

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.maytag.com/owners for more detailed instructions. In Canada, refer our website www.maytag.ca/owners. For more specific details on a feature and steps to use the features listed, refer to the titled section for that feature.

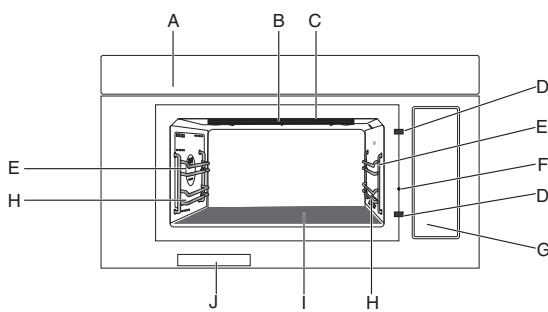
⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

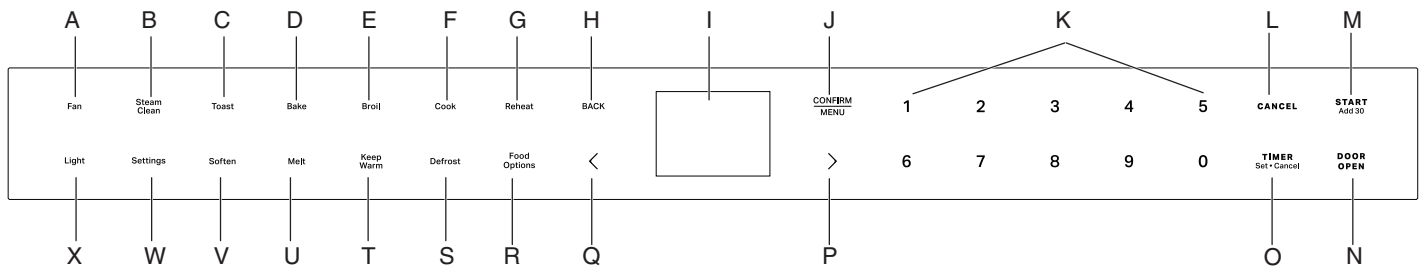
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Microwave Oven Parts and Features



- A. Vent
- B. Grill element
- C. Cavity light
- D. Door lock latches
- E. Rack position 2
- F. Open door pin
- G. Cooking guide label
- H. Rack position 1
- I. Oven bottom/Heating plate
- J. Serial tag

Buttons on Door Glass



- A. Fan
- B. Steam Clean
- C. Toast
- D. Bake
- E. Broil
- F. Cook
- G. Reheat
- H. BACK
- I. Display
- J. CONFIRM/MENU
- K. Number buttons
- L. CANCEL
- M. START/Add 30
- N. DOOR OPEN
- O. Timer Set-Cancel
- P. Right arrow
- Q. Left arrow
- R. Food Options
- S. Defrost
- T. Keep Warm
- U. Melt
- V. Soften
- W. Settings
- X. Light

Electronic Oven Controls

BUTTONS	FEATURE	INSTRUCTION
START/Add 30	Cooking start	The START/Add 30 button begins any oven function. During microwave cooking, when cooking is interrupted by opening the door, touching the START/Add 30 button after the door is closed again will resume the preset cycle.
START/Add 30	Quick start for 30 seconds	Pressing the START/Add 30 button once will start the microwave for 30 seconds, press repeatedly, will add the time amount of the button pressed. See START/Add 30 section for details.
CANCEL	Exit and go back to idle	Pressing the CANCEL button to exit and back to idle state. End the running cycle.

BUTTONS	FEATURE	INSTRUCTION
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: <ol style="list-style-type: none"> 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	Pressing the DOOR OPEN button to open the door. During cooking, touch 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.
Food Options	To reach common cooking recipes by category	Pressing the Food Options button to reach common cooking recipes by category, see "Food Options" section for details.
Fan	Turn on/off the Vent Fan	Pressing the Fan button to turn the vent fan on or off. Press Arrow buttons setting among Hi -> Med -> Lo->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 hood Light	Pressing the Light button to adjust the vent light brightness level setting among Hi -> Lo -> 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: <ol style="list-style-type: none"> 1. Press 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.
Steam Clean	Clean the cavity of the microwave oven	More information, see the "Steam Clean" section.
Toast	Toast	More information, see the "Toast" section.
Bake	Baking	More information, see the "Bake" section.
Broil	Broiling	More information, see the "Broil" section.
Cook	Cooking	More information, see the "Cook" section.
Reheat	Reheat	More information, see the "Reheat" section.
Soften	Soften	More information, see the "Soften" section.
Melt	Melt	More information, see the "Melt" section.
Keep Warm	Keep food warm	More information, see the "Keep Warm" section.
Defrost	Defrost	More information, see the "Defrost" section.

Settings

The Settings selection button allows you access to the hidden functions within the Electronic Oven Control. These hidden functions are as below, You can use Arrow buttons to toggle to your favorite choice, use BACK button to back to previous screen, use 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 Maytag app.
Cleaning and Maintenance	<ul style="list-style-type: none">■ 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	<ul style="list-style-type: none">■ Display settings:<ul style="list-style-type: none">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 to 20%, 40%, 60%, 80% and 100%.■ Sabbath mode:<ul style="list-style-type: none">Set sabbath: Set sabbath mode on. Press and hold the CANCEL button to exit sabbath mode.Sabbath bake: Use this function to bake during sabbath mode. Press the CANCEL button once to exit baking. Press and hold CANCEL to exit sabbath mode. More information, see the “Sabbath Bake” section.■ Language and Regional:<ul style="list-style-type: none">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.<ul style="list-style-type: none">All sound: On/OffTimers and alerts: Maximum, High, Medium, Low Off.Buttons and effects: Maximum, High, Medium, Low Off.■ Time and date: Microwave oven will set automatically using Wi-Fi or manually set global Time and Date configuration. The following instructions are set time and date manually.<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">■ 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	<ul style="list-style-type: none">■ 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.

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:

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 Settings button, use Arrow buttons until Cleaning and Maintenance, press CONFIRM/MENU button to select.
2. Use Arrow buttons 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, the charcoal filter is not necessary, but the filter alert still will appear every 6 months. You can follow the above steps to remove the alert.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. The lights, displays and 12 hour shut off will be disabled during sabbath mode. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

To Activate Sabbath Mode:

1. Press the Settings button.
2. Press the Right Arrow button until Preference, press CONFIRM/MENU button to select.
3. Press the Right Arrow button until Sabbath Mode, press CONFIRM/MENU button to select.

To Activate Bake Using Sabbath Mode:

1. Press the Settings button.
2. Press the Right Arrow button until Preference, press CONFIRM/MENU button to select.
3. Press the Right Arrow button until Sabbath Mode, press CONFIRM/MENU button to select.
4. Press the Right Arrow button to select Sabbath Bake, press CONFIRM/MENU button to select.
 - Set temperature: Press Left/Right Arrow buttons to select baking temperature.
 - Set baking time: Press CONFIRM/MENU button to enter baking time setting, press number buttons to set baking time, press START/Add 30 button to begin.

NOTE: In sabbath bake, you can modify the baking temperature by pressing the Left/Right Arrows, press Left Arrow button once, the baking temperature will be -25°F, press Right Arrow button once, the baking temperature will be 25°F, but the modified temperature will not be displayed on the screen.

For example: If the current baking temperature is set to 350°F, you want to adjust it to 250°F, you need to press the Left Arrow button 4 times, but the screen still shows 350°F.

To Deactivate Sabbath Mode:

Press and hold the CANCEL button for 3 seconds to exit Sabbath mode. Or wait for 74 hours timeout.

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 converted for this unit. The temperature unit setting is in the Settings-Preferences-Language and regional submenu.

1. Press the Settings button, press the 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 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, 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 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 the Settings button, press the 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, press 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, press 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.

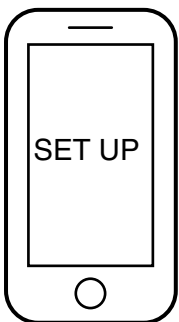
Connectivity

With your mobile device, get the Maytag 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:



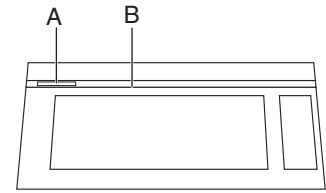
- A home wireless router supporting Wi-Fi, preferably 2.4 Ghz with WPA2 security. If you are unsure of your router's capabilities, refer to the router manufacturer's instructions.
- The router to be on and have a live internet connection.
- The SAID code and MAC address for your appliance may be needed.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

How to find the SAID code and MAC address in Setting:

Finding 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

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.

