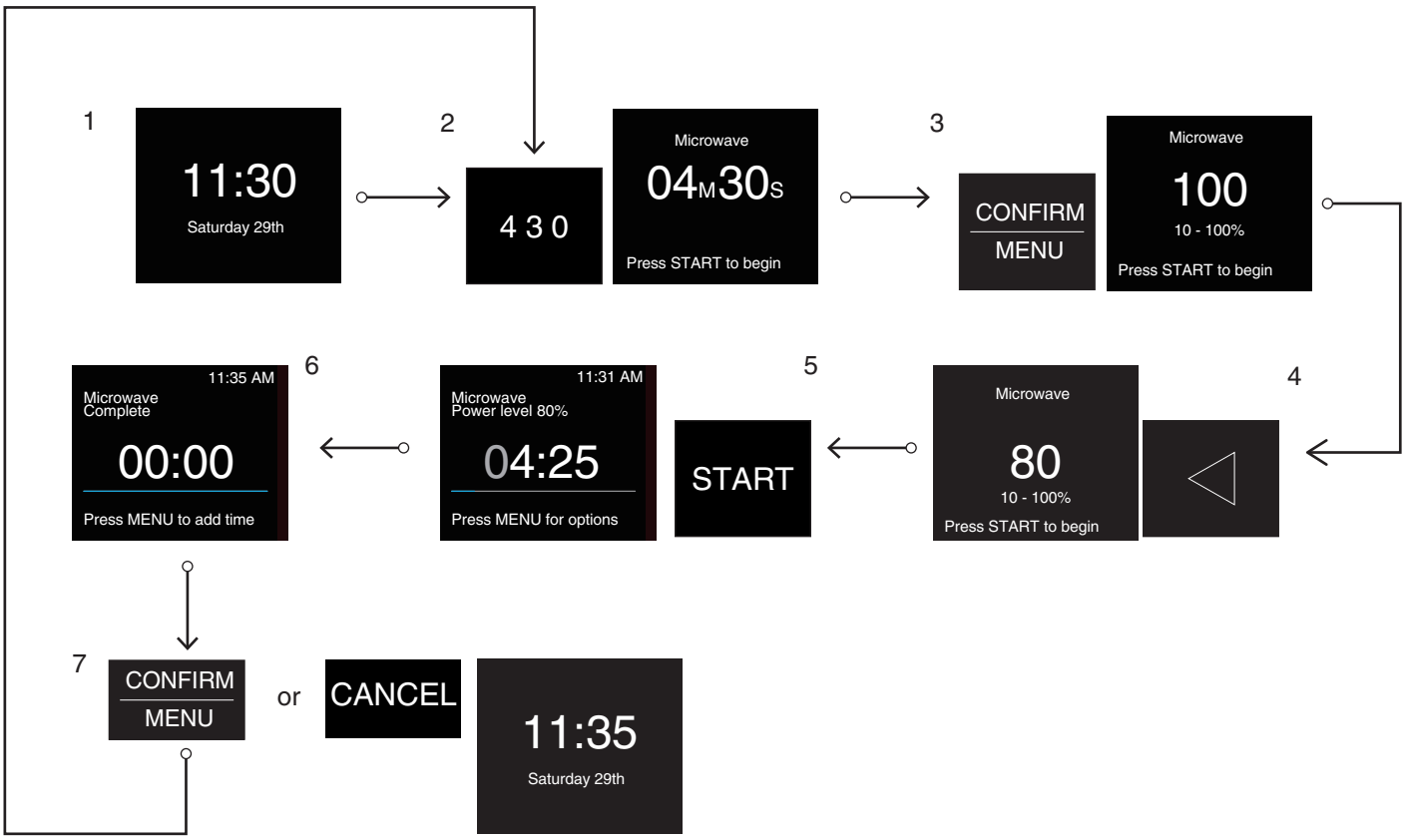
Pourcentage/nom	Numéro	Utiliser
100 %	100	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau, comme les soupes, avec des ingrédients crus, pour chauffer une boisson et pour cuir la majorité des légumes.
90 %	90	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux 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 manuel au four à micro-ondes

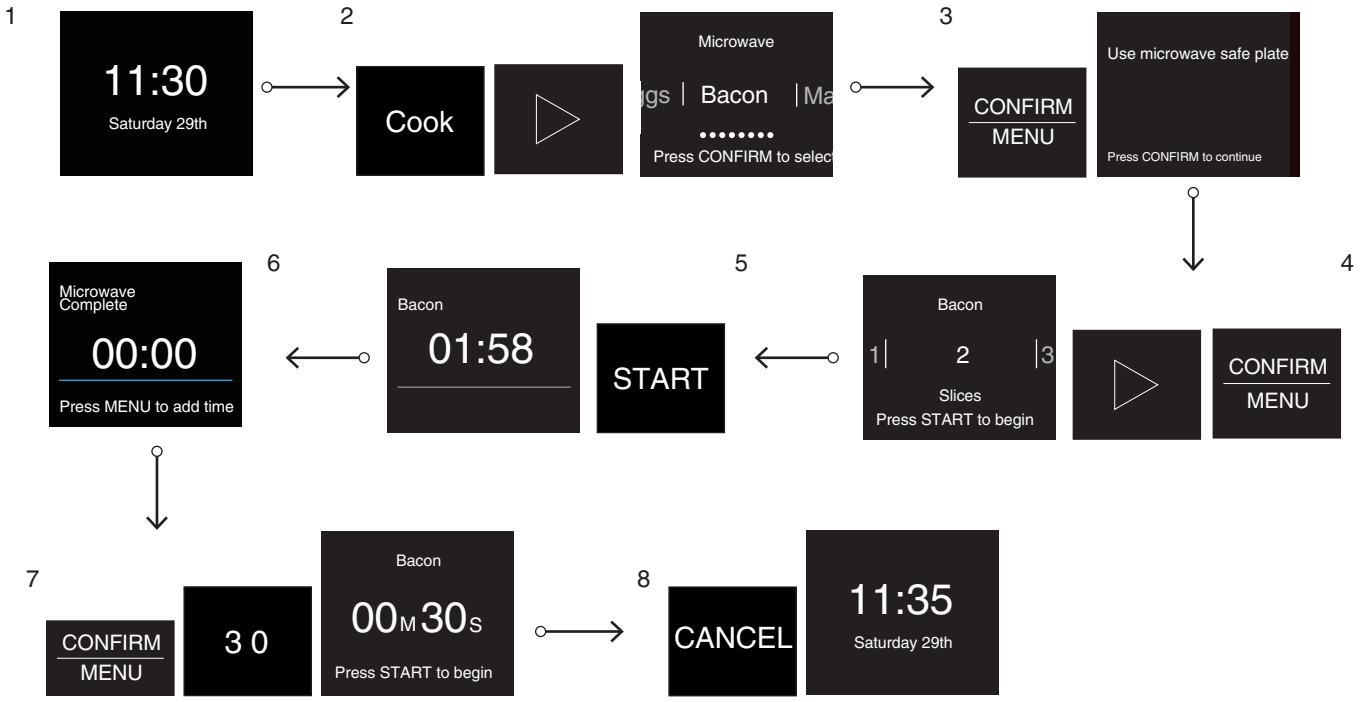
Suivre les étapes pour cuisiner avec le mode manuel du micro-ondes, l'exemple ci-dessous est une durée de cuisson de 4 minutes 30 secondes et un niveau de puissance de 80 %.



1. En état de veille.
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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/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 (MISE EN MARCHE) pour démarrer la cuisson.
6. Cuisson terminée.
7. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour ajouter au besoin du temps et répéter les étapes à partir de l'étape 2, ou appuyer sur le bouton CANCEL (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 tranches de bacon.



1. En état de veille.
2. Appuyer sur le bouton Cook (Cuisson), puis sur la flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à Bacon.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour régler le nombre de tranches. Des conseils de cuisson sont affichés sur l'écran, les consulter et les respecter.
4. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) et sur le bouton fléché droite pour choisir 2 tranches de bacon.
5. Appuyer sur le bouton START (MISE EN MARCHE) pour démarrer la cuisson. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.
6. Cuisson terminée.
7. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour ajouter au besoin du temps, cette étape peut être sautée si vous êtes satisfait de la cuisson.
8. Appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour revenir à l'état de veille.

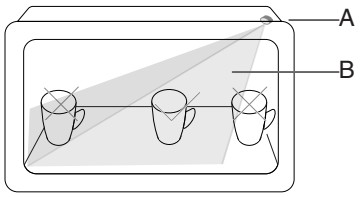
Cuisson IR (sur certains modèles)

Certaines fonctions utilisent la cuisson IR, comme Defrost (Décongeler), Reheat (Réchauffer), Soften/Melt (Ramollir/Faire fondre), voir les instructions ci-dessous pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

Instruction :

- Ne pas recouvrir les aliments d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Le détecteur détectera d'abord la température du couvercle ou de la pellicule plastique au lieu de la température de l'aliment, ce qui entraînera de mauvais résultats de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser des plats, des bols et des récipients. Ne pas utiliser de bouteille haute.
- Placer les aliments au centre et déplacer le côté droit d'environ 5 cm, sinon le capteur IR ne peut pas bien « voir » les aliments (voir l'illustration de droite pour plus de détails).

Nettoyer la lentille du capteur IR lorsque les rendements de cuisson ne sont pas bons. Voir la section « Nettoyer la lentille du capteur IR » dans le « Manuel de l'utilisateur »



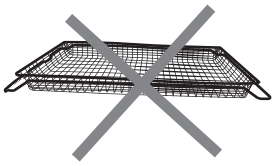
A. Capteur IR
B. Portée de « vue » du capteur IR

Defrost (Décongélation)

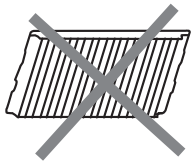
Cette fonction permet de décongeler rapidement les aliments, manuellement ou automatiquement. Cette fonction permet de décongeler manuellement ou automatiquement les blancs de poulet, les filets de poisson et la viande hachée.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Poitrine de poulet	Quantité de 0,5 à 2 lb (226 à 908 g)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Ne pas couvrir.
Filets de poisson	Quantité de 0,5 à 2 lb (226 à 908 g)		Ne pas couvrir.
Viande hachée	Quantité de 0,5 à 2 lb (226 à 908 g)		Ne pas couvrir.
Décongélation manuelle	/		/

Astuces :

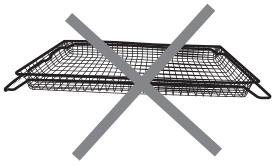
- Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, essayer d'utiliser d'abord le bouton de préréglage.
- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0 °F (-18 °C) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) 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/+30 sec (MISE EN MARCHE/+ 30 s) pour démarrer.

