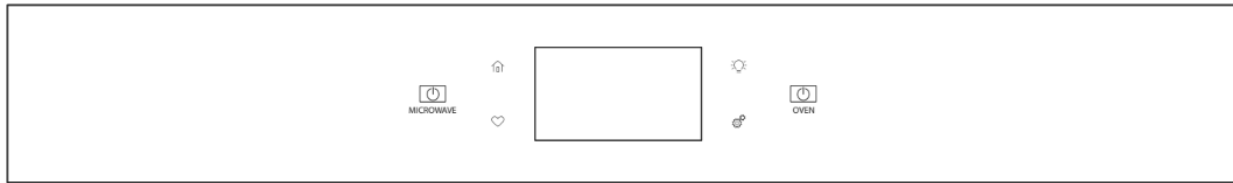








# Built-In Electric Microwave Oven Control Guide

## 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 these instructions or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).



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

## Touch Panel

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

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

## Display

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

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

After approximately 2 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode and the display will dim. When the oven is in operation, the display will remain bright. During use, the display will show menus and the appropriate selections for the options being chosen.

## Display Navigation

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

## Setup and Demo Mode

1. Select STORE DEMO MODE to enter Demo Mode.

**OR**

1. Select NEXT to enter into product use.
2. Follow the prompts on the display screen to select a language, set up Wi-Fi/connect to network, accept the terms of service, and set the time.

**NOTE:** The display screen will show the time and date (default screen/standby mode).

3. Select TRY THE PRODUCT to explore various features and options of the product.

**OPTIONAL:** Select VIEW PRODUCT VIDEOS to view a video about how to navigate and interact with the product and explore Voice Control.

4. Scroll and select EXPLORE.
5. Select the Tools keypad.

To exit Demo Mode, see the "Tools" section.

## Built-In Microwave Oven Use

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

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

## Food Characteristics

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

### Amount of Food

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

### Size and Shape

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

### Starting Temperature

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

### Composition and Density

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

## Cooking Guidelines

### Covering

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

### Stirring and Turning

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

### Arranging

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

### Piercing

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

### Shielding

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

### Standing Time

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

### Turntable On/Off (On Some Models)

For best performance, the turntable should be on during microwave cooking.

If using oversized cookware that does not turn freely on the microwave turntable, turn the turntable off. To turn off the turntable when setting a microwave function, touch TURNTABLE and then OFF. When cooking with the turntable off, food should be turned halfway through the cooking process.

**NOTE:** The turntable cannot be turned off during any auto cooking cycle.

## Cookware and Dinnerware

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

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

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

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

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

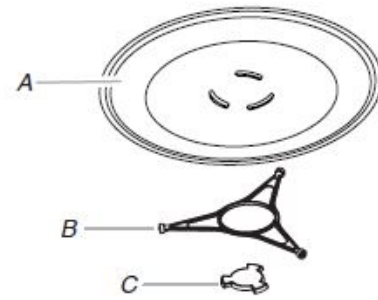
## Microwave Cooking Power

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

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

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

## Turntable



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

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

The raised, curved lines in the center of the turntable bottom fit between the 3 spokes of the hub. The hub turns the turntable during microwave oven use. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

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

### To Turn On/Off

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

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

# COOKING METHODS

## **!WARNING**

### Food Poisoning Hazard

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

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

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

FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>COOK</b>	<b>Cooking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select COOK.</li> <li>4. Enter the desired cook time in the display screen.</li> <li>5. (Optional) Select POWER on the display screen to change the cooking power.</li> <li>6. Select START.</li> <li>7. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase cooking time.</li> </ol>
<b>REHEAT</b>	<b>Reheating</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select REHEAT.</li> <li>4. Enter the desired reheat time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> <li>6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase reheat time.</li> </ol>
<b>DEFROST</b>	<b>Defrosting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select DEFROST.</li> <li>4. Enter the desired defrost time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> <li>6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase defrost time.</li> </ol> <p>For more information, see the "Defrost" section.</p>
<b>STEAM</b>	<b>Steaming</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select STEAM.</li> <li>4. Enter the desired steam time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> <li>6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase steam time.</li> </ol> <p>For more information, see the "Steam Cook" section.</p>
<b>MELT</b>	<b>Melting</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select MELT.</li> <li>4. Enter the desired melt time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> <li>6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase melt time.</li> </ol>
<b>SOFTEN</b>	<b>Softening</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select SOFTEN.</li> <li>4. Enter the desired soften time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> <li>6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase soften time.</li> </ol>