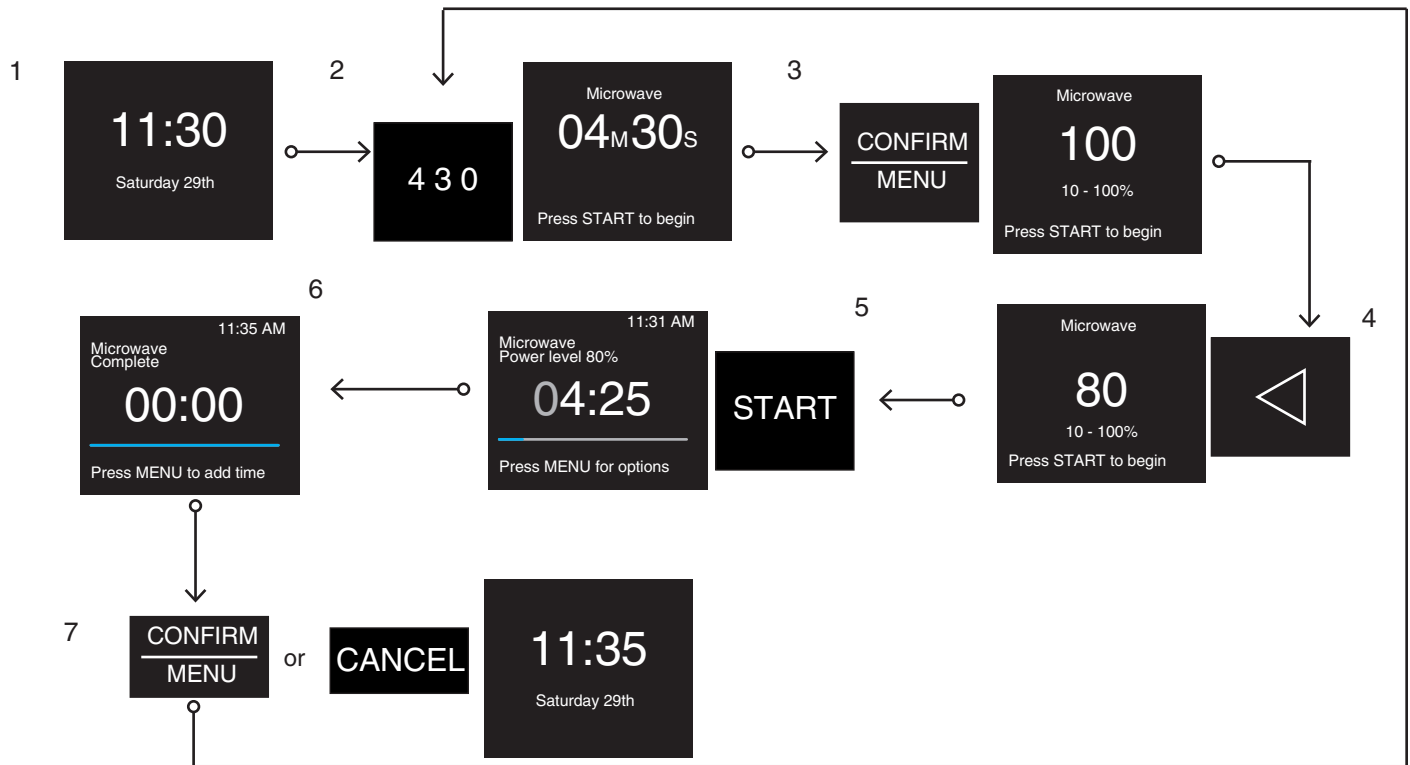
1. Please follow the function instructions to cook the different types of foods.
2. For better cooking performance, it is recommended to stir/turn and let the food stand 1 minute after cooking and reheat.
3. For better cooking performance, try to use the preset button first.
4. For auto function, Auto 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/Add 30 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.

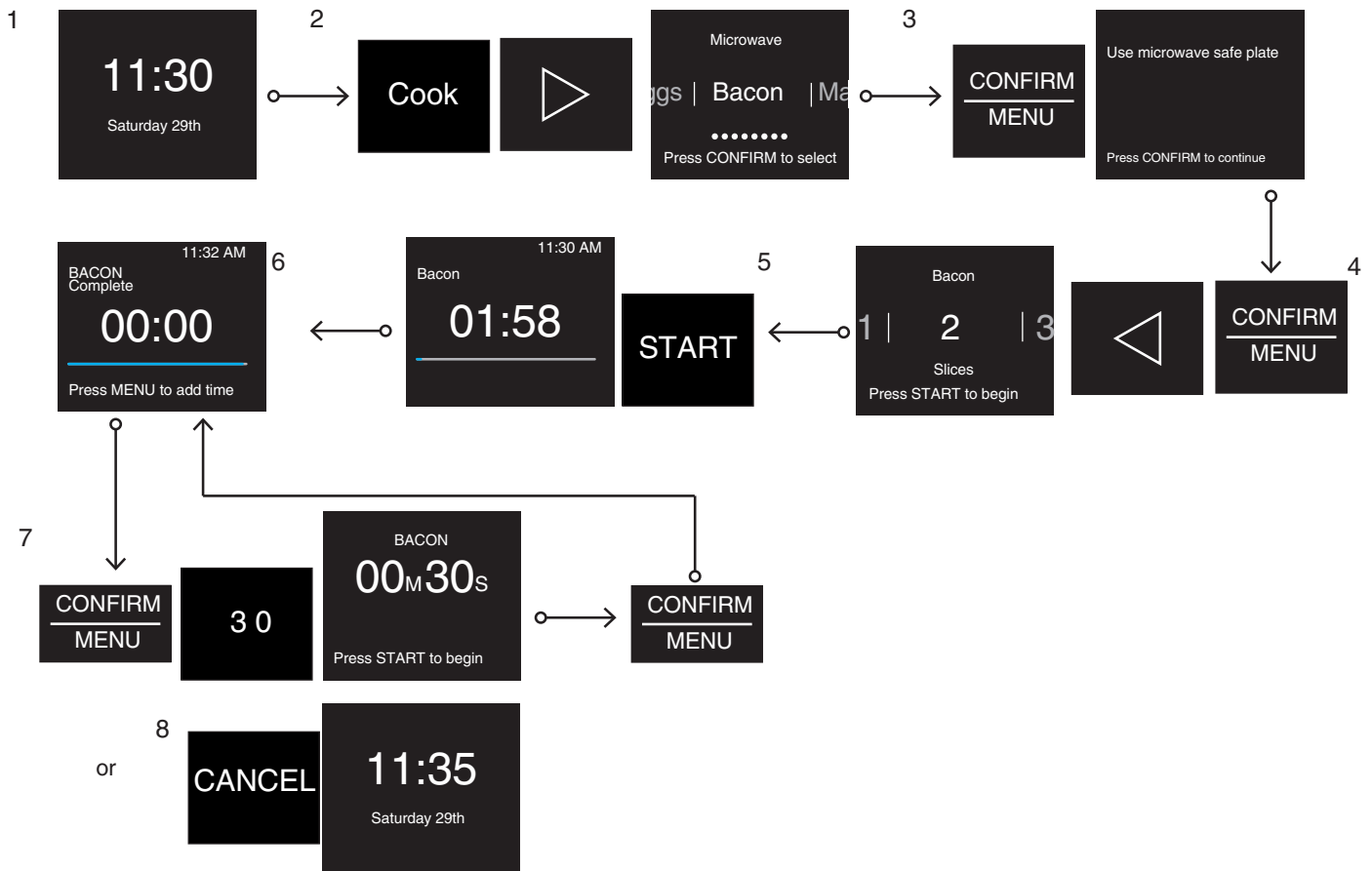
Follow the steps to cook with microwave manual mode, below example is 4 minutes 30 seconds cook time and 80% power level.



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 buttons 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.