Reheat (Réchauffage)

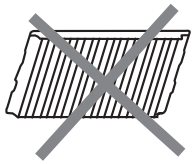
Cette fonction permet de réchauffer les aliments, manuellement ou automatiquement. Cette fonction permet de décongeler manuellement ou automatiquement les blancs de poulet, les filets de poisson et la viande hachée.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



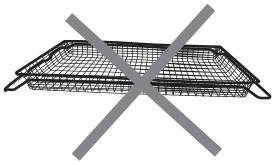
Grille métallique

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
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 de 1 assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 454 g)		Couvrir d'une pellicule et laisser une ouverture.
Soupe	Quantité de 1-4 tasses (250 ml-1000 ml, 250 ml/tasse)		Ne pas couvrir.
Café	Tiède, chaud, très chaud Quantité de 6-12 oz (1 tasse) 170-340 g)	Tasse courte et large	Placer dans la tasse au centre du fond, ne pas couvrir.
Lait	Tiède, chaud, très chaud Quantité de 6-12 oz (1 tasse) (170-340 g)		
Thé	Tiède, chaud, très chaud Quantité de 6-12 oz (1 tasse) (170-340 g)		
Eau	Tiède, chaude, très chaude, bouillante Quantité de 6-40 oz (1 contenant) (170-1134 g)		
Réchauffage manuel	/	/	/

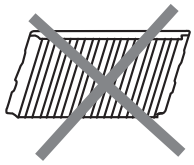
Popcorn (Maïs à éclater)

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

Quantité de 3,0 à 3,5 oz (85 à 100 g)

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

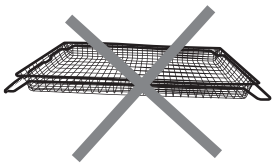
1. Appuyer sur le bouton Popcorn (Maïs à éclater).
2. Le message « Amount range 3.0-3.5 oz, Press START/+30 sec » (Plage de quantité 3,0-3,5 oz, Appuyer sur MISE EN MARCHE /+ 30 s » défile sur l'écran.
3. Appuyer sur START/+30 sec (MISE EN MARCHE/+30 s).

Cook (Cuisson)

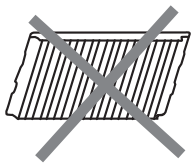
La fonction Cook (Cuisson) est une fonction de cuisson au micro-ondes.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

Recette		Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
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		1-4 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.
Bacon		1-6 tranches/1 tranche		Épaisseur moyenne : Suivre les instructions qui figurent sur l'emballage. Pour des résultats optimaux, mettre le bacon sur une grille à bacon allant au micro-ondes.
Cuisson manuelle		/	/	/

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.

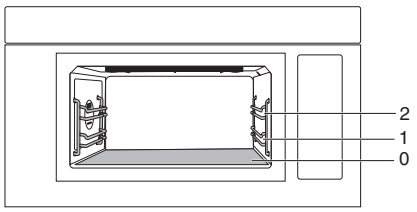
Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs, mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

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.

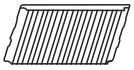
Positions des accessoires

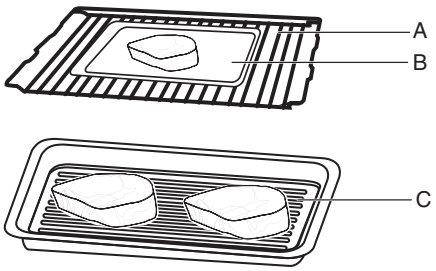


2. Position de grille 2

1. Position de grille 1

0. Fond du four

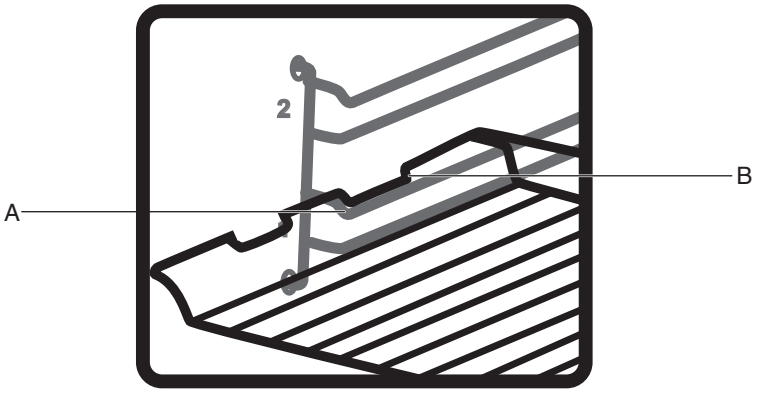
Accessoires		Niveau
	Panier à friture à l'air	1
	Grille métallique	0 1 ou 2



A. Grille métallique
B. Plaque de cuisson (non fournie)
C. Plat à four (non fourni)

Utilisation de la butée de la grille métallique ou du panier à frites (sur certains modèles)

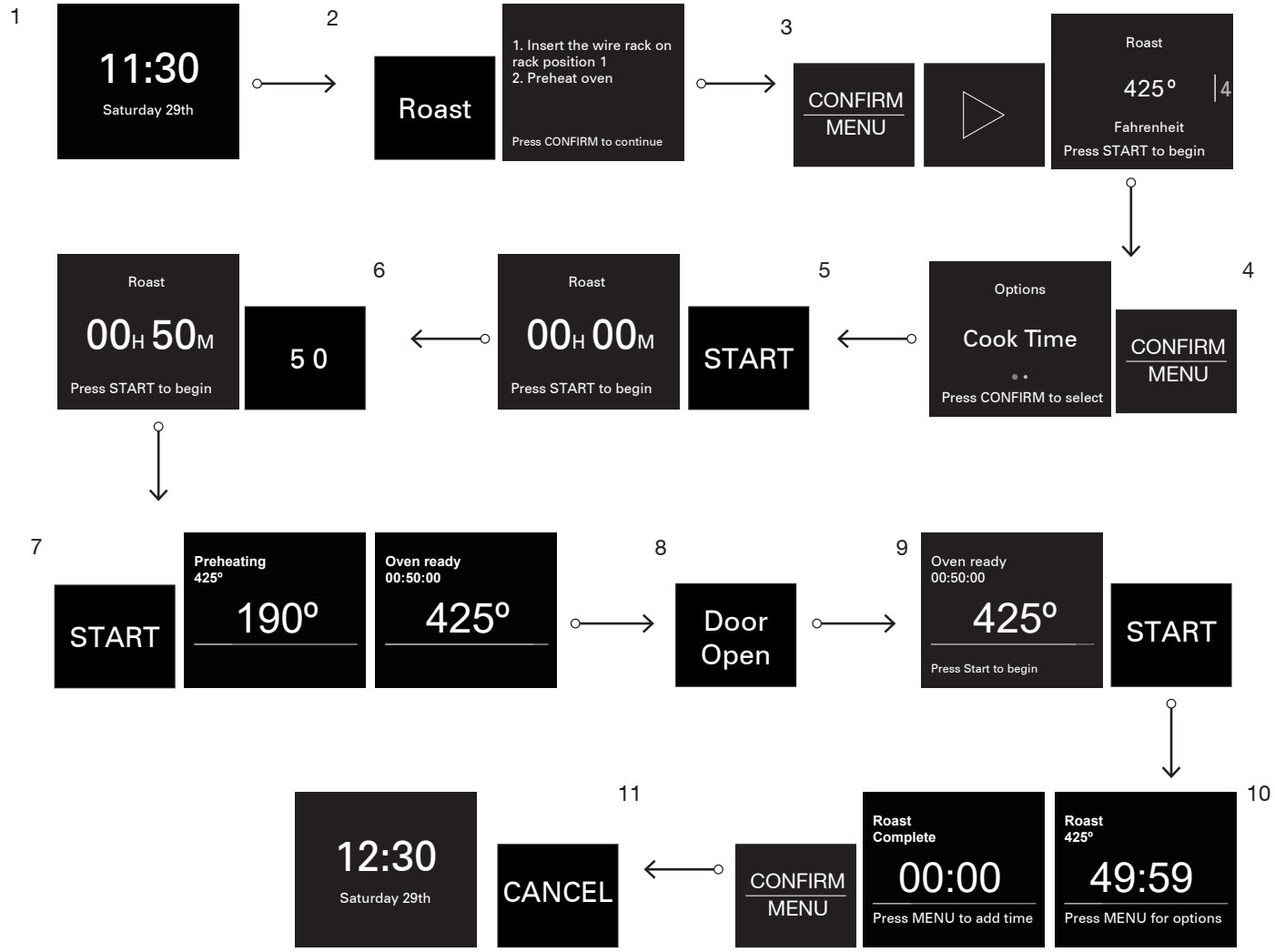
Lorsque les aliments doivent être retournés, tirer légèrement sur la grille ou le panier à friture, et la grille ou le panier à friture s'arrêtera sur la butée de la grille, ce qui permet de retourner facilement les aliments sans avoir besoin de retirer la grille ou le panier à friture.



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

Cuisson au four manuelle

Suivre les étapes de cuisson par température. Voici un exemple de rôtissage d'un poulet entier (environ 2 lb) à une température de 425 °F.