FUNCTION	FEATURE	INSTRUCTIONS
<b>BOIL &amp; SIMMER</b>	<b>Boiling and Simmering</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select BOIL &amp; SIMMER.</li> <li>4. Enter the desired boil and simmer time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> <li>6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase boil and simmer time.</li> </ol>
<b>KEEP WARM</b>	<b>Keep Warm</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the Microwave keypad.</li> <li>2. Select COOKING METHODS.</li> <li>3. Select KEEP WARM.</li> <li>4. Enter the desired keep warm time in the display screen.</li> <li>5. Select START.</li> <li>6. (Optional) At any time while the microwave oven is operating, press +2 min, +1 min, or +30 sec to increase keep warm time.</li> </ol>

## Defrost

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

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

## Steam Cook

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

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

## Popcorn

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

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glass utensils.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.

- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content.
- The microwave uses the sensor to determine sizes that can be popped: 1.75-3.5 oz (50-99 g) bags.

## Assisted Cooking

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

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

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

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

## Favorites

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

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

To save a recipe, select the Favorites keypad and follow the prompts on the screen to customize your favorites.

Add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

# Tools

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

Select the Tools keypad to view the Tools features:

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

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

# Preferences

## Times and Dates

Set time and date preferences.

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

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

## Sound Volume

Set sound volume preferences.

- Timers and Alerts
- Buttons and Effects

## Display Settings

Set the screen brightness.

- Display Brightness

## Regional

Set regional preferences.

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

## Wi-Fi

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

## Info

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

## To Start Demo Mode

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

## To Exit Demo Mode

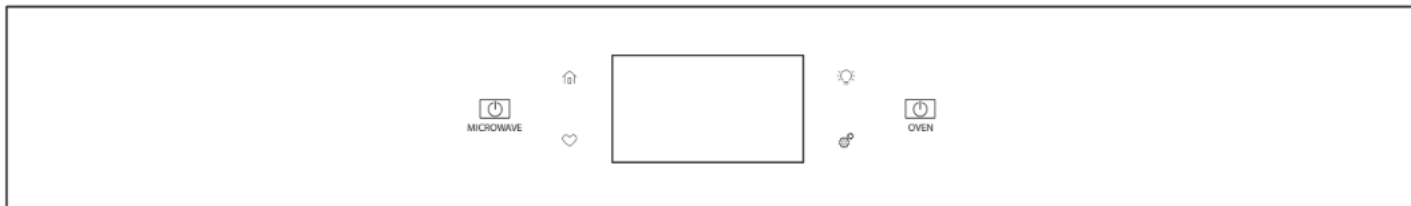
1. Select TRY THE PRODUCT.
  2. Scroll and select EXPLORE.
  3. Select the Tools keypad.
  4. Select the Tools keypad.
  5. Select STORE DEMO MODE and select OFF.
  6. Select YES on the confirmation screen.
- **Restore Factory:** This will restore your product to the original factory default settings.
  - **Wi-Fi Terms and Conditions:** [www.whirlpool.com/connect](http://www.whirlpool.com/connect).
  - **Software Terms and Conditions.**







# Guide des commandes du four à micro-ondes électriques encastré

## 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.

Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire aux questions (FAQ) de notre site Web au [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle au [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca)



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

## Panneau tactile

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

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

## Affichage

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

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

Après environ 2 minutes d'inactivité, l'affichage passe au mode de veille et l'affichage s'assombrit. Lorsque le four fonctionne, l'affichage reste lumineux. Au cours de l'utilisation, l'affichage indique les menus et les sélections appropriées pour les options choisies.

## Affichage du menu

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

## Réglage Et Mode Démonstrateur

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

OU

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

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

3. Si Store Demo Mode (mode de démonstration en magasin) est sélectionné, sélectionner ensuite TRY THE PRODUCT (essayer le produit) pour explorer les différentes caractéristiques et les options du produit.

**FACULTATIF :** Sélectionner VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit) pour afficher une vidéo sur la façon de naviguer et d'interagir avec le produit, ainsi que d'explorer les commandes vocales et la fonction Scan-To-Cook.

4. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
5. Sélectionner Tools (icône d'engrenage).

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

## UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

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

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

## Caractéristiques des aliments

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

### Quantité d'aliments

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

### Taille et forme

Des morceaux plus petits d'aliments cuiront plus vite que les gros morceaux, et les aliments uniformes cuiront plus uniformément que les aliments de forme irrégulière.

### Température de mise en marche

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

### Composition et densité

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

## Guide de cuisson

### Recouvrement

Le recouvrement des aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et réduire les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle disponible, du papier paraffiné, un essuie-tout ou du film alimentaire approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. Le film alimentaire doit être retourné à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

### Remuer et tourner

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

### Disposition

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

### Dégagement de la pression

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

### Protection

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

### Temps de repos

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

### Mise en marche/arrêt du plateau rotatif (sur certains modèles)

Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson aux micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Pour désactiver le plateau rotatif, appuyer sur TURNTABLE ON/OFF (mise en marche/arrêt du plateau rotatif). Lors de la cuisson avec le plateau rotatif désactivé, la nourriture doit être retournée à la moitié de la durée de cuisson.

**REMARQUE:** Le plateau rotatif ne peut être désactivé durant n'importe quel programme de cuisson automatique.



## Ustensiles de cuisson et vaisselle

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

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat brunisseur	La partie inférieure doit se trouver au moins à 3/16 po (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	Peut être utilisé.
Porcelaine, terre cuite	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélatamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensiles de cuisson en silicone	Suivre les recommandations du fabricant.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

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

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

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

## Puissance de cuisson des micro-ondes

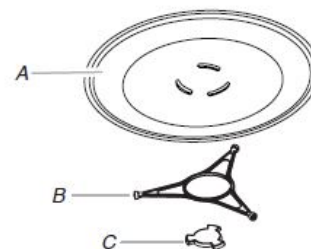
De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent la puissance de cuisson à utiliser en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre. Par exemple, 70%=7=Moyen-élevé

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

POURCENTAGE/ NOM	UTILISER
<b>100 %, élevée (par défaut)</b>	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau comme les soupes, les boissons et la plupart des légumes.
<b>90 %</b>	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème.

POURCENTAGE/ NOM	UTILISER
<b>80 %</b>	Chauffer du riz, des pâtes ou des mets en sauce. Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
<b>70 %, moyenne à élevée</b>	Réchauffage d'une seule portion de nourriture.
<b>60 %</b>	Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'oeufs, les puddings et les crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.
<b>50 %, moyen</b>	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
<b>40 %</b>	Faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, de petits pains et de pâtisseries.
<b>30 %, moyenne à faible, décongeler</b>	Décongélation de pain, de poisson, de viande, de volaille et d'aliments précuits.
<b>20 %</b>	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
<b>10 %, faible</b>	Mettre les fruits à température ambiante.

## Plateau rotatif



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

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

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

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

### Pour mettre en marche/fermer

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

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

# MÉTHODES DE CUISSON

## AVERTISSEMENT

### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
<b>COOK (Cuisson)</b>	<b>Cuisson</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyer sur la touche four à micro-ondes.</li><li>2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).</li><li>3. Sélectionner COOK (cuisson).</li><li>4. Saisir le temps de cuisson à l'écran.</li><li>5. OPTIONNEL: Sélectionner Power (puissance) à l'écran pour modifier la puissance decuisson.</li><li>6. Sélectionner START (mise en marche).</li><li>7. OPTIONNEL: À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur+2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de cuisson.</li></ol>
<b>REHEAT (Réchauffage)</b>	<b>Réchauffage</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyer sur la touche four à micro-ondes.</li><li>2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).</li><li>3. Sélectionner REHEAT (réchauffage).</li><li>4. Saisir le temps de réchauffage désiré à l'écran.</li><li>5. Sélectionner START (mise en marche).</li><li>6. OPTIONNEL: À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur+2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de réchauffage.</li></ol>
<b>DEFROST (Décongélation)</b>	<b>Décongélation</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyer sur la touche Microwave (four à micro-ondes).</li><li>2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).</li><li>3. Sélectionner DEFROST (décongélation)</li><li>4. Saisir le temps de décongélation désiré à l'écran.</li><li>5. Sélectionner START (mise en marche).</li><li>6. OPTIONNEL: À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur+2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de décongélation.</li></ol> <p>Pour obtenir plus de renseignements, voir la section "Décongélation".</p>
<b>STEAM (Vapeur)</b>	<b>Production de vapeur</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyer sur la touche four à micro-ondes.</li><li>2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).</li><li>3. Sélectionner STEAM (cuisson à la vapeur).</li><li>4. Saisir le temps de cuisson à la vapeur désiré à l'écran.</li><li>5. Sélectionner START (mise en marche).</li><li>6. OPTIONNEL: À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur+2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de cuisson à la vapeur.</li></ol> <p>Pour obtenir plus de renseignements, voir la section "Cuisson à la vapeur".</p>
<b>MELT (Faire Fondre)</b>	<b>Fait fondre</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyer sur la touche four à micro-ondes.</li><li>2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).</li><li>3. Sélectionner MELT (faire fondre).</li><li>4. Saisir le temps désiré à l'écran.</li><li>5. Sélectionner START (mise en marche).</li><li>6. OPTIONNEL: À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur+2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps pour faire fondre.</li></ol>