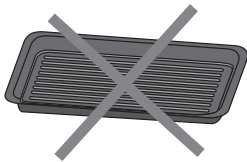
1. In idle state.
2. Press the Cook button and press the right Arrow button repeatedly until Bacon.
3. Press the CONFIRM/MENU button to set slices. There are some cooking tips shown on the display, check and follow the tips.
4. Press the CONFIRM/MENU and the left Arrow button to choose 2 slices of bacon.
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. Or press the CANCEL button back to the idle state or wait timeout.

Defrost

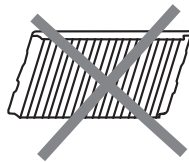
This function allows you to quickly defrost food manually or automatically. Use this function to manually defrost, automatically defrost chicken breast, fish fillets, ground meat.

Accessories:

Do Not Use



Toast pan



Wire rack

Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Chicken Breast	0.5-3.0 lbs/0.1 lb (226 g-1361 g/45 g)	Microwave safe container (Not provided)	See below tips
Fish Fillets	0.5-3.0 lbs/0.1 lb (226 g-1361 g/45 g)		
Ground Meat	0.5-3.0 lbs/0.1 lb (226 g-1361 g/45 g)		
Manual Defrost	/		

Tips:

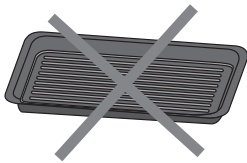
- For better cooking performance, try to use the preset button first.
- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces 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 preset for defrosting a number of food types.
- Let stand 5-20 minutes after defrosting.
- Manual defrost: Touch Defrost button to select Manual defrost and set the suitable time, touch START/Add 30 to start.

Reheat

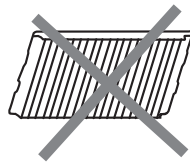
Times and cooking powers have been preset for reheating a number of food types. Use the following chart as a guide.

Accessories:

Do Not Use



Toast pan



Wire rack

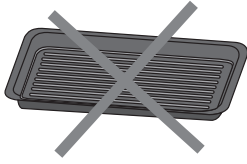
Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Casserole	Small, Medium, Large (250 mL-1 L)	Microwave safe container (Not Provided)	Place in a microwave safe container. Cover with film and leave a vent. Stir and let stand for 3 minutes after reheating.
Dinner Plate	Amount range 1 plate, about 8-16 oz (227-454 g)		
Soup	Amount range 1-4 cups (250 mL-1000 mL, 250 mL/Cup)		
Coffee	1-2 cups (236 mL/Cup)	Short and wide cup (not provided)	Use a microwave safe cup and put the cup in the center of the cavity. Do not cover.
Milk	1-2 cups (236 mL/Cup)		
Tea	1-2 cups (236 mL/Cup)		
Water	1-2 cups (236 mL/Cup)		
Manual Reheat	/		Stir and let stand for 3 minutes after reheating.

Soften

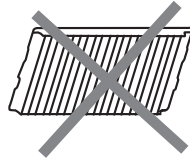
The Soften function allows you to do manual softening, automatically soften butter, cream cheese, ice cream.

Accessories:

Do Not Use



Toast pan



Wire rack

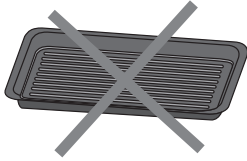
Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Butter	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Use microwave safe plate	Unwrap and place in a microwave-safe container.
Cream Cheese	3 oz, 8 oz (85 g, 227 g)		Use a microwave safe plate.
Ice Cream	16, 32, 48, 64 oz (454, 907, 1360, 1813 g)		Use a microwave safe container.
Manual Soften	/		/

Melt

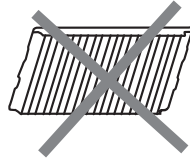
The Melt function allows you to do manual melting, automatically melting butter, cheese, chocolate.

Accessories:

Do Not Use



Toast pan



Wire rack

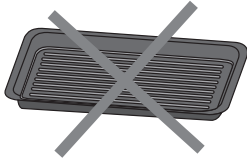
Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Melt Butter	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Microwave safe container (Not provided)	Cut into small pieces and cover with plastic wrap. And place it in a microwave safe container. Stir after melting.
Melt Cheese	8, 16 oz (226 g, 454 g)		Cut into small pieces and place in a microwave safe container. Stir after melting.
Melt Chocolate	4, 6, 8, 10, 12 oz (113, 170, 227, 284, 341 g)		Cut into small pieces and place in a microwave safe container. Stir after melting.
Manual Melt	/		/

Cook

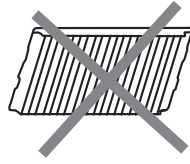
The cook function is a microwave cooking function.

Accessories:

Do Not Use



Toast pan



Wire rack

Recipe		Weight	Accessories	Cooking Tips	
Popcorn		Amount range 3.0-3.5 oz (85-100 g)	/	<ul style="list-style-type: none"> ■ Do not use regular paper bags or glassware. ■ Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper. ■ Listen for popping too slow to one pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle. Do not re-pop unpopped kernels. ■ For best results, use fresh bags of popcorn. ■ Cooking results may vary by brand and fat content. <p>NOTE: Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.</p>	
Potatoes	Small Potatoes	1-4 pieces, 3-5 oz (85-141 g)/each	Microwave safe container (Not provided)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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, 8-12 oz (227-341 g)/each			
Vegetables	Fresh Vegetables	Amount range 1-4 cups (250 g/Cup)			
	Frozen Vegetables	Amount range 1-4 cups (250 g/Cup)			
Oatmeal		1-4 servings/1 servings			<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 0.5-2.0 cups (125-500 mL) (dry, white long grain)			<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed.

Scrambled Eggs	1-4 eggs/1 egg	Microwave safe container (Not provided)	<ul style="list-style-type: none"> From room temperature. Put food into a microwave safe dish, add 1 tablespoon water for one egg, and mix well. Cover the film and leave a vent. Stir and let stand for 3 minutes after cooking.
Bacon	1-6 slices/1 slice		<ul style="list-style-type: none"> Average thickness: Follow directions on the package. For best results, place bacon on a microwave-safe bacon rack.
Manual Cook	/		/

Keep Warm

⚠ WARNING

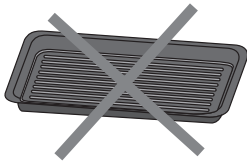
Food Poisoning Hazard

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

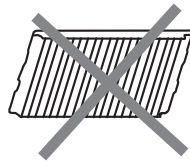
Doing so can result in food poisoning or sickness.

Accessories:

Do Not Use



Toast pan



Wire rack

This function allows you to keep your dishes warm automatically.

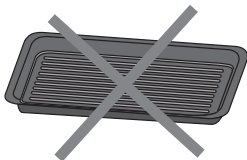
- Put food into a microwave safe container.
- Touch the Keep Warm button.
- Select suitable time, then touch the START/Add 30 button to start. Default time is 30 minutes.

NOTE: A keep warm cycle is 15 minutes, the keep warm time range is 15-60 minutes.

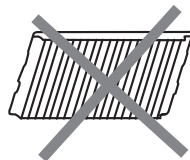
Steam Clean

Accessories:

Do Not Use



Toast pan



Wire rack

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

Before starting the cycle:

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

To Start The Cycle:

- Touch Steam Clean button.
- Press the START/Add 30 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.

Oven Cooking Functions

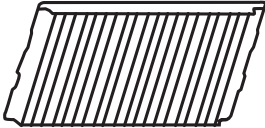
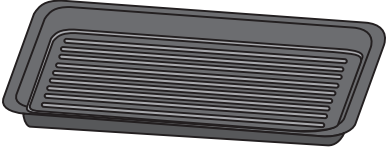
Odors and smoke are normal when the microwave oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

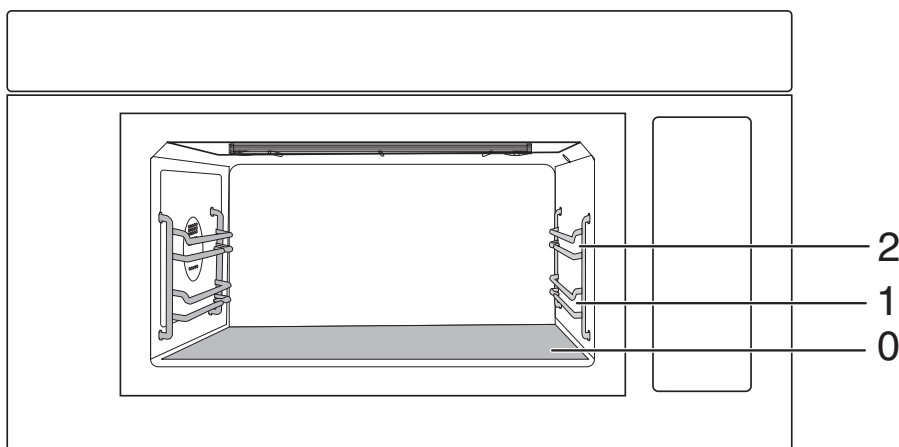
During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

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, convection bake, roast, broil and dehydrate cycles (on some models).
- When cooking oily or juicy foods, placing an oven proof baking plate on the oven bottom to catch dripping oil or juice.
- There are 3 levels to place the accessories, placing the appropriate accessories onto the right level will help you to achieve best results.