1. En état de veille.
2. Appuyer sur le bouton Other Modes (Autres modes) et accéder à la fonction Manual Roast (Rôtissage manuel), des conseils de cuisson s'affichent à l'écran.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) et sur le bouton fléché vers la droite pour choisir 425 °F (218 °C).
4. Appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour régler la durée de cuisson, par exemple 50 minutes.
5. Appuyer sur CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) jusqu'à ce que 00:00 apparaisse à l'écran.
6. Utiliser les boutons numériques « 5 » et « 0 » pour régler la durée de rôtissage à 50 minutes.
7. Appuyer sur le bouton START (MISE EN MARCHE) pour commencer le préchauffage. Lorsque le four atteint la température de préchauffage, des sons complets se font entendre.
8. Appuyer sur le bouton Door Open (Ouverture de la porte) pour placer les aliments dans la cavité au niveau 1.
9. Fermer la porte et appuyer sur le bouton START (MISE EN MARCHE) pour lancer la cuisson.
10. Lorsque le rôtissage est terminé, appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour ajouter du temps, cette étape peut être sautée si vous êtes satisfait de la cuisson.
11. Appuyer sur le bouton Door Open (Ouverture de la porte), mettre des gants pour sortir le plat rôti, fermer la porte et appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour revenir à l'état de veille.

Air Fry (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

Procédure :

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 (232 °C). Utiliser la flèche gauche ou droite pour sélectionner une autre température de cuisson, de 350 °F (177 °C) à 450 °F (232 °C) (sauter cette étape pour les aliments préréglés).
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour régler la durée de cuisson (friture à l’air manuelle seulement) (sauter cette étape pour les aliments préréglés).
4. Utiliser les boutons numériques pour régler la durée en HH/MM, jusqu’à 2 heures (sauter cette étape pour les aliments préréglés).
5. Appuyer sur START/+ 30 sec (MISE EN MARCHE/+ 30 s).

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.

Recette	Poids/Température	Préparation
Collations surgelées	2-8 portions/1 portion (3 morceaux/1 portion/3 oz), suivre les instructions de l’emballage.	Placer les aliments surgelés en une couche sur le panier de friture à l’air. Pas besoin de décongeler, lancer directement la cuisson. Retourner les aliments lorsque le système le demande pendant la cuisson.
Frites	1-5 portions/1 portion (3 oz)	
Pépites de poulet	1-6 portions/1 portion (5 morceaux)	
Ailes de poulet congelées	4-18 morceaux/1 morceau	
	0,5 lb-1,6 lb/0,1 lb (225 g-720 g/45 g)	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	2-6 portions/1 portion (0,25 lb/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.

Recette	Poids/Température	Préparation
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	2-8 tranches/1 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	350 °F à 450 °F (177 °C à 232 °C))	Voir le tableau ci-dessous pour les recommandations.

Niveau de température	Recommandations
350 °F (177 °C)	Aliments surgelés fourrés au fromage, comme les bâtonnets de mozzarella.
375 °F (191 °C)	Viande fraîche, plus épaisse comme les hamburgers, filets, pilons et cuisses de poulet.
400 °F (204 °C)	Légumes frais comme les choux de Bruxelles, brocolis. Petits fruits de mer frais comme les crevettes à la noix de coco.
425 °F (218 °C)	Viande fraîche plus mince, comme les ailes de poulet. Poulet pané avec os surgelé, comme les ailes de poulet surgelées.
450 °F (232 °C)	Pommes de terre préparées surgelées comme les frites, les Tater tots et les pommes de terre rissolées. Petits poulets préparés surgelés comme les croquettes de poulet, le poulet-popcorn.

Other Modes (Autres modes)

Dehydrate (Déshydratation)

Cette fonction permet de sécher l'humidité contenue dans les aliments.

Accessoires :



Panier à friture à l'air

Procédure :

1. Appuyer sur le bouton Other Modes (Autres modes), atteindre le sous-menu Dehydrate (Déshydratation). Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner.
2. Sélectionner la température souhaitée (manuelle) ou les aliments préréglés.
3. Des conseils s'affichent à l'écran, appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour passer à l'étape suivante.
4. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour régler la durée de cuisson (sauter cette étape pour les aliments préréglés).
5. Appuyer sur START/+ 30 sec (MISE EN MARCHE/+ 30 s).

Recette	Plage de réglage de la température	Recommandations	Poids	Niveau
Viande	/	Bœuf séché	1 fournée	1
Fruit	/	Tranches de fruits	1 fournée	
Légumes	/	Tranches de légumes	1 fournée	
Déshydratation manuelle	100-180 °F/5 °F (39-81 °C/3 °C)	Tranches de fruits, viandes, légumes	/	

Keep Warm (Maintien au chaud)

⚠AVERTISSEMENT

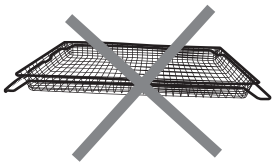
Risque d'empoisonnement alimentaire

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

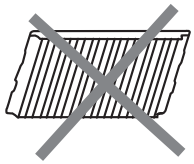
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

Cette fonction permet de garder les plats au chaud automatiquement.

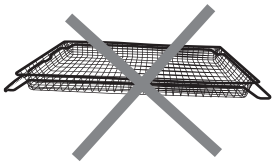
1. Toujours utiliser un contenant allant aux micro-ondes.
2. Appuyer sur le bouton Other Modes (Autres modes), atteindre le sous-menu Keep Warm (Maintien au chaud).
3. Appuyer sur le bouton numérique pour régler la durée. La durée par défaut est de 30 minutes.
4. Appuyer sur le bouton START/+ 30 sec (MISE EN MARCHE/+ 30 s) pour commencer.

Melt (Faire fondre)

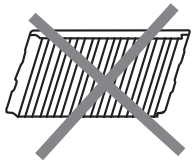
La fonction Melt (Faire fondre) permet de faire fondre manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage, le chocolat. La fonction Melt (Faire fondre) se trouve dans Other modes (autres modes).

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

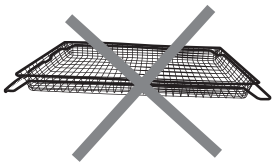
Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Beurre	Quantité de 0,5 à 2,0 bâtons	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Couper en petits morceaux et couvrir d'une pellicule de plastique. Et placer dans un contenant allant au four à micro-ondes. Faire fondre après avoir fait fondre.
à la crème	Quantité de 8 à 16 oz (226 g à 454 g)		Couper en petits morceaux et placer dans un contenant allant au four à micro-ondes. Faire fondre après avoir fait fondre.
Chocolat	Quantité de 4 à 12 oz (113 g à 341 g)		Couper en petits morceaux et placer dans un contenant allant au four à micro-ondes. Faire fondre après avoir fait fondre.
Faire fondre manuellement	/	/	/

Soften (Faire ramollir)

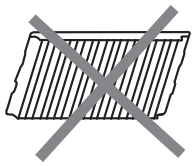
La fonction Soften (Faire ramollir) permet de faire ramollir manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage, la crème glacée. La fonction Soften (Faire ramollir) se trouve dans Other modes (Autres modes).

Accessoires :

Ne pas utiliser



Panier à friture à l'air



Grille métallique

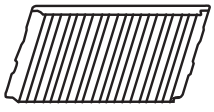
Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Beurre	Quantité de 0,5 à 2,0 bâtons	Toujours utiliser un plat allant aux micro-ondes.	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Fromage à la crème	Quantité de 3 à 8 oz (85 g à 227 g)		Toujours utiliser un plat allant aux micro-ondes.
Crème glacée	Quantité de 16 à 64 oz (473 à 1893 ml)		Toujours utiliser un contenant allant aux micro-ondes.
Ramollir manuellement	/	/	/

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 :

Ne pas utiliser



Grille métallique

Procédure :

1. Appuyer sur la flèche et le bouton Other Modes (Autres modes) pour atteindre le sous-menu Roast (Rôtissage).
2. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner.
3. Des conseils s'affichent à l'écran, appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour passer à l'étape suivante.
4. Sélectionner la température de cuisson souhaitée.
5. Appuyer sur le bouton START/+ 30 sec (MISE EN MARCHE/+30 s). Le four commence à préchauffer.
6. Après le préchauffage, l'écran affiche « Oven ready » (Four prêt).

7. Ouvrir la porte, placer les aliments à l'intérieur de la cavité à la hauteur recommandée.
8. Fermer la porte.
9. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour régler la durée de cuisson ou la durée de mise en marche différée.
10. Appuyer sur START/+ 30 sec (MISE EN MARCHE/+ 30 s).

REMARQUE :

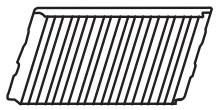
1. Pendant et après la cuisson, les accessoires seront chauds, toujours utiliser des mitaines de cuisson pour retirer du four et manipuler les accessoires chauds.
2. Retourner les aliments au besoin.
3. Une lèchefrite ou une plaque de cuisson résistante aux températures élevées peut être placée sur la 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.

<table>
<tr><th>Niveau de température</th><th>Aliment</th><th>Accessoires</th><th>Niveau</th></tr>
<tr><td>250 °F (121 °C)</td><td>/</td><td>/</td><td rowspan="9">1</td></tr>
<tr><td>275 °F (135 °C)</td><td>/</td><td>/</td></tr>
<tr><td>300 °F (149 °C)</td><td rowspan="2">Biscuits, muffins</td><td rowspan="2">Grille métallique + plaque de cuisson (non fourni)</td></tr>
<tr><td>325 °F (163 °C)</td></tr>
<tr><td>350 °F (177 °C)</td><td rowspan="3">Miche de pain</td><td rowspan="3">Grille métallique</td></tr>
<tr><td>375 °F (191 °C)</td></tr>
<tr><td>400 °F (204 °C)</td></tr>
<tr><td>425 °F (218 °C)</td><td rowspan="2">Poulet rôti, viande rôtie, légumes rôtis, poisson</td><td rowspan="2">Grille métallique + plat en pyrex (non fournie) ou grille métallique seulement</td></tr>
<tr><td>450 °F (232 °C)</td></tr>
</table>

Grill (Gril)

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

Accessoires :



Grille métallique

Instruction :

Level 1-LOW : 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/tenus au chaud pendant une longue période sans risque d'être brulés.