FONCTION	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
<b>SOFTEN (Ramollir)</b>	<b>Ramollit</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur la touche four à micro-ondes.</li> <li>2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).</li> <li>3. Sélectionner SOFTEN (ramollir).</li> <li>4. Saisir le temps désiré à l'écran.</li> <li>5. Sélectionner START (mise en marche).</li> <li>6. OPTIONNEL: À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps pour faire ramollir.</li> </ol>
<b>BOIL &amp; SOFTEN (Faire Bouillir Et Mijoter)</b>	<b>Fait bouillir et mijoter</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur la touche four à micro-ondes.</li> <li>2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).</li> <li>3. Sélectionner BOIL &amp; SIMMER (faire bouillir et mijoter).</li> <li>4. Saisir le temps désiré à l'écran.</li> <li>5. Sélectionner START (mise en marche).</li> <li>6. OPTIONNEL: À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps pour faire bouillir et mijoter.</li> </ol>
<b>KEEP WARM (Garder Au Chaud)</b>	<b>Garder au chaud</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur la touche four à micro-ondes.</li> <li>2. Sélectionner COOKING METHODS (méthodes de cuisson).</li> <li>3. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).</li> <li>4. Saisir le temps de maintien au chaud désiré à l'écran.</li> <li>5. Sélectionner START (mise en marche).</li> <li>6. OPTIONNEL: À tout moment pendant l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur +2 min, +1 min ou +30 sec pour augmenter le temps de maintien au chaud.</li> </ol>

## Décongélation

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

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

## Cuisson à la vapeur

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

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

## Maïs éclaté

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

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

# Cuisson assistée

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

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

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

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

## Favoris

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

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

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

## Outils

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

Sélectionner le clavier des outils pour afficher les outils :

- Remote Enable (Activation à distance)
- Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)
- Light (Éclairage)
- Turntable (plateau rotatif)
- Turn Table (plateau rotatif)
- Control Lock (Verrouillage des commandes)
- Probe (Sonde)

Outils	Sélections disponibles
<b>Remote Enable (Activation à distance)</b>	Appuyer sur Remote Enable (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'appli Whirlpool®. <b>REMARQUE:</b> L'activation à distance se ferme lorsque la porte est ouverte. La fonction doit être réactivée à chaque utilisation.
<b>Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)</b>	Régler la minuterie de cuisine en saisissant le temps désiré à l'aide du clavier. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sélectionner Kitchen Timer (minuterie de cuisine).</li><li>2. Entrer manuellement le temps désiré.</li><li>3. Sélectionner Start (mise en marche).</li><li>4. Sélectionner Cancel (annulation) pour mettre fin à la minuterie de cuisine.</li></ol>
<b>Light (Éclairage)</b>	Sélectionner Light (lampe) pour allumer ou éteindre la lampe. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
<b>Turntable (plateau rotatif)</b>	Mettre en marche/arrêter le plateau rotatif.

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

## Préférences

### Heures et dates

Régler les préférences pour l'heure et la date.