Accessories		Level
	Wire rack	0 or 1 or 2
	Toast pan	0 or 1 or 2

Accessories Level

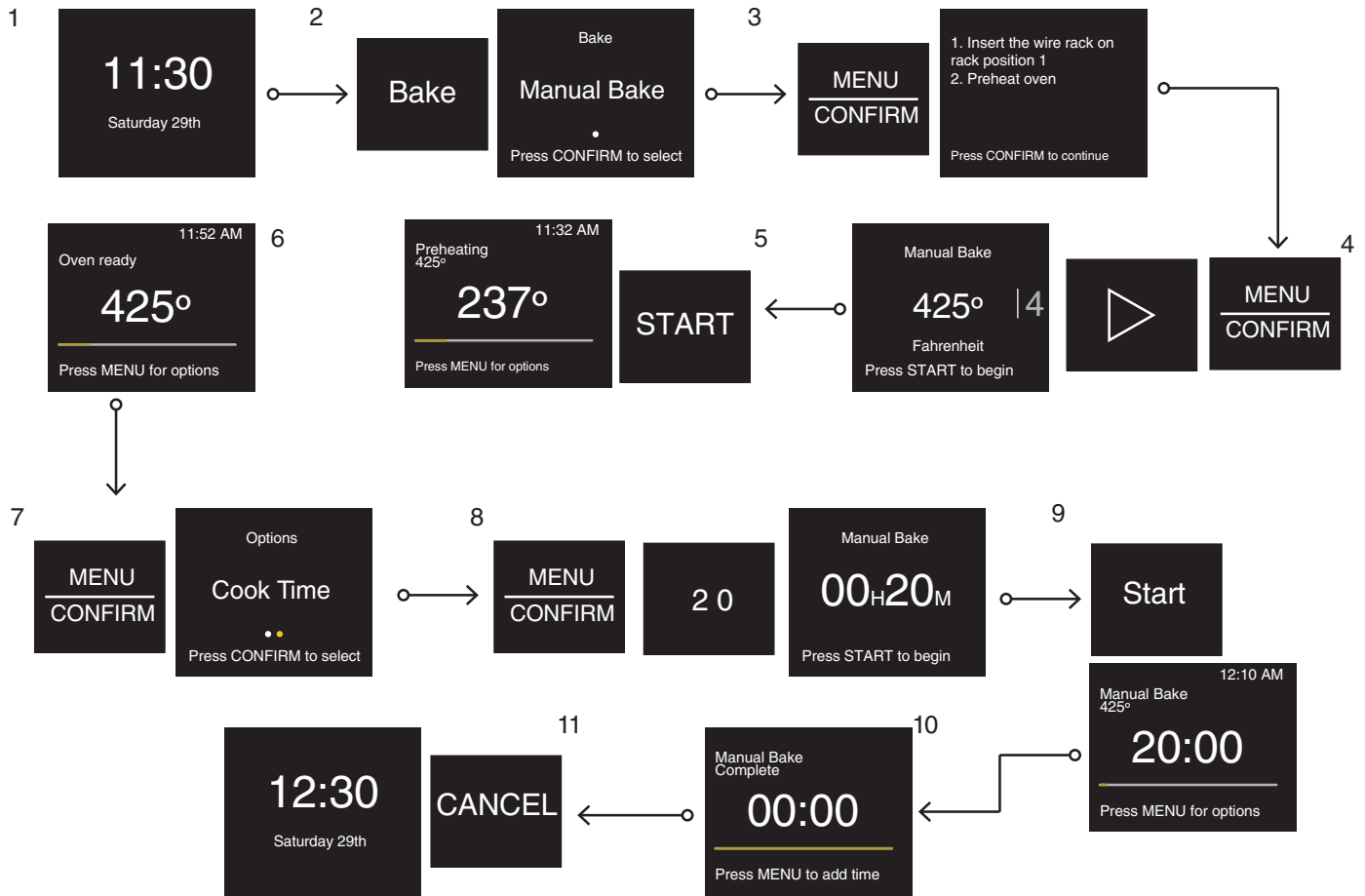
2. Rack position 2

1. Rack position 1

0. Oven bottom

Manual Oven Cooking

Follow the steps to cook by temperature, below is an example to bake a pizza in 425°F temperature.

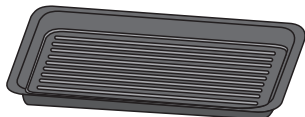


1. In idle state.
2. Press the Bake button and enter the Manual Bake function.
3. Press the MENU/CONFIRM button, there are some cooking tips shown on the display, check and follow the tips.
4. Press the MENU/CONFIRM and right arrow button to choose 425°F.
5. Press the START/Add 30 button to begin preheating.
6. When the oven meets the preheat temperature, complete sounds will be heard.
7. Press the MENU/CONFIRM to set cook time, such as 20 minutes cooking length.
8. Press the MENU/CONFIRM button and number buttons “2” “0”.
9. Press the START/Add 30 Button to start baking.
10. Press the MENU/CONFIRM button to add more time, this step can be skipped, if you are satisfied with the doneness.
11. Press the CANCEL button back to the idle state.

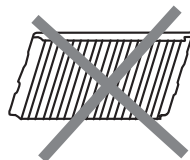
Bake

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

Accessories:



Toast pan



Wire rack

Procedure:

1. Select the desired temperature and cooking time or select your favorite recipe.
2. Press the START/Add 30 button.
3. Let the preheat occur.

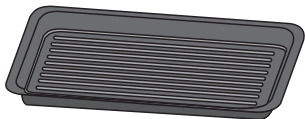
4. Open the door and insert the food to rack position 1 or oven bottom.
5. Press the START/Add 30 button.
6. After the cycle ends, let the product rest for at least 5 minutes.

Recipe	Recommendation	Procedure	Accessory	Level
Brownies	One 8*8 inch pan	Prepare the brownies mix according to the instruction, pour the batter into a 8*8 inch pan; Select the recipe of Brownies and start the cycle to preheat the oven; When the oven is ready, put the container on the oven bottom. Then close the door and press the START/Add 30 button to start the cooking.	8*8 Pan	0
Frozen casserole	20-90 oz/ 5 oz each (567- 2551 g/142 g)	Put the frozen pasta into the casserole and weigh the food. Select the recipe of the Frozen casserole and follow the step to confirm the weight, start the cycle to preheat the oven; When the oven is ready, put the container on the oven bottom. Then close the door and press the START/Add 30 button to start the cooking.	Casserole: 1-3 Quarts	0
Cookies	Amount range 8 pieces	Prepare the cookie mix according to the instructions and arrange 8 pieces on the toast pan ; Select the recipe of cookies and start the cycle to preheat the oven; When the oven is ready, put the toast pan on the oven bottom. Then close the door and press the START/Add 30 button to start the cooking.	Toast Pan	0
Crescent rolls	1 batch	Put the crescent roll into the toast pan. Select the recipe of crescent rolls and start the cycle to preheat the oven; When the oven is ready, put the toast pan on the oven bottom. Then close the door and press the START/Add 30 button to start the cooking.	Toast Pan	0
Muffins	Amount range 12 cups	Prepare the muffin mix according to the instructions, pour 12 serving of 28g batter into a muffin pan or 12 paper cups, then put the cups on the toast pan; Select the recipe of muffins and start the cycle to preheat the oven; When the oven is ready, put the container on the oven bottom. Then close the door and press the START/Add 30 button to start the cooking.	Toast Pan with paper cup (not provided) or muffin pan (not provided)	0
Chicken pot pie	1-6 Pie/1 Pie	Put the chicken pot pie into the toast pan. Follow the step to select the amount of pies, start the cycle to preheat the oven; When the oven is ready, put the toast pan on the oven bottom. Then close the door and press the START/Add 30 button to start the cooking.	Toast Pan	0
Manual Bake	Pastries, Bakeries, Meat, Poultry, Fishes	Manual Bake, temperature setting range 250-450°F/25°F (121-232°C)	Wire rack/Toast pan	0 or 1

Toast

This function allows to cook the crispy food that need surface browning.