Level 2-MEDIUM : 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.

Level 3-HIGH : 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 ou dans la base du four.
2. Sélectionner la température et la durée de cuisson désirées.
3. Appuyer sur le bouton START/+ 30 sec (MISE EN MARCHE/+30 s).
4. Une fois le programme terminé, laisser le produit reposer pendant au moins 5 minutes.

Recette	Plage de réglage de la température	Recommandations	Accessoire	Niveau
Faire griller manuelle-ment	Basse : 250 °F (121 °C)	Ajouter un peu de brunissement sur le dessus des aliments.	Grille métallique	0 1 ou 2
	Moyen : 325 °F (177 °C)	Pour la cuisson de certains types de viande qui doivent être cuits uniformément à l'extérieur et à l'intérieur.		
	Élevé : 400 °F (204 °C)	Hamburger, fromage fondu, pain grillé.		

Food Options (Options d'aliments)

Pour accéder aux recettes de cuisine courantes par catégorie.

Catégo	Options d'aliments		Accessoire	Ni
Boissons	Réchauffer un café		Tasse allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Réchauffer du lait			0
	Réchauffer un thé			0
	Réchauffer de l'eau			0
Déjeuner	Bacon	Friture à l'air	Panier à friture à l'air	1
		Four à micro-ondes	grille à bacon allant aux micro ondes (non fourni)	0
	Cuire du gruau		grille à bacon allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Cuire des œufs brouillés			0
Préparation des ingrédients	Beurre	Faire fondre	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
		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

Catégo	Options d'aliments		Accessoire	
Colla	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
	Pommes de terre	Petites pommes de terre	Serviette en papier	0
		Grosses pommes de terre	Serviette en papier	0
	P de t 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

	Options d’aliments		Accessoire	Ni
Repas	Réchauffer une casserole		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Réchauffer une assiette			0
	Cuire de grosses pommes de terre		Serviette en papier	0
	Cuire du riz		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Réchauffer une soupe			0
Viandes	Bacon	Friture à l’air	Panier à friture à l’air	1
		Four à micro-ondes	grille à bacon allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	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

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 usar 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.

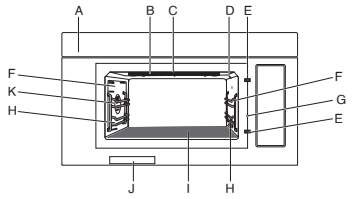
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

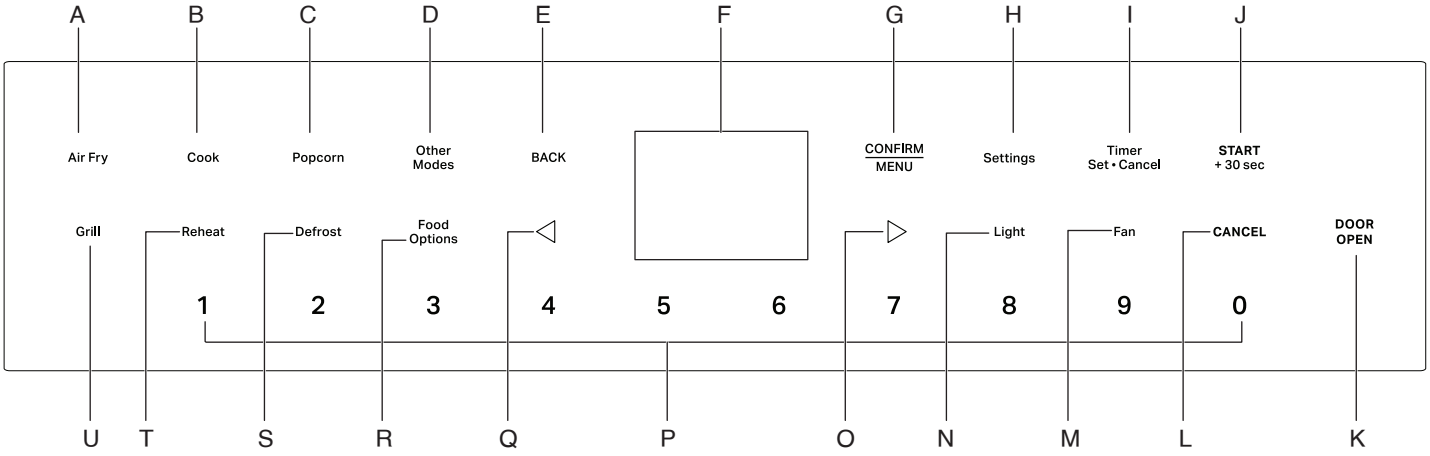
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Piezas y características del horno microondas



A. Ducto de escape
B. Elemento de asado
C. Luz de la cavidad
D. Sensor IR (en el panel trasero) (solo WMMF7530 e YWMMF7530)
E. Pestillo de puerta
F. Posición 2 de la parrilla
G. Pasador de puerta abierta
H. Posición 1 de la parrilla
I. Parte inferior del horno
J. Etiqueta de serie
K. Elemento de convección y ventilador (en el panel trasero)

Botones en el cristal de la puerta



A. Air Fry (Freír sin aceite)
B. Cook (Cocción)
C. Popcorn (Palomitas de maíz)
D. Other Modes (Otros modos)
E. BACK (ATRÁS)
F. Display (Pantalla)
G. CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ)
H. Settings (Ajustes)
I. Timer Set·Cancel (Temporizador-Cancelar)
J. START/+30 sec (INICIO/+30 seg)
K. DOOR OPEN (ABRIR PUERTA)
L. CANCEL (CANCELAR)
M. Fan (Ventilador)
N. Light (Luz)
O. Flecha derecha
P. Botones numéricos
Q. Flecha izquierda
R. Food Options (Opciones de alimentos)
S. Defrost (Descongelar)
T. Reheat (Recalentar)
U. Grill (Asar)

Controles electrónicos del horno

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
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)	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. Consulte la sección START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para más detalles.
CANCEL (CANCELAR)	Salir y volver al estado de reposo	Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para salir y volver al estado de reposo. Finalice el ciclo de funcionamiento.
TIMER Set·Cancel (TEMPORIZADOR-Cancelar)	Ajustar o cancelar el temporizador de cocina	En estado de reposo o en marcha, para ajustar el temporizador de cocina hasta 24 horas. Por ejemplo, ajuste el temporizador de cocina a 2 h 30 min 0 seg: **1.** Presione el botón TIMER Set Cancel (TEMPORIZADOR-Cancelar). **2.** Presione los botones numéricos 23000, en la pantalla aparecerá 02H30M00S. **3.** Presione el botón TIMER Set Cancel (TEMPORIZADOR-Cancelar) para comenzar. Presione de nuevo el botón TIMER Set Cancel (TEMPORIZADOR-Cancelar) 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 Set Cancel (Temporizador-Cancelar) 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.
CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ)	Confirmar/ guardar el ajuste	En el estado de programación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar/guardar el ajuste e ir al siguiente paso.
BACK (ATRÁS)	Para volver a la pantalla anterior	Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la pantalla anterior.
Fan (Ventilador)	Encender/ apagar el ventilador	Presione el botón Fan (Ventilador) para encender o apagar el ventilador. Presione el botón Fan (Ventilador) para establecer la velocidad entre estas opciones: HIGH (ALTA)→MEDIUM (MEDIA)→LOW (BAJA)→OFF (APAGADO). **NOTA:** Para evitar que el horno microondas se sobrecaliente, el ventilador se encenderá automáticamente si la temperatura de la cocina o de la placa de cocción situada debajo del horno microondas se calienta demasiado. Cuando esto ocurre, el ventilador no puede apagarse hasta que el producto se enfríe.
Light (Luz)	Encender/ apagar la luz del ventilador	Presione el botón Light (Luz) para establecer la luz del ventilador entre estas opciones: HIGH (ALTA)→LOW (BAJA)→OFF (APAGADO).
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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar. **4.** Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para salir de Settings (Ajustes).
Air Fry (Freír sin aceite)	Freír sin aceite	Para más información, consulte la sección “Freír sin aceite”.
Cook (Cocción)	Cocción	Para más información, consulte la sección “Cocinar”.
Popcorn (Palomitas de maíz)	Palomitas de maíz	Para obtener más información, consulte la sección “Palomitas”.
Other Modes (Otros modos)	Más modos	Para más información, consulte la sección “Otros modos”.
Grill (Asar)	Asar	Para obtener más información, consulte la sección “Asar”.

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Reheat (Recalentar)	Recalentar	Para más información, consulte la sección “Recalentar”.
Defrost (Descongelar)	Descongelar	Para obtener más información, consulte la sección “Descongelar”.
Food Options (Opciones de alimentos)	Más modos	Presione el botón Food Options (Opciones de alimentos) para desplazarse a más modos de cocción, consulte la sección “Opciones de alimentos” para más detalles.

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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar, y utilizar el botón CANCEL (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”. ■ **IR cleaning (Limpieza por infrarrojos) (en algunos modelos)** Limpie el sensor IR cuando la pantalla muestre el recordatorio de limpieza o manualmente si es necesario. Para más información, consulte la sección “Limpieza de la lente del sensor IR” del “Manual del propietario”. ■ **Reset Filter (Restablecer filtro):** Mientras la pantalla muestre la alerta del filtro, sustituya un nuevo filtro de carbón vegetal y retire la alerta del filtro para recuperar otros 6 meses de duración. Para más información, consulte la sección “Restablecimiento de la alerta del filtro de carbón”.
Preference (Preferencias)	■ **Display Settings (Ajustes de pantalla):** **Display clock On/Off (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 Brightnes (Brillo de la pantalla):** Ajuste el brillo de la pantalla, el brillo se ajusta a 20%, 40%, 60%, 80%, y 100%. **KCF mode (modo KCF):** **Set KCF (Fijar KCF):** Encienda el modo KCF. Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) para salir del modo KCF. **KCF bake (Horneado KCF):** Utilice esta función para hornear durante el modo KCF. Presione una vez el botón CANCEL (CANCELAR) para salir de la cocción. Mantenga presionado CANCEL (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 (Unidades 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):** On/Off. (Enc./Apag.) **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.
Connectivity (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. ■ **SAID code and MAC Address (Código SAID y dirección MAC):** Se muestra el código SAID y la dirección MAC del módulo Wi-Fi.