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

### Your Meal Times (Vos heures de repas)

Régler quand déjeuner/dîner/souper s'affiche

- Time (Heure)
- Date
- Time Format (Format de l'heure [AM/PM ou 24 heures])

### Volume sonore

Régler les préférences pour le volume sonore.

- Timers and Alerts (Minuteries et alertes)
- Buttons and Effects (Boutons et effets)

### Réglages de l'écran

Effectuer les configurations de l'affichage.

- Display Brightness (Luminosité de l'affichage) : Régler la luminosité de l'affichage
- Emphasize Info When I Am Far (Insister sur les infos quand je suis loin) : Mettre en marche/arrêter

### Régional

Régler les préférences régionales.

- Language (Langue) anglais, français ou espagnol
- Temperature Units (Unités de température) : Fahrenheit et Celsius

### Wi-Fi

- **Connexion au réseau :** Télécharger l'application Whirlpool® de la boutique d'applications sur votre téléphone mobile. Voir la feuille Configuration de la connectivité pour des instructions plus détaillées.
- **Code SAID :** Le code SAID s'utilise pour synchroniser un dispositif intelligent avec votre appareil.

- **Adresse MAC** : L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.
- **Radio Wi-Fi** : Met en marche et arrête le Wi-Fi.

#### Info

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

#### Démarrer le mode Demo (démonstration) :

1. Sélectionner Tools (icône d'engrenage).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO (informations).
3. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner ON (marche).

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

4. Sélectionner Tools (icône d'engrenage).
  5. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit) ou VIEW PRODUCT VIDEOS (afficher les vidéos du produit).
- Si l'appareil est en mode Demo (démonstration) après la mise sous tension, suivre ces étapes pour quitter le mode de démonstration.

#### Quitter le mode de démonstration :

1. Sélectionner TRY THE PRODUCT (essayer le produit).
2. Faire défiler l'écran et sélectionner EXPLORE (explorer).
3. Sélectionner Tools (icône d'engrenage).
4. Faire défiler l'écran et sélectionner INFO (informations).
5. Sélectionner STORE DEMO MODE (mode de démonstration en magasin) et sélectionner OFF (arrêt).
6. Sélectionner YES (oui) à l'écran de confirmation.

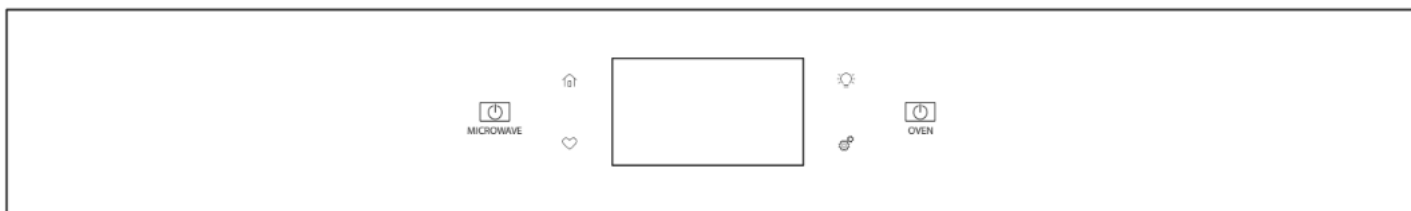
- **Restaurer les réglages d'usine** : Pour restaurer votre produit aux réglages d'usine par défaut.
- **Conditions d'utilisation Wi-Fi** : [www.whirlpool.com/connect](http://www.whirlpool.com/connect).
- **Conditions du logiciel**.

# Horno de Microondas convección integrado Guía de controles

## 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 "Preguntas frecuentes" de nuestra página de Internet, en [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de Servicio al cliente en [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).



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

## Panel táctil

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

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

## Pantalla

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

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

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

## Navegación de la pantalla

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

# Configuración y modo de demostración

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

## O BIEN

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

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

3. Seleccione TRY THE PRODUCT (Pruebe el producto) para examinar diversas características y opciones del producto.  
**OPCIONAL:** Seleccione VIEW PRODUCT VIDEOS (Ver videos del producto) para ver un video sobre cómo navegar e interactuar con el producto y examinar el control de voz.
4. Desplácese y seleccione EXPLORE (Explorar).
5. Seleccione las herramientas (el icono con un engranaje).  
Para salir del modo de demostración, vea la sección "Herramientas".