Accessory:



Toast pan

Procedure:

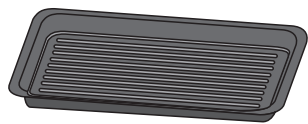
1. Open the door and insert the food to rack position 1 or Oven bottom.
2. Select the desired temperature and cooking time or select favorite recipe.
3. Press the START/Add 30 button.
4. After the cycle end, let the product rest for at least 5 minutes.

Recipe	Recommendation	Procedure	Accessory	Level
Sliced bread	<p>Select doneness:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Light ■ Medium light ■ Medium ■ Medium Dark ■ Dark <p>1-6 pieces/1 pieces</p>	<p>Arrange the bread on the toast pan (the bread should be placed next to each other in the center part of the toast pan) and put the toast pan on the bottom.</p> <p>Press the Toast function and select the recipe of sliced bread. Confirm to select the browning level and the amount of bread.</p> <p>Press START/Add 30 to start the cooking cycle.</p>	Toast Pan	0
Bagel	1-6 slices/1 slices	<p>Arrange the bagel on the toast pan (the bagel should be placed next to each other in the center part of the toast pan) and put the toast pan on the bottom.</p> <p>Press the Toast function and select the recipe of the Bagel. Confirm to select the amount of bagel.</p> <p>Press the START/Add 30 button to start the cooking cycle.</p>	Toast Pan	0
Frozen Waffles	1-6 slices/1 slices	<p>Arrange the frozen waffles on the toast pan (the waffles should be placed next to each other in the center part of the toast pan) and put the toast pan on the oven bottom.</p> <p>Press the Toast function and select the recipe for frozen waffles. Confirm to select the amount of waffles.</p> <p>Press the START/Add 30 button to start the cooking cycle.</p>	Toast Pan	0
Manual Toast	Chicken nuggets, French fries, Frozen stick	<p>Arrange the food on the toast pan and put the toast pan on the Rack position 1.</p> <p>Press the Toast function and select the manual toast.</p> <p>Confirm to select the temperature and cooking time.</p> <p>Press the START/Add 30 button to start the cooking cycle.</p>	Toast Pan	1

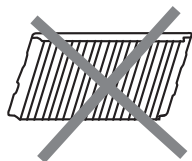
Broil

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

Accessories:



Toast pan



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 2 or 1 or oven bottom.
2. Select the desired temperature and cooking time.
3. Press the START/Add 30 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.	Toast Pan/Wire rack	0 or 1 or 2
	Mid: 325°F (163°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
Bakery and Desserts	Toast Bagel	Toast pan	0
	Bake Brownies	8*8 pan	0
	Bake Cookies	Toast pan	0
	Bake Crescent Rolls	Toast pan	0
	Bake Muffins	Toast Pan with paper cup (not provided) or muffin pan (not provided)	0
Beverages	Reheat Coffee	Microwave safe cup (not provided)	0
	Reheat Milk		0
	Reheat Tea		0
	Reheat Water		0
Breakfast	Cook Bacon	Microwave safe bacon rack (not provided)	0
	Toast Sliced Bread	Toast pan	0
	Toast Frozen Waffles	Toast pan	0
	Cook Oatmeal	Microwave safe dish (not provided)	0
	Cook Scrambled Eggs		0

Category	Food Option	Accessory	Level
Meals	Bake Casserole	Casserole: 1-3 Quarts	0
	Reheat Casserole	Microwave safe container (not provided)	0
	Reheat Dinner Plate		0
	Bake Chicken Pot Pie	Toast pan	0
	Cook Large Potatoes	Paper towel	0
	Cook Rice	Microwave safe container (not provided)	0
	Reheat Soup		0
Meats	Cook Bacon	Microwave safe container (not provided)	0
Snacks	Popcorn	/	0
Sides	Cook Fresh Vegetables	Microwave safe container (not provided)	0
	Cook Frozen Vegetables		0
	Cook Small Potatoes	Paper towel	0
	Cook Large Potatoes	Paper towel	0
	Cook Rice	Microwave safe container (not provided)	0

Category	Food Option	Accessory	Level
Ingredient Prep	Melt Butter	Microwave safe container (not provided)	0
	Soften Butter		0
	Melt Cheese		0
	Melt Chocolate		0
	Soften Cream Cheese		0
	Soften Ice Cream		0
	Reheat Water		0

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.maytag.com/owners pour obtenir des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter notre site Web au www.maytag.ca/propretaire. Pour obtenir plus d'information sur une caractéristique ou sur les étapes pour utiliser les caractéristiques mentionnées, consulter la section titre de la caractéristique.

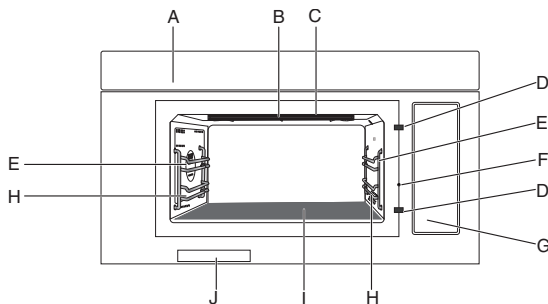
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

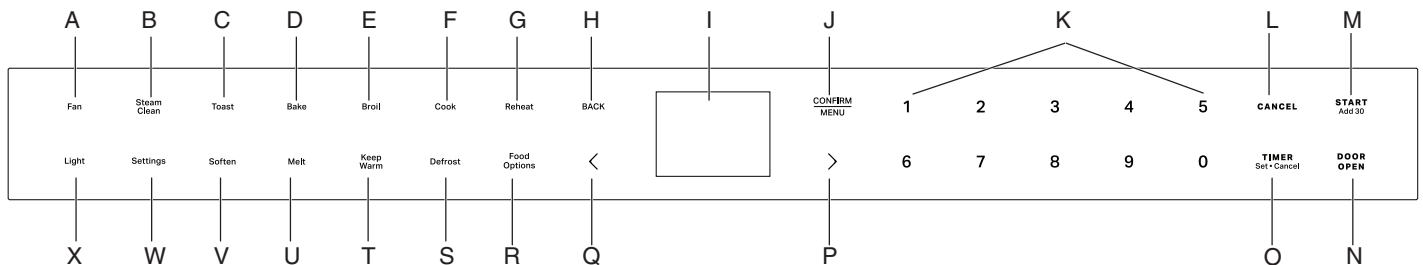
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Pièces et caractéristiques du four à micro-ondes



- A. Système d'extraction
- B. Élément du gril
- C. Lampe de la cavité
- D. Loquets de verrouillage de la porte
- E. Position de grille 2
- F. Broche de porte ouverte
- G. Étiquette du guide de cuisson
- H. Position de grille 1
- I. Fond du four/plaque chauffante
- J. Étiquette de série

Boutons sur le verre de la porte



- | | | | |
|--|----------------------------------|--|----------------------------------|
| A. Fan (Ventilateur) | G. Reheat (Réchauffage) | M. START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) | S. Defrost (Décongélation) |
| B. Steam Clean (Nettoyage à la vapeur) | H. BACK (Retour) | N. DOOR OPEN (OUVERTURE DE LA PORTE) | T. Keep Warm (maintien au chaud) |
| C. Toast (Grille-pain) | I. Display (Affichage) | O. Timer Set-Cancel (Réglage de la minuterie – Annulation) | U. Melt (Faire fondre) |
| D. Bake (cuisson au four) | J. CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) | P. Flèche vers la droite | V. Soften (Faire ramollir) |
| E. Broil (cuisson au gril) | K. Boutons numériques | Q. Flèche vers la gauche | W. Settings (Réglages) |
| F. Cook (Cuisson) | L. CANCEL (ANNULATION) | R. Food Options (Options d'aliments) | X. Light (Lampe) |