OCULTO	NOTAS
Información	■ **Demo mode (Modo de 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.

KCF Mode (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 pulsado el botón CANCEL (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 botón Settings (Ajustes).
2. Presione el botón de flecha derecha varias veces hasta que aparezca KCF Mode (Modo KCF).
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar KCF.
4. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para acceder a KCF. El horno microondas está ahora en el modo KCF y cumplirá las características de Sabbath (Sabbat).

Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante unos 3 segundos en cualquier momento y volverá al modo de cocción normal (no compatible con Sabbath [Sabbat]).

Para hornear usando el modo KCF:

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

- Botones de flecha “derecha” e “izquierda”
- CANCEL (CANCELAR) (Mantener presionado unos 3 seg)

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

1. Presione el botón Settings (Ajustes).
2. Presione el botón de flecha derecha varias veces hasta que aparezca KCF Mode (Modo KCF).
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para acceder a KCF Mode (Modo KCF).
4. Presione el botón de flecha derecha varias veces hasta que aparezca KCF Bake (Horneado KCF).
5. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para acceder a KCF Bake (Horneado KCF).
6. Presione dos veces el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para acceder a la pantalla de ajuste de la temperatura.
7. Presione las flechas izquierda/derecha para ajustar su temperatura de horneado preferida.
8. 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.

Salir del modo KCF:

- Durante el horneado, mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante unos 3 segundos en cualquier momento para salir.
- Espere a que transcurra el tiempo (unas 74 horas), mantenga presionado el botón CANCEL (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 botón Settings (Ajustes).
2. Presione el botón de flecha derecha varias veces hasta que aparezca KCF Mode (Modo KCF).
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para acceder a KCF Mode (Modo KCF).
4. Presione el botón de flecha derecha varias veces hasta que aparezca KCF Bake (Horneado KCF).
5. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para acceder a KCF Bake (Horneado KCF).
6. Presione dos veces el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para acceder a la pantalla de ajuste de la temperatura.
7. Presione las flechas izquierda/derecha para ajustar su temperatura de horneado preferida.
8. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para entrar en el ajuste del tiempo de cocción.

9. 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.
10. 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 Sabbath (Sabbat).

Salir del modo KCF:

- Durante el horneado, mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante unos 3 segundos en cualquier momento para salir.
- Espere a que transcurra el tiempo preajustado, mantenga presionado el botón CANCEL (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 el submenú Settings (Ajustes)-Preferences (Preferencias)-Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione los botones de flecha para seleccionar Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Language and regional (Idioma y regional), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar el idioma. Inglés/Español/Francés para su opción.
4. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Temperature Unit (Unidades de temperatura)

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

1. Presione el botón Settings (Ajustes), utilice los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Language and regional (Idioma y regional), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta el submenú de la unidad de temperatura, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
4. Presione los botones de flecha para seleccionar °F o °C.
5. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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). El ajuste de la unidad de peso se encuentra en el submenú Settings (Ajustes)-Preferences (Preferencias)-Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón Settings (Ajustes), utilice los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Language and regional (Idioma y regional), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta el submenú de la unidad de peso, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
4. Presione los botones de flecha para seleccionar Oz, Lbs (Imperial) o Gramos, Kgs (Métrico).
5. Presione los botones de flecha para seleccionar su unidad de peso preferida.
6. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Time format (Formato de hora)

Puede elegir entre un formato de 12 horas o de 24 horas. El ajuste del formato de hora se encuentra en el submenú Settings (Ajustes)-Preferences (Preferencias)-Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Language and regional (Idioma y regional), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time Format (Formato de hora), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
4. Presione los botones de flecha para seleccionar 12 horas o 24 horas.
5. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Restore factory defaults (Restablecer preajustes de fábrica)

Los usuarios puede volver a ajustar el horno microondas al estado predeterminado.

1. Presione el botón Settings (Ajustes), utilice los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Restore factory defaults (Restablecer preajustes de fábrica), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 (Todos los sonidos): 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

Instrucción:

1. Presione el botón Settings (Ajustes), utilice los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Sounds volume (Volumen de sonido), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha para cambiar al elemento que desee ajustar.
4. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time and Date (Fecha y hora), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time and Date (Fecha y hora), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta Set date (Fijar fecha), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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.

Charcoal Filter Alert Reset (Restablecimiento de la alerta del filtro de carbón)

El filtro de carbón está detrás del filtro de grasa. No puede limpiarse y debe reemplazarse cada 6 meses, mientras la pantalla muestra la alerta de filtro “ Change the Charcoal Filter and reset reminder in Settings” (Cambiar el filtro de carbón y restablecer recordatorio en Configuración).

Para quitar la alerta del filtro y restablecer su duración:

Para quitar la alerta del filtro y restablecer su duración:

Después de sustituir el filtro de carbón vegetal (consulte las instrucciones de la Guía de inicio rápido para saber cómo sustituir el filtro de carbón vegetal), para eliminar la alerta de filtro en la pantalla, recupere otra duración de 6 meses.

1. Presione el botón Settings (Ajustes), utilice el botón de flecha para seleccionar el submenú Cleaning and Maintenance (Limpieza y mantenimiento), presione el botón CONFIRM/MENU (Confirmar/Menú) para seleccionar.

2. Use los botones de flecha para seleccionar el submenú Reset filter (Restablecer filtro), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para restablecer.

El filtro de carbón recupera ahora otros 6 meses de duración.

NOTA: Para la ventilación de techo y la ventilación de pared, los filtros de carbón no son necesarios, pero la alerta del filtro seguirá apareciendo cada 6 meses, puede seguir los pasos anteriores para eliminar la alerta.

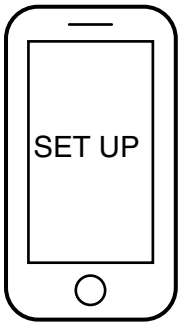
Connectivity (Conectividad)

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:

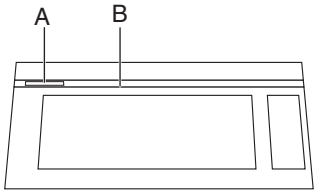


- Un router inalámbrico doméstico que admita Wi-Fi, 2,4 GHz con seguridad WPA2. Si no está seguro de la capacidad de su router, consulte las instrucciones del fabricante del router.
- El router debe estar encendido y tener una conexión activa a Internet.
- Es posible que necesite el código SAID y la 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, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Ilustración 1



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

Steam Clean (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) y utilice el botón de flecha derecha para acceder al submenú Cleaning and maintenance (Limpieza y mantenimiento).
2. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) cuando visualice Steam clean (Limpieza con vapor) en la pantalla.
3. Presione el botón START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para iniciar la función.

Cuando el ciclo termine:

1. Presione el botón CANCEL (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.

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).

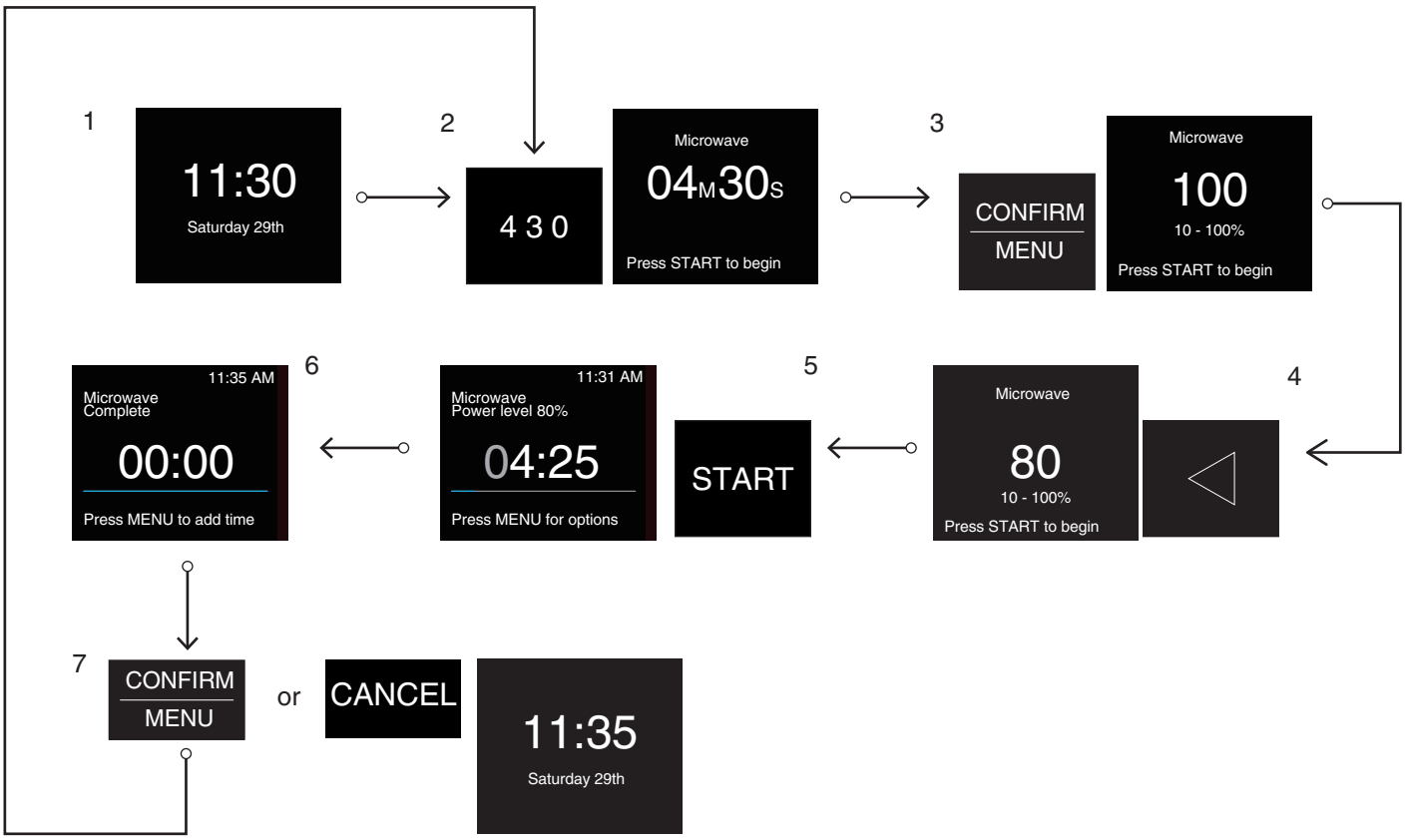
Porcentaje/nombre	Número	Uso
100%	100	Calentar rápidamente alimentos precocinados y alimentos con alto contenido en agua, como sopas con ingredientes crudos, calentar bebidas y cocinar la mayoría de las verduras.
90%	90	Cocinar trozos pequeños de carne tierna, carne molida, trozos de ave y filetes de 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.