## USO DEL HORNO DE MICROONDAS INCORPORADO

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

- Para evitar daños en el horno de microondas, no se recueste ni deje que los niños se columpien en la puerta del horno de microondas.
- Para evitar daños en el horno de microondas, no lo ponga a funcionar cuando esté vacío.
- Los biberones y los tarros de comida para bebés no se deben calentar en el horno de microondas.
- Ropa, flores, fruta, hierbas, madera, jícara, papel, incluyendo bolsas de papel de estraza y periódico, no se deben secar en el horno de microondas.
- La cera de parafina no se derretirá en el horno de microondas porque no absorbe las microondas.
- Póngase guantes para hornear o use agarraderas al retirar los recipientes del horno de microondas.
- No recocine las papas. Al cabo del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes. Déjelas reposar durante cinco minutos. La cocción de las mismas terminará durante el reposo.
- No cocine ni recaliente los huevos en su cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede causar que éstos estallen, lo cual requeriría una limpieza profunda de la cavidad del horno de microondas. Cubra los huevos escalfados y déjelos reposar por cierto tiempo.

## Características de los alimentos

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

### Cantidad de alimentos

A mayor cantidad de alimentos que se caliente, mayor será el tiempo de cocción. Verifique el término de cocción y agregue breves incrementos de tiempo si fuera necesario.

### Tamaño y forma

Los trozos más pequeños de alimentos se cocinarán con mayor rapidez que los trozos más grandes. Igualmente los alimentos de forma regular se cocinarán con mayor uniformidad que los alimentos de forma irregular.

### Temperatura inicial

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

### Composición y densidad

Los alimentos con alto contenido de grasa y de azúcar alcanzarán una temperatura más alta y se calentarán con mayor rapidez que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y las papas, necesitan un tiempo de cocción más prolongado que los alimentos del mismo tamaño con densidad ligera y porosa, como los pasteles.

## Pautas para cocinar

### Envoltorios

El cubrir los alimentos ayuda a retener la humedad, acorta el tiempo de cocción y reduce las salpicaduras. Use la tapa provista con los utensilios de cocina. Si no la tiene, puede usar papel de cera, toallas de papel o envoltorios de plástico aprobados para utilizar con microondas. Se deben doblar las películas de plástico en una esquina a fin de proporcionar una abertura para ventilar el vapor. La condensación en la puerta y en las superficies de la cavidad es normal durante una cocción intensa.

### Revolver y dar vuelta los alimentos

Al revolver y dar vuelta los alimentos el calor se redistribuye uniformemente, lo cual evita que se recocinen los bordes exteriores de los alimentos. Revuelva de afuera hacia el centro. De ser posible, dé vuelta los alimentos desde el fondo hacia arriba.

### Disposición de los alimentos

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

### Pinchar los alimentos

Antes de calentar, use un tenedor o un pequeño cuchillo para pinchar o hacer piquetes en los alimentos que tienen cáscara o piel, como las papas, yemas de huevos, hígados de pollo, perros calientes y salchichas. Pinchelos en diversos lugares para dejar que salga el vapor.

### Protección de los alimentos

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

### Tiempo de reposo

Los alimentos se continuarán cocinando por la conducción natural del calor aun después de que haya terminado el ciclo de cocción del horno de microondas. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad de los alimentos.

### Turntable On/Off (Encendido/apagado de la bandeja giratoria) (en algunos modelos)

Para un rendimiento óptimo, la bandeja giratoria debe encenderse durante la cocción en microondas.

If using oversized cookware that does not turn freely on the microwave turntable, turn the turntable off. Para apagar la bandeja giratoria al ajustar una función del microondas, toque TURNTABLE (Bandeja giratoria) y luego OFF (Apagado). Durante la cocción con la bandeja giratoria apagada, los alimentos deben darse vuelta a la mitad del proceso de cocción.