Commandes électroniques du four

BOUTONS	FONCTION	INSTRUCTIONS
START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30)	Démarrage de la cuisson	Le bouton Start/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30) démarre 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/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30) après la fermeture de la porte permet de reprendre le programme préréglé.
START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30)	Démarrage rapide pour 30 secondes	Appuyer une fois sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30) pour démarrer le micro-ondes pendant 30 secondes, appuyer plusieurs fois pour ajouter la durée du bouton enfoncé. Voir la section Mise en START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30) 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	<p>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 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
Food Options (Options d'aliments)	Pour accéder aux recettes de cuisine courantes par catégorie	Appuyer sur le bouton Food Options (Options d'aliments) pour accéder aux recettes de cuisine courantes par catégorie, voir la section « Options d'aliments » pour obtenir plus de détails.
Fan (Ventilateur)	Met en marche/arrête le ventilateur de la hotte	<p>Appuyer sur le bouton Fan (Ventilateur) pour activer ou désactiver le ventilateur de la hotte. Appuyer sur les boutons Fléchés pour régler Hi -> Med -> Lo -> Off (Élevé -> Moyen -> Bas -> Désactivé).</p> <p>REMARQUE: Pour empêcher le four à micro-ondes de surchauffer, le ventilateur de la hotte 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.</p>
Light (lampe)	Allume/éteint la lampe de la hotte	Appuyer sur le bouton Light (Lampe) pour régler le niveau d'intensité de l'éclairage de la hotte entre Hi -> Lo -> Off (Élevée -> Basse -> Désactivée).
Settings (Réglages)	Réglages du four à micro-ondes	<p>Permet de personnaliser les sons et le fonctionnement du four en fonction des besoins (voir la section Réglages pour plus de détails).</p> <p>Utilisation :</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 Settings (Réglages).

BOUTONS	FONCTION	INSTRUCTIONS
Steam Clean (Nettoyage à la vapeur)	Nettoyer la cavité du four à micro-ondes	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Nettoyage à la vapeur ».
Toast (Grille-pain)	Toast (Grille-pain)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Grille-pain ».
Bake (cuisson au four)	Cuisson au four	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cuisson au four ».
Broil (cuisson au gril)	Cuisson au gril	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cuisson au gril ».
Cook (Cuisson)	Cuisson	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cuisson ».
Reheat (Réchauffage)	Réchauffage	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Réchauffage ».
Soften (Faire ramollir)	Faire ramollir	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Faire ramollir ».
Melt (Faire fondre)	Faire fondre	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Faire fondre ».
Keep Warm (Maintien au chaud)	Garder les aliments au chaud	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Maintien au chaud ».
Defrost (Décongélation)	Décongélation	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Décongélation ».

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 Maytag.
Cleaning and Maintenance (Nettoyage et Entretien)	<ul style="list-style-type: none">■ 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 ».
Preference (Préférence)	<ul style="list-style-type: none">■ Réglages de l'écran :<ul style="list-style-type: none">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.Luminosité de l'Écran : Régler la luminosité de l'écran, la luminosité est réglée sur 20 %, 40 %, 60 %, 80 % et 100 %.■ Mode Sabbath :<ul style="list-style-type: none">Régler le Sabbath (Sabbat) : Activer le Sabbath mode (mode Sabbath). Appuyer sans relâcher le bouton CANCEL (ANNULATION) pour quitter le sabbath mode (mode sabbat).Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbath) : Cette fonction permet de cuire en sabbath mode (mode sabbat). Appuyer une fois sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour quitter la cuisson. Appuyer sans relâcher sur CANCEL (ANNULATION) pour quitter le Sabbath mode (mode Sabbath). Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cuisson au four Sabbath ».■ Langue et région :<ul style="list-style-type: none">Langue : L'anglais, l'espagnol ou le français sont disponibles.Unités de température : °F ou °C sont disponibles.Unité de poids : Oz ou lb impériaux, grammes ou kg métriques sont disponibles.Format de l'heure : Format 12 heures ou 24 heures.■ Restaurer aux réglages d'usine : Restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut.■ Volume sonore : Régler les préférences pour le volume sonore.<ul style="list-style-type: none">Tous les sons : Marche/arrêt)Minuteries et alertes : Maximum, élevé, moyen, faible, désactivé.Boutons et effets : Maximum, élevé, moyen, faible, désactivé.■ 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. Les instructions suivantes permettent de régler l'heure et la date manuellement.<ul style="list-style-type: none">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.Réglage de la date : Régler la date au format MM/JJ//AA.Format de l'heure : Format 12 heures ou 24 heures.
Connexion	<ul style="list-style-type: none">■ 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.■ Code SAID et adresse MAC : Le code SAID et l'adresse MAC du module Wi-Fi sont affichés.
Info	<ul style="list-style-type: none">■ Mode de démonstration : Activer/désactiver le mode de démonstration. Le code d'accès au mode de démonstration est 1234.■ Mon appareil : Affiche les informations sur l'appareil et les coordonnées du service clientèle.■ Service et assistance : Les coordonnées de l'assistance à la clientèle et les diagnostics sont réservés aux techniciens d'entretien.■ Conditions du logiciel : Les conditions d'utilisation du logiciel.■ Conditions Wi-Fi : Affichage des conditions d'utilisation du Wi-Fi.

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.

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'écran 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 :

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 Settings (Réglages), utiliser les boutons Fléchés jusqu'à Cleaning and Maintenance (Nettoyage et Entretien), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner.
2. Utiliser les boutons Fléchés 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, le filtre au charbon n'est pas nécessaire, mais l'alerte de filtre apparaîtra toujours tous les 6 mois. Suivre les étapes ci-dessus pour supprimer l'alerte.

Mode Sabbat

Le Sabbath Mode (Mode Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Les lampes, les affichages et l'arrêt de 12 heures sont désactivés pendant le mode sabbat. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Activation du Sabbath Mode (Mode Sabbat) :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages).
2. Appuyer sur la flèche droite jusqu'à Preference (Préférence), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner.
3. Appuyer sur la flèche droite jusqu'à ce que le Sabbath Mode (Mode Sabbat) soit sélectionné, puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner.

Activation de la cuisson en Sabbath mode (mode Sabbat) :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages).
2. Appuyer sur la Flèche Droite jusqu'à Preference (Préférence), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner.
3. Appuyer sur la Flèche Droite jusqu'à ce que le Sabbath Mode (Mode Sabbat) soit sélectionné, puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner.
4. Appuyer sur la Flèche Droite pour sélectionner Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner.
 - Régler la température : Appuyer sur les boutons Fléchés Gauche/Droite pour sélectionner la température de cuisson.
 - Régler la minuterie de cuisine : Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour accéder au réglage de la minuterie de cuisine, appuyer sur les boutons numériques pour régler la durée de cuisson, appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour commencer.

REMARQUE : En mode Sabbat, il est possible de modifier la température de cuisson en appuyant sur les Flèches Gauche/Droite, en appuyant une fois sur la flèche gauche, la température de cuisson réduira de 25 °F (environ 10 °C), en appuyant une fois sur la flèche droite, la température de cuisson augmentera de 25 °F (environ 10 °C), mais la température modifiée ne sera pas affichée à l'écran.

Par exemple : Si la température de cuisson actuelle est réglée sur 350 °F (177 °C) et que l'on souhaite la régler sur 250 °F (121 °C), il faudra appuyer 4 fois sur le bouton Fléché Gauche, mais l'écran affiche toujours 350 °F (177 °C).

Désactivation du Sabbath Mode (Mode Sabbat) :

Appuyer sans relâcher le bouton CANCEL (ANNULATION) pendant 3 secondes pour quitter le Sabbath mode (mode Sabbat). Ou attendre le délai de 74 heures.

Langue

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

1. Appuyer sur le bouton 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.

Unité de température

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

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons Fléchés pour 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.

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 – Preferences – Language and regional (Réglages – Préférences – 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 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.

Format de l'heure

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

1. Appuyer sur le bouton 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.

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), 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 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.

Volume sonore

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

Tous les sons : Activer et désactiver

Minuteries et Alertes : Maximum, élevé, moyen, faible, désactivé

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

Instruction :

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 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.