Manual Microwave Cooking (Cocción manual en microondas)

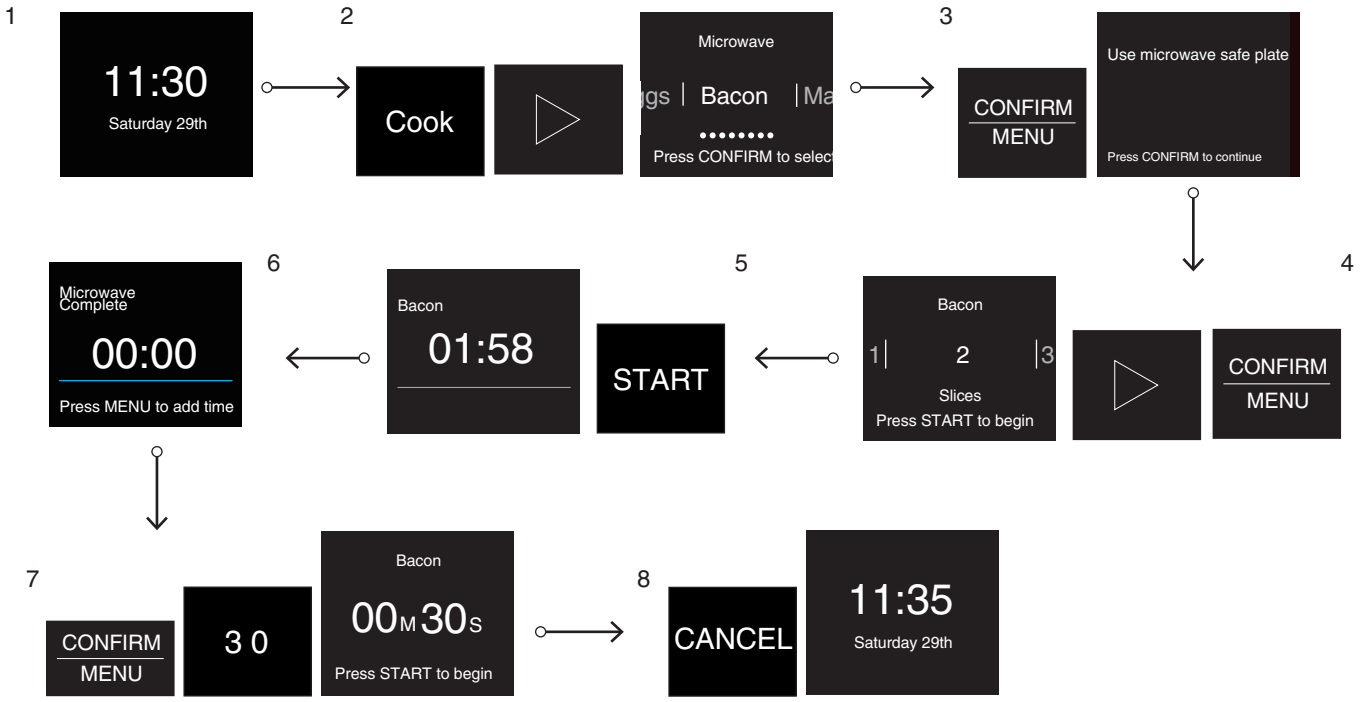
Siga los pasos para cocinar con el modo manual del microondas, el ejemplo de abajo es 4 minutos 30 segundos de tiempo de cocción y un nivel de potencia del 80%.



1. En estado de reposo.
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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 (INICIO) para empezar a cocinar.
6. Cocción finalizada.
7. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para añadir tiempo si lo desea y repita los pasos desde el paso 2, o presione el botón CANCEL (CANCELAR) para volver al estado de reposo.

Assisted Microwave Cooking (Cocción asistida por microondas)

Siga los pasos para cocinar con el modo microondas asistido, a continuación se muestra un ejemplo para cocinar 2 lonchas de tocino.



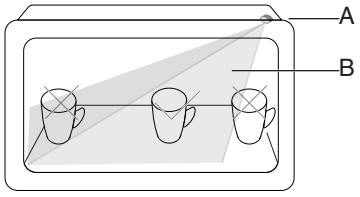
1. En estado de reposo.
2. Presione el botón Cook (Cocinar) y presione el botón de flecha derecha repetidamente hasta que aparezca Bacon (Tocino).
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar las lonchas. En la pantalla se muestran algunos consejos de cocción, compruébelos y sígalos.
4. Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) y el botón de flecha derecha para elegir 2 lonchas de tocino.
5. Presione el botón START (INICIO) para empezar a cocinar. Se iniciará la cuenta atrás del tiempo de cocción.
6. Cocción finalizada.
7. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para añadir tiempo si lo desea, este paso puede saltarse, si está satisfecho con el punto de cocción.
8. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para volver al estado de reposo.

IR Cooking (Cocción por infrarrojos) (para algunos modelos)

Algunas funciones utilizan la cocción por infrarrojos, como Defrost (Descongelar), Reheat (Recalentar), Soften/Melt (Ablandar/Derretir), consulte las instrucciones siguientes para conseguir el mejor resultado de cocción.

Instrucción:

- No cubra los alimentos con ninguna funda o envoltorio de plástico. Porque el detector detectará primero la temperatura de la tapa o del envoltorio de plástico en lugar de la temperatura de los alimentos, lo que dará lugar a unos resultados de cocción deficientes.
- Recomendamos utilizar platos, cuencos, recipientes para tazas. No utilice una botella.
- Se recomienda colocar la comida en el centro, desplazando el lado derecho unos 5 cm, de lo contrario el sensor IR no podrá “ver” bien los alimentos, consulte la ilustración de la derecha para más detalles.



A. Sensor IR
B. Rango de “visión” del sensor IR

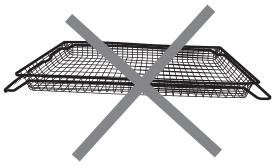
Limpie la lente del sensor IR cuando el rendimiento de cocción no sea bueno. Consulte la sección “Limpiar la lente del sensor IR” en el “Manual del propietario”.

Defrost (Descongelar)

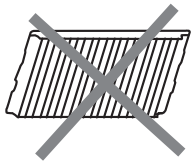
Esta función le permite descongelar rápidamente los alimentos de forma manual o automática. Utilice esta función para descongelar manualmente o automáticamente pechuga de pollo, filetes de pescado, carne picada.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Pechuga de pollo	Rango de cantidades 0,5-2 lb. (226-908 g)	Plato apto para microondas (no suministrado)	No cubra.
Filetes de pescado	Rango de cantidades 0,5-2 lb. (226-908 g)		No cubra.
Carne molida	Rango de cantidades 0,5-2 lb. (226-908 g)		No cubra.
Descongelado manual	/		/

Consejos:

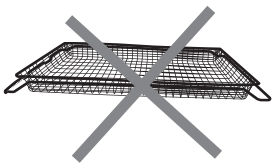
- Para un mejor rendimiento de la cocción, intente utilizar primero el botón de preajustes.
- Para obtener resultados óptimos, los alimentos deben estar a 0 °F (-18 °C) o más fríos al descongelarlos.
- Quite el envoltorio de los alimentos y retire las tapas (de los jugos de fruta) antes de descongelar.
- 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.
- Descongelación manual: Presione el botón Defrost (Descongelar) para seleccionar Manual defrost (Descongelación manual) y ajuste el tiempo adecuado, presione START/+30 sec (INICIO/+30 seg) para comenzar.

Reheat (Recalentar)

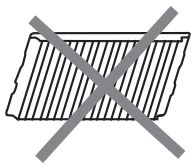
Esta función le permite recalentar los alimentos de forma manual o automática. Utilice esta función para descongelar manualmente o automáticamente pechuga de pollo, filetes de pescado, carne picada.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



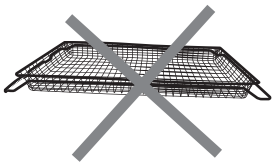
Parrilla de alambre

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Cacerola	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 cantidades 1-4 tazas (250 mL-1000 mL, 250 mL/taza)		No cubra.
Café	Templado, caliente, muy caliente Rango de cantidades 6-12 oz (1 taza) (170-340 g)	Taza corta y ancha	Colóquelo en la taza hasta el centro del fondo, no lo tape.
Leche	Templado, caliente, muy caliente Rango de cantidades 6-12 oz (1 taza) (170-340 g)		
Té	Templado, caliente, muy caliente Rango de cantidades 6-12 oz (1 taza) (170-340 g)		
Agua	Templado, caliente, muy caliente Rango de cantidades de ebullición 6-40 oz (1 recipiente) (170-1134 g)		
Recalentado manual	/	/	/

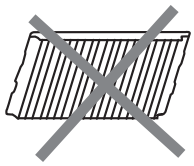
Popcorn (Palomitas de maíz)

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

Rango de cantidades 3,0-3,5 oz (85-100 g)

- No use bolsas de papel común ni utensilios de vidrio.
- Cuando use un recipiente especial para preparar palomitas de maíz en microondas, siga las instrucciones del fabricante.
- Escuche hasta que se reduzca la velocidad del proceso de estallado a uno cada 1 o 2 segundos; después, detenga el ciclo. No trate de hacer estallar de nuevo los granos que no estallaron.
- Para obtener resultados óptimos, use bolsas de maíz para estallar frescas.
- Los resultados de la cocción pueden variar según la marca y el contenido de grasa. Siga las instrucciones que proporciona el fabricante de palomitas de maíz para microondas.