**NOTA:** La bandeja giratoria no puede apagarse durante ningún ciclo de cocción automático.

## Utensilios de cocina y vajilla

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

Material	Recomendaciones
Papel de aluminio, Metal	Vea la sección "Papel de aluminio y metal".
Plato para dorar	El fondo debe estar al menos a 3/16" (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante.
Vidrio de cerámica, Vidrio	Se puede usar.
Porcelana, loza de barro	Siga las recomendaciones del fabricante.
Melamina	Siga las recomendaciones del fabricante.
Papel: Toallas, vajilla, servilletas	Use papel no reciclado y los que el fabricante apruebe para empleo con horno de microondas.
Plástico: Envoltorios, bolsas, cubiertas, vajilla, recipientes	Use los que el fabricante apruebe como aptos para hornos de microondas.
Cerámica y arcilla	Siga las recomendaciones del fabricante.
Utensilios para hornear de silicona	Siga las recomendaciones del fabricante.
Recipientes de popote, de mimbre y de madera	No los use en el horno de microondas.
Papel de cera	Se puede usar.

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

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

## Potencia de cocción del microondas

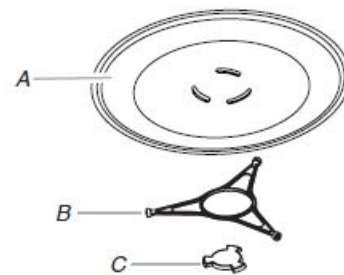
Muchas recetas para la cocción en horno de microondas especifican la potencia de cocción que se debe utilizar por porcentaje, por nombre o por número. Por ejemplo, 70%=7= Medio-Alto.

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

PORCENTAJE/ NOMBRE	USO
<b>100%, High (Alto) (valor predeterminado)</b>	Calentar rápidamente alimentos preparados y con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de verduras.
<b>90%</b>	Cocinar pequeños trozos tiernos de carne, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.

PORCENTAJE/ NOMBRE	USO
<b>80%</b>	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que necesitan una potencia de cocción más baja que la alta. Por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida.
<b>70%, Medium-High (Media-Alta)</b>	Recalentar una sola porción de alimentos.
<b>60%</b>	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas. Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
<b>50%, Medium (Media)</b>	Cocinar jamón, ave entera y cazuelas. Cocción lenta de estofados.
<b>40%</b>	Derretir chocolate. Calentar pan y pasteles.
<b>30%, Medium-Low (Media a baja), Defrost (Descongelar)</b>	Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
<b>20%</b>	Ablandar mantequilla, queso y helado.
<b>10%, Low (Baja)</b>	Colocar las frutas a temperatura ambiente.

## Bandeja giratoria



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

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

Las líneas curvas elevadas del centro de la parte inferior de la bandeja giratoria encajan entre los 3 rayos del eje. El eje hace girar la bandeja giratoria durante el uso del horno de microondas. Los rodillos del soporte deben encajar dentro del canal debajo de la bandeja giratoria.

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

### Para encender/apagar:

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

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



# MÉTODOS DE COCCIÓN

## **ADVERTENCIA**

### Peligro de Intoxicación Alimentaria

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

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

FUNCIÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
<b>Cook</b>	<b>Cocinar</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione la tecla microondas.</li><li>2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).</li><li>3. Seleccione COOK (Cocinar).</li><li>4. Introduzca el tiempo de cocción deseado en la pantalla.</li><li>5. <b>(Opcional)</b> Seleccione POWER (Potencia) en la pantalla para cambiar la potencia de cocción.</li><li>6. Seleccione START (Inicio).</li><li>7. <b>(Opcional)</b> En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de cocción.</li></ol>
<b>Reheat</b>	<b>Recalentar</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione MICROWAVE (Microondas).</li><li>2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).</li><li>3. Seleccione REHEAT (Recalentar).</li><li>4. Introduzca el tiempo de recalentado deseado en la pantalla.</li><li>5. Seleccione START (Inicio).</li><li>6. <b>(Opcional)</b> En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de recalentado.</li></ol>
<b>Defrost</b>	<b>Descongelar</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione MICROWAVE (Microondas).</li><li>2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).</li><li>3. Seleccione DEFROST (Descongelar).</li><li>4. Introduzca el tiempo de descongelado deseado en la pantalla.</li><li>5. Seleccione START (Inicio).</li><li>6. <b>(Opcional)</b> En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de descongelado.</li></ol> <p>Para obtener más información, vea la sección "Descongelado".</p>
<b>Steam</b>	<b>Vapor</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione MICROWAVE (Microondas).</li><li>2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).</li><li>3. Seleccione STEAM (Vapor).</li><li>4. Introduzca el tiempo de vapor deseado en la pantalla.</li><li>5. Seleccione START (Inicio).</li><li>6. <b>(Opcional)</b> En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de vapor.</li></ol> <p>Para obtener más información, vea la sección "Vapor".</p>
<b>Melt</b>	<b>Derretir</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Presione MICROWAVE (Microondas).</li><li>2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).</li><li>3. Seleccione MELT (Derretir).</li><li>4. Introduzca el tiempo de derretido deseado en la pantalla.</li><li>5. Seleccione START (Inicio).</li><li>6. <b>(Opcional)</b> En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de derretido.</li></ol>