Heure et date

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

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

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

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons Fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton 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.

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.

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

Connexion

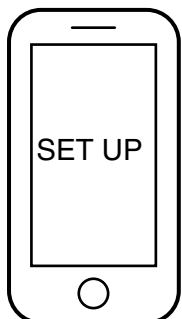
À l'aide d'un appareil mobile, obtenir l'application Maytag, les instructions de configuration de la connexion, les conditions d'utilisation et la politique de confidentialité en balayant le code à barres 2D.

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.

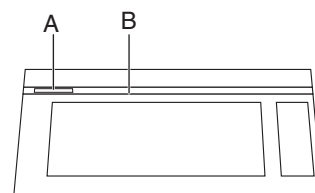


Comment trouver le code SAID et l'adresse MAC dans Setting (Réglages) :

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

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.

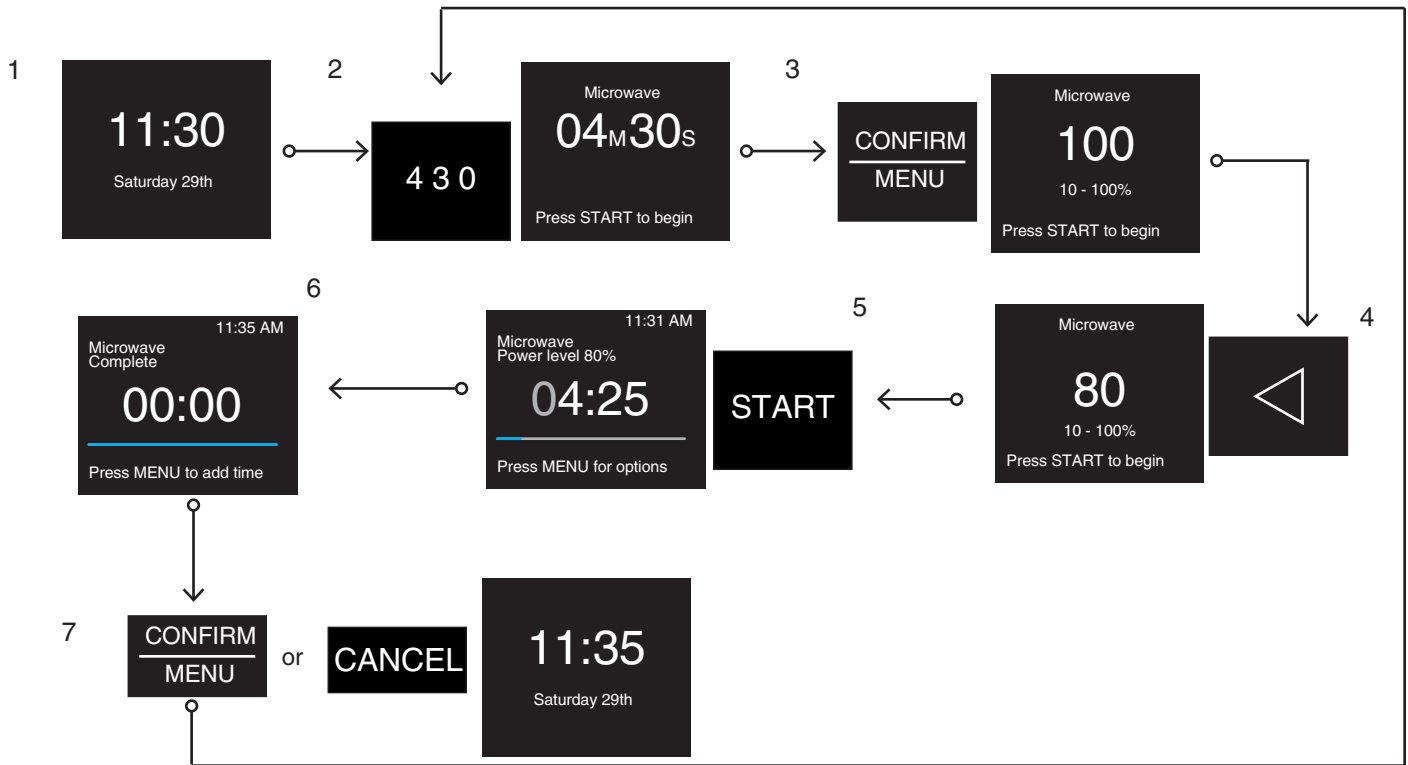
1. Respecter les instructions de la fonction pour cuire les différents types d'aliments.
2. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de mélanger/tourner et laisser les aliments reposer 1 minute après la cuisson et le réchauffage.
3. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, essayer d'utiliser d'abord le bouton de pré-réglage.
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/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30).

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 cuire 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. Réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.
10 %	10	Réchauffer des fruits, ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée. Décongeler du pain, du poisson, de la viande, de la volaille et des aliments pré-cuits

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.

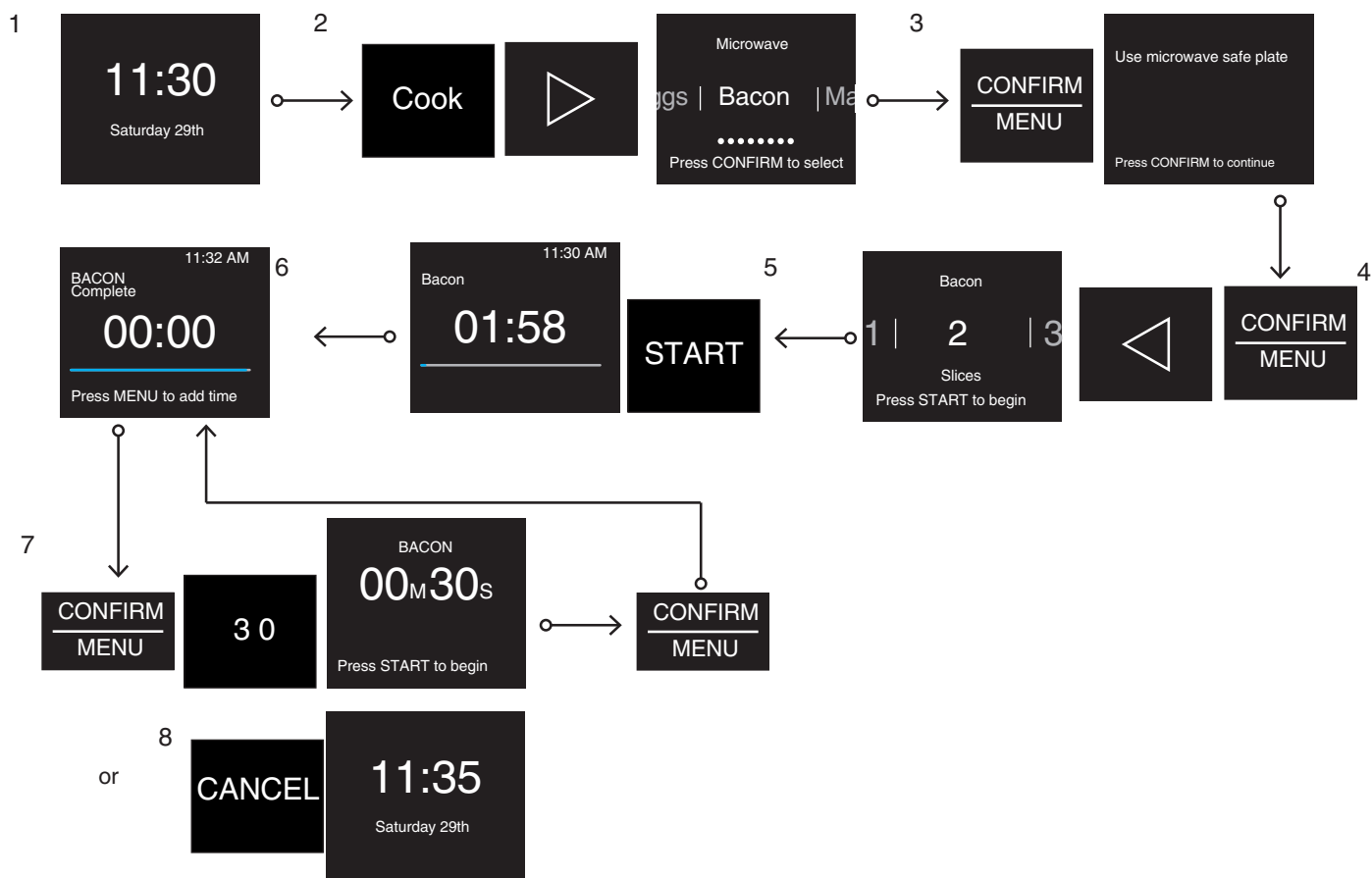
Suivre les étapes pour cuisiner avec le mode manuel du micro-ondes, l'exemple ci-dessous est une durée de cuisson de 4 minutes 30 secondes et un niveau de puissance de 80 %.