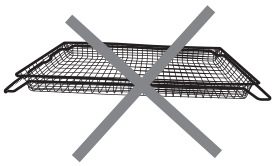
Presione el botón Popcorn (Palomitas de maíz).
"Amount range 3.0-3.5 oz, Press START/+30 sec" (Rango de cantidad 3,0-3,5 oz, Presione StART/+30 sec [INICIO/+30 seg]) aparece en la pantalla.
Presione START/+30 sec (INICIO/+30 seg).

Cook (Cocción)

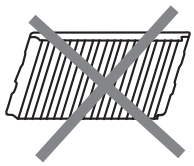
La función Cook (Cocción) es una función de cocción por microondas.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

Receta		Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Papas	Papas pequeñas	1 a 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) unas de otras. 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 a 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.
Tocino		1-6 rebanadas/1 rebanada		Grosor promedio: Siga las instrucciones del envase. Para un resultado óptimo, coloque el tocino sobre una parrilla para tocino apta para microondas.
Cocción manual		/	/	/

Funciones de cocción del horno

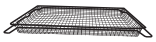
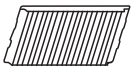
Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

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.

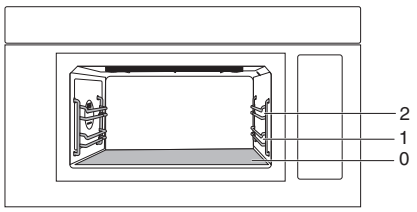
IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

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 para tostar directamente, o coloque los alimentos en una placa para hornear apta para horno, y luego coloque la placa para hornear en parrilla de alambre.

Accesorios		Nivel
	Canasta para freír sin aceite	1
	Parrilla de alambre	0 o 1 o 2

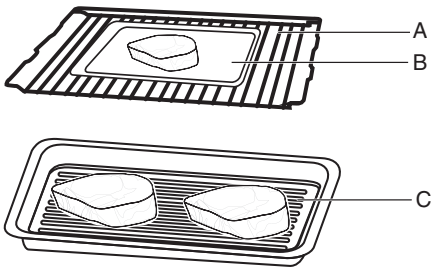
Posiciones de accesorios



2. Posición 2 de la parrilla

1. Posición 1 de la parrilla

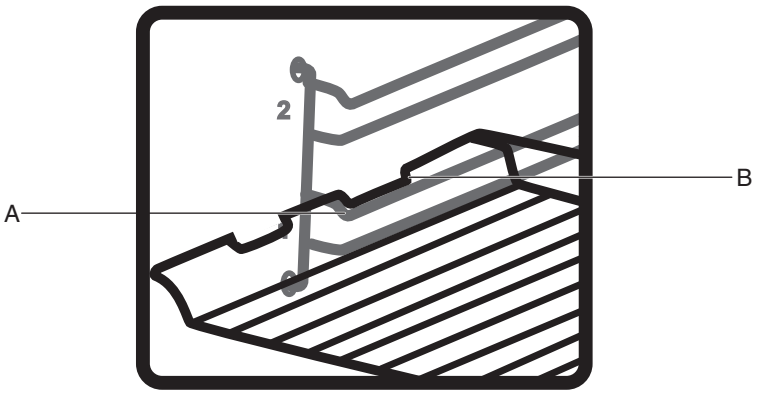
0. Parte inferior del horno



A. Parrilla de alambre
B. Placa para hornear (no suministrada)
C. Sartén para hornear (no suministrada)

Uso del tope de la parrilla de alambre o de la canasta para freír sin aceite (en algunos modelos)

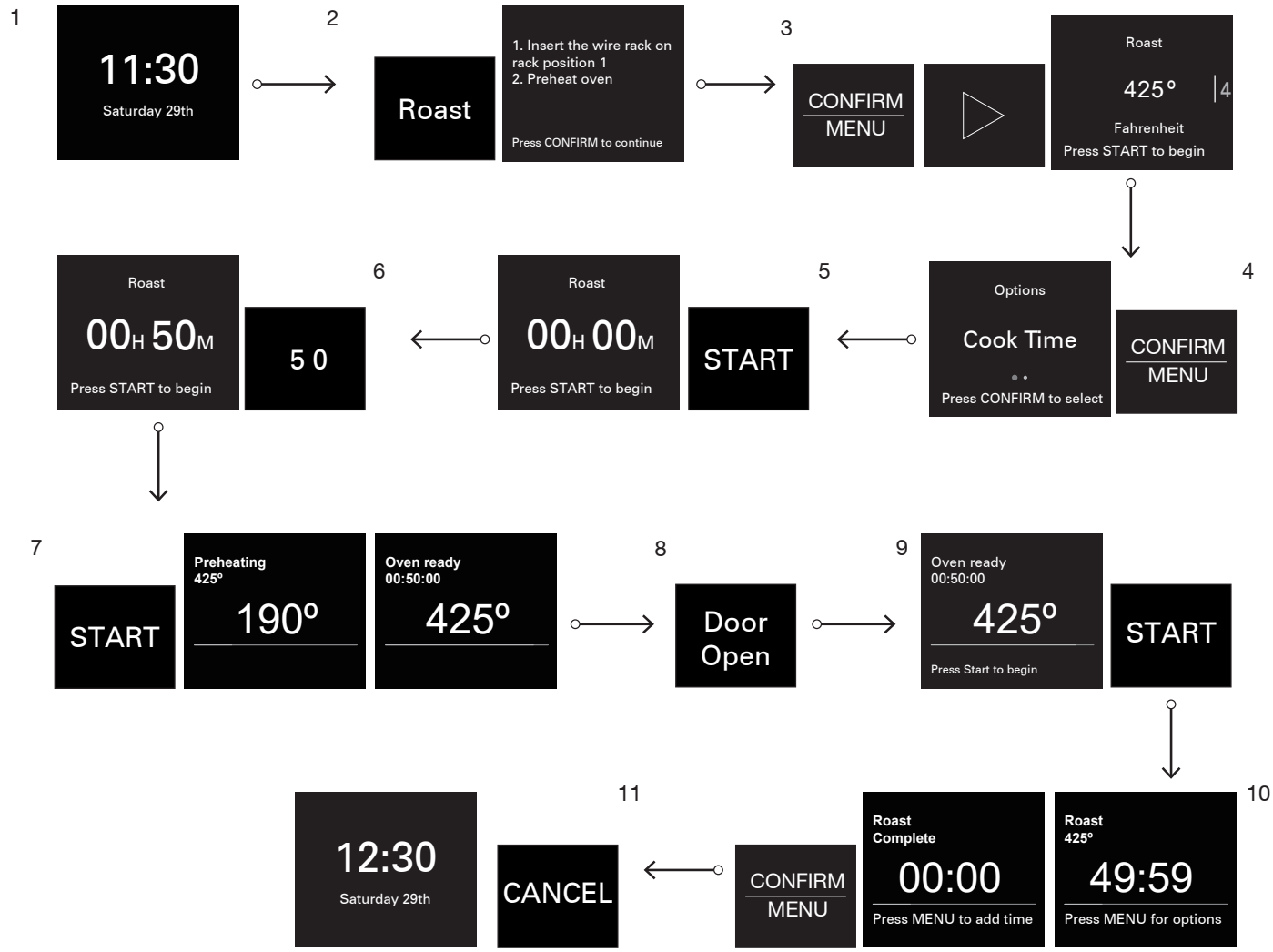
Cuando sea necesario dar la vuelta a los alimentos, tire ligeramente de la parrilla o de la canasta para freír sin aceite, y la parrilla o la canasta para freír sin aceite se detendrán en el tope de la parrilla, lo que le permitirá dar la vuelta a los alimentos fácilmente, sin necesidad de sacar la parrilla 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 para asar un pollo entero (alrededor de 2 lb) a 425 °F de temperatura.



1. En estado de reposo.
2. Presione el botón Other Modes (Otros modos) y entre en la función Manual Roast (Rostizar manual), en la pantalla aparecerán algunos consejos de cocción.
3. Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) y el botón de flecha derecha para elegir 425°F.
4. Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción, por ejemplo, 50 minutos de cocción.
5. Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) hasta que aparezca 00:00 en la pantalla.
6. Utilice los botones numéricos “5” “0” para ajustar el tiempo de rostizado a 50 minutos.
7. Presione el botón START (INICIO) para iniciar el precalentamiento. Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento, se oirán sonidos completos.
8. Presione el botón Door Open (Abrir puerta) para colocar los alimentos en la cavidad hasta la posición de nivel 1.
9. Cierre la puerta, presione el botón START (INICIO) para comenzar.
10. Cuando termine el rostizado, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para añadir más tiempo, este paso puede saltarse, si está satisfecho con el punto de cocción.
11. Presione el botón Door Open (Abrir puerta), póngase guantes para sacar el alimento rostizado, cierre la puerta y presione el botón CANCEL (CANCELAR) para volver al estado de reposo.

Air Fry (Freír sin aceite)

Esta función consiste en utilizar el aire forzado combinado con la función de asar 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

Procedimiento:

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 para freír sin aceite es de 450 °F (232 °C). Utilice la flecha izquierda o derecha para seleccionar otra temperatura, de 350 °F (177 °C) a 450 °F (232 °C) (omita este paso para los alimentos preajustados).
3. Pulse el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción (solo freír sin aceite manualmente) o seleccionar el peso (para alimentos preajustados).
4. Utilice los botones numéricos para ajustar el tiempo en HH/MM, hasta 2 horas (omita este paso para los alimentos preajustados).
5. Presione START/30 sec (INICIO/+30 seg) para cocinar.