FUNCIÓN	CARACTERÍSTICA	INSTRUCCIONES
<b>Soften</b>	<b>Ablandar</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione MICROWAVE (Microondas).</li> <li>2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).</li> <li>3. Seleccione SOFTEN (Ablandar).</li> <li>4. Introduzca el tiempo de ablandado deseado en la pantalla.</li> <li>5. Seleccione START (Inicio).</li> <li>6. <b>(Opcional)</b> En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de ablandado.</li> </ol>
<b>Boil &amp; Simmer</b>	<b>Hervir y hervir a fuego lento</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione MICROWAVE (Microondas).</li> <li>2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).</li> <li>3. Seleccione BOIL &amp; SIMMER (Hervir y hervir a fuego lento).</li> <li>4. Introduzca el tiempo de hervor y hervor a fuego lento deseado en la pantalla.</li> <li>5. Seleccione START (Inicio).</li> <li>6. <b>(Opcional)</b> En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de hervor y hervor a fuego lento.</li> </ol>
<b>Keep Warm</b>	<b>Mantener caliente</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presione MICROWAVE (Microondas).</li> <li>2. Seleccione COOKING METHODS (Métodos de cocción).</li> <li>3. Presione KEEP WARM (Mantener caliente).</li> <li>4. Introduzca el tiempo de mantener caliente deseado en la pantalla.</li> <li>5. Seleccione START (Inicio).</li> <li>6. <b>(Opcional)</b> En cualquier momento mientras el horno de microondas está funcionando, presione +2 min, +1 min, o +30 sec para aumentar el tiempo de mantener caliente.</li> </ol>

## Descongelar

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

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

## Cocción al vapor

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

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

## Palomitas de maíz

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

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

## Cocción asistida

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

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

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

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

## Favoritos

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

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

Para guardar una receta, seleccione la tecla Favoritos y siga las indicaciones que aparecen en la pantalla para personalizar sus favoritos.

Agregue una imagen o un nombre al favorito para personalizarlo según sus preferencias.

## Herramientas

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

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

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

Herramientas	Selecciones disponibles
<b>Remote Enable (Habilitar remoto)</b>	Seleccione Remote ENABLE (Habilitar remoto) para activar la capacidad de usar la aplicación Whirlpool®. <b>NOTA:</b> Remote Enable (Habilitar remoto) se apaga cuando la puerta se abre. Se debe volver a activar cada vez que se vuelve a usar.
<b>Kitchen Timer (Temporizador de cocina)</b>	Para ajustar un temporizador de cocina, introduzca manualmente el tiempo deseado en el teclado. <ol style="list-style-type: none"><li>1. Seleccione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina).</li><li>2. Introduzca manualmente el tiempo para la duración deseada del temporizador.</li><li>3. Seleccione START (Inicio).</li><li>4. Seleccione CANCELAR para finalizar el temporizador de cocina.</li></ol>
<b>Light (Luz)</b>	Seleccione la tecla luz para encender y apagar la luz. Cuando se abre la puerta del horno, la luz del horno se enciende automáticamente.
<b>Turn Table (Bandeja giratoria)</b>	Encendido o apagado de la bandeja giratoria.

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

## Preferencias

### Horas y fechas

Ajuste las preferencias de hora y fecha.

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

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

### Sound Volume (Volumen de sonido)

Ajuste las preferencias de volumen de sonido

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

### Display Settings (Ajustes de pantalla)

Ajuste los parámetros de la pantalla

- Display Brightness (Brillo de la pantalla): Ajuste el brillo

### Regional

Ajuste las preferencias regionales.

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

### Wi-Fi

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

## Info (Información)

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

### Inicie el modo de demostración:

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

### Para Salir del Modo de Demostración

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