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.

Receta	Peso/Temperatura	Preparación
Snacks congelados	2-8 raciones/1 ración (3 piezas/1 ración/3 oz), siga las instrucciones del envase.	Coloque los alimentos en la cesta de freír sin aceite en una sola capa. No es necesario descongelar, empiece a cocinar directamente. Dé la vuelta a los alimentos 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)	
Croquetas de pollo	1-6 raciones/1 ración (5 piezas)	
Alitas de pollo congeladas	4-18 piezas/1 pieza	
Papas asadas	0,5 lb-1,6 lb/0,1 lb (225-720 g/45 g)	Corte las papas baby en cuartos de 1" (2,5 cm), cúbralas con los condimentos y el queso parmesano Kraft 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 (0,25 lb/ración)	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.

Receta	Peso/Temperatura	Preparación
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	1-8 rebanadas/1 rebanada	Extienda el tocino en la cesta 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	350 °F-450 °F (177 °C-232 °C)	Consulte la tabla siguiente para ver las recomendaciones.

Nivel de temperatura	Recomendación
350 °F (177 °C)	Alimentos congelados rellenos de queso, como palitos de mozzarella.
375 °F (191 °C)	Carne fresca más gruesa, como hamburguesas, filetes de pollo, muslos y contramuslos.
400 °F (204 °C)	Verduras frescas como coles de Bruselas, brócoli. Pequeños mariscos frescos como el camarón coco.
425 °F (218 °C)	Carne fresca más fina, como alitas de pollo. Pollo con hueso congelado empanado como alitas de pollo congeladas.
450 °F (232 °C)	Papas preparadas congeladas como papas fritas, tater tots, hash browns. Pollo congelado preparado en trozos pequeños, como nuggets de pollo o palomitas de pollo.

Other Modes (Otros modos)

Dehydrate (Deshidratar)

Esta función se utiliza para secar la humedad de los alimentos.

Accesorios:



Canasta para freír sin aceite

Procedimiento:

1. Presione el botón Other Modes (Otros modos), llegue al submenú Dehydrate (Deshidratar). Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
2. Seleccione la temperatura deseada (manual) o el alimento preajustado.
3. Algunos consejos aparecen en la pantalla, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ir al siguiente paso.
4. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción (omita este paso para los alimentos preajustados).
5. Presione START/30 sec (INICIO/+30 seg) para cocinar.

Receta	Rango de ajuste de la temperatura	Recomendación	Peso	Nivel
Carne	/	Carne seca	1 lote	1
Frutas	/	Rodajas de fruta	1 lote	
Verduras	/	Rodajas de verduras	1 lote	
Deshidratado manual	100-180 °F/5 °F (39-81 °C/3 °C)	Rodajas de fruta, carne, verdura	/	

Keep Warm (Mantener caliente)

⚠ ADVERTENCIA

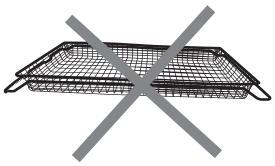
Peligro de intoxicación alimentaria

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

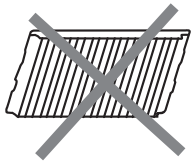
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

Esta función le permite mantener sus platos calientes automáticamente.

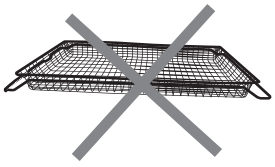
1. Use un recipiente apto para hornos microondas.
2. Presione el botón Other Modes (Otros modos), llegue al submenú Keep Warm (Mantener caliente).
3. Presione el botón numérico para ajustar la hora. El tiempo predeterminado es de 30 minutos.
4. Presione el botón START/30 sec (INICIO/+30 seg) para comenzar.

Melt (Derretir)

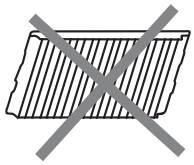
La función Melt (Derretir) le permite derretir manualmente, derretir automáticamente mantequilla, queso, chocolate; esta función se encuentra en Other modes (Otros modos).

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

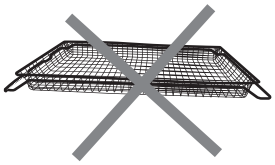
Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Mantequilla	Rango de cantidades 0,5-2.0 barritas	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	Cortar en trozos pequeños y cubrir con film transparente. Y coloque en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.
Queso	Rango de cantidades 8-16 oz (226-454 g)		Corte en trozos pequeños y coloque en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.
Chocolate	Rango de cantidades 4-12 oz (113-341 g)		Corte en trozos pequeños y coloque en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.
Derretido manual	/	/	/

Soften (Ablandar)

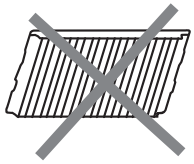
La función Soften (Ablandar) le permite ablandar manualmente, ablandar automáticamente mantequilla, queso crema, helado; esta función se encuentra en Other modes (Otros modos).

Accesorios:

Uso no permitido



Canasta para freír sin aceite



Parrilla de alambre

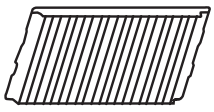
Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Mantequilla	Rango de cantidades 0,5-2,0 barritas	Utilice un plato apto para microondas	Retire el envoltorio y coloque en un recipiente apto para microondas.
Queso crema	Rango de cantidades 3-8 oz (85-227 g)		Utilice un plato apto para microondas.
Helado	Rango de cantidades 16-64 oz (473-1893 mL)		Use un recipiente apto para hornos microondas.
Ablandado manual	/	/	/

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:

Uso no permitido



Parrilla de alambre

Procedimiento:

1. Presione el botón Other modes (Otros modos) y el botón de flecha hasta llegar al submenú Roast (Rostizar).
2. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Algunos consejos aparecen en la pantalla, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ir al siguiente paso.
4. Seleccione la temperatura deseada.
5. Presione START/30 sec (INICIO/+30 seg). El horno empieza a precalentarse.
6. Tras el precalentamiento, en la pantalla aparece “Oven ready” (Horno listo).

7. Abra la puerta, coloque los alimentos dentro de la cavidad en el nivel recomendado.
8. Cierre la puerta.
9. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción o el tiempo de retardo.
10. Presione START/30 sec (INICIO/+30 seg) para cocinar.

NOTA:

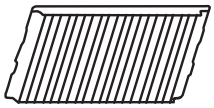
1. Durante o después de la cocción, los accesorios estarán calientes, utilice siempre guantes para retirar y manipular el accesorio caliente.
2. Deje que los alimentos giren si es necesario.
3. Si es necesario, se puede colocar sobre la parrilla una bandeja para asar o un molde para hornear resistente a altas temperaturas.
4. Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque una placa 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	Alimentos	Accesorios	Nivel
250 °F (121 °C)	/	/	1
275 °F (135 °C)	/	/	
300 °F (149 °C)	Galletas, madalenas	Parrilla de alambre+bandeja para hornear (no suministrada)	
325 °F (163 °C)			
350 °F (177 °C)	Barra de pan	Parrilla de alambre	
375 °F (191 °C)			
400 °F (204 °C)			
425 °F (218 °C)	Pollo asado, carne asada, verduras asadas, pescado	Parrilla de alambre+Pyrex (no suministrada) o parrilla de alambre solamente	
450 °F (232 °C)			

Grill (Asar)

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

Accesorios:



Parrilla de alambre

Instrucción:

Level 1-LOW (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.

Level 2-MEDIUM (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.

Level 3-HIGH (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 o en el fondo del horno.
2. Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
3. Presione START/30 sec (INICIO/+30 seg).
4. Una vez finalizado el ciclo, deje reposar el producto durante al menos 5 minutos.

Receta	Rango de ajuste de la temperatura	Recomendación	Accesorio	Nivel
Asado manual	Bajo: 250 °F (121 °C)	Dore un poco la parte superior de los alimentos.	Parrilla de alambre	0 o 1 o 2
	Mid (Medio): 325 °F (177 °C)	Cocine algunos tipos de carne que tienen que cocinarse uniformemente por fuera y por dentro.		
	High (Alto): 400 °F (204 °C)	Hamburguesa, queso fundido, tostada.		

Food Options (Opciones de alimentos)

Para llegar a recetas de cocina comunes por categorías.

Catego	Opción de alimento		Accesorio	Nivel
Bebidas	Recalentar el café		Taza apta para microondas (no suministrada)	0
	Recalentar la leche			0
	Recalentar el té			0
	Recalentar el agua			0
Desayu	Tocino	Air Fry (Freír sin aceite)	Canasta para freír sin aceite	1
		Microon-das	Parrilla para tocino apta para microondas (no suministrada)	0
	Cocinar avena		Parrilla para tocino apta para microondas (no suministrada)	0
	Cocinar huevos revueltos			0
Prepara-ción de ingre-dientes	Mante-quilla	Derretir	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
		Ablandar		0
	Derretir queso			0
	Derretir chocolate			0
	Ablandar queso crema			0
	Ablandar helado			0
	Recalentar el agua			0

Catego	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
	Palomitas de maíz		/	0
Lados	Cocinar verduras frescas		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Cocinar verduras congeladas			0
	Papas	Papas peque-ñas	Toalla de papel	0
		Papas grandes	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

Catego	Opción de alimento		Accesorio	Nivel
Comidas	Recalentar estofado		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Recalentar plato de cena			0
	Cocer papas grandes		Toalla de papel	0
	Cocinar el arroz		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Recalentar la sopa			0
Carnes	Tocino	Air Fry (Freír sin aceite)	Canasta para freír sin aceite	1
		Microon-das	Parrilla para tocino apta para microondas (no suministrada)	0
	Freír sin aceite nuggets de pollo		Canasta para freír sin aceite	1
	Freír sin aceite alitas de pollo		Canasta para freír sin aceite	1

®/™ ©2024 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.

W11689503A
01/24