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 les boutons Fléchés de gauche pour passer au niveau de puissance 80.
5. Appuyer sur le bouton START (MISE EN MARCHÉ) 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.

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.



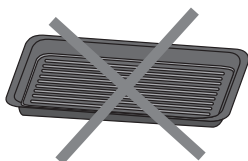
1. En état de veille.
2. Appuyer sur le bouton Cook (Cuisson), puis sur la Flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à Bacon.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour régler le nombre de tranches. Des conseils de cuisson sont affichés sur l'écran, les consulter et respecter.
4. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) et sur le bouton Fléché vers la gauche pour choisir 2 tranches de bacon.
5. Appuyer sur le bouton START (MISE EN MARCHÉ) 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. Ou appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour revenir à l'état de veille.

Décongélation

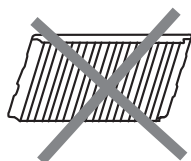
Cette fonction permet de décongeler rapidement les aliments, manuellement ou automatiquement. Cette fonction permet de décongeler manuellement ou automatiquement les blancs de poulet, les filets de poisson et la viande hachée.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Leche-frite



Grille métallique

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Poitrine de poulet	0,5-3,0 lb/0,1 lb (226 g-1 361 g/45 g)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Voir les conseils ci-dessous
Filets de poisson	0,5-3,0 lb/0,1 lb (226 g-1 361 g/45 g)		
Viande hachée	0,5-3,0 lb/0,1 lb (226 g-1 361 g/45 g)		
Décongélation manuelle	/		

Astuces :

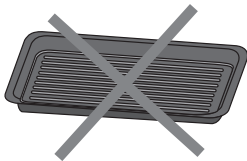
- Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, essayer d'utiliser d'abord le bouton de pré-réglage.
- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0 °F (-18 °C) lors de la décongélation.
- Débarrasser les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) 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 pré-réglées pour décongeler plusieurs types d'aliments.
- Laisser reposer de 5 à 20 minutes après la décongélation.
- Décongélation manuelle : Appuyer sur le bouton Defrost (Décongélation) pour sélectionner Manual defrost (Décongélation manuelle) et régler la durée appropriée, puis appuyer sur START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30) pour démarrer.

Réchauffage

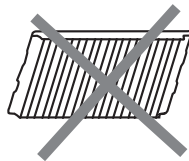
Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour réchauffer plusieurs types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Lèchefrite



Grille métallique

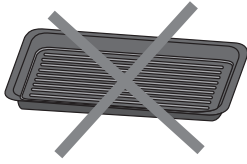
Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Casserole	Petite, moyenne, grande (250 mL à 1 L)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Placer dans un contenant allant au four à micro-ondes. Couvrir d'une pellicule et laisser une ouverture. Remuer et laisser reposer 3 minutes après le réchauffage.
Assiettée	Quantité de 1 assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 454 g)		
Soupe	Quantité de 1-4 tasses (250 mL-1 000 mL, 250 mL/tasse)		
Café	1 à 2 tasses (236 mL/tasse)	Tasse courte et large (non fournie)	Utiliser une tasse allant aux micro-ondes et placer la tasse au centre de la cavité. Ne pas couvrir.
Lait	1 à 2 tasses (236 mL/tasse)		
Thé	1 à 2 tasses (236 mL/tasse)		
Eau	1 à 2 tasses (236 mL/tasse)		
Réchauffage manuel	/		Remuer et laisser reposer 3 minutes après le réchauffage.

Soften (Faire ramollir)

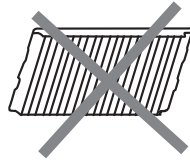
La fonction Soften (faire ramollir) permet de ramollir manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage frais, la crème glacée.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Lèchefrite



Grille métallique

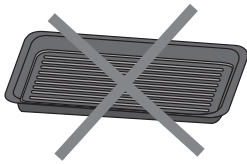
Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Beurre	0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons	Toujours utiliser un plat allant aux micro-ondes.	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Fromage à la crème	3 oz, 8 oz (85 g, 227 g)		Toujours utiliser un plat allant aux micro-ondes.
Crème glacée	16, 32, 48 ou 64 oz (454, 907, 1 360 ou 1 813 g)		Toujours utiliser un contenant allant aux micro-ondes.
Ramollir manuellement	/		/

Faire fondre

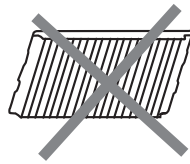
La fonction Melt (Faire fondre) permet de faire fondre manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage, le chocolat.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Lèchefrite



Grille métallique

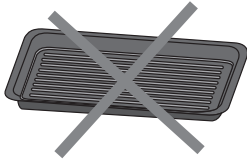
Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Beurre fondu	0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Couper en petits morceaux et couvrir d'une pellicule de plastique. Et placer dans un contenant allant au four à micro-ondes. Faire fondre après avoir fait fondre.
Fromage fondu	8, 16 oz (226 g, 454 g)		Couper en petits morceaux et placer dans un contenant allant au four à micro-ondes. Faire fondre après avoir fait fondre.
Faire fondre du chocolat	4, 6, 8, 10, 12 oz (113, 170, 227, 284, 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	/		/

Cuisson

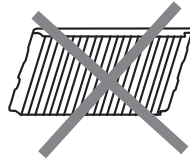
La fonction Cook (cuisson) est une fonction de cuisson au micro-ondes.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Lèche-frite



Grille métallique

Recette		Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Maïs à éclater		Quantité de 3,0 à 3,5 oz (85 à 100 g)	/	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>REMARQUE : Suivre les instructions par le fabricant de maïs à éclater pour four à micro-ondes.</p>
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)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 12 oz (227 à 341 g)/chacune		
Légumes	Légumes frais	Quantité de 1 à 4 tasses (250 g/tasse)		
	Légumes surgelés	Quantité de 1 à 4 tasses (250 g/tasse)		
Gruau		1- 4 portions/1 portion		<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Riz	Quantité de 0,5 à 2,0 tasses (125 à 500 mL) (riz blanc sec à grains longs)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
Oeufs brouillés	1-4 oeufs/1 œuf		<ul style="list-style-type: none"> ■ À partir de la température ambiante. ■ Mettre les aliments dans un plat allant aux micro-ondes, ajouter 1 cuillère à table d'eau pour un œuf et bien mélanger. ■ Couvrir de pellicule et laisser une ouverture. ■ Remuer et laisser reposer 3 minutes après la cuisson.
Bacon	1-6 tranches/1 tranche		<ul style="list-style-type: none"> ■ Épaisseur moyenne : Suivre les instructions qui figurent sur l'emballage. ■ Pour des résultats optimaux, mettre le bacon sur une grille à bacon allant aux micro-ondes.
Cuisson manuelle	/		/

Maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

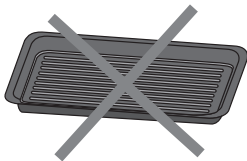
Risque d'empoisonnement alimentaire

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

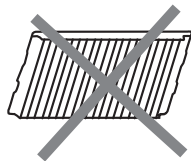
Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Accessoires :

Ne pas utiliser



Lèchefrite



Grille métallique

Cette fonction permet de garder les plats au chaud automatiquement.

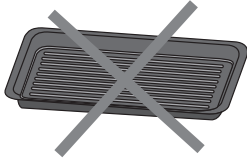
1. Placer les aliments dans un contenant allant au four à micro-ondes.
2. Appuyer sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud).
3. Sélectionner une durée convenable, puis appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour démarrer. La durée par défaut est de 30 minutes.

REMARQUE : Un programme de maintien au chaud dure 15 minutes et la durée de maintien au chaud est comprise entre 15 et 60 minutes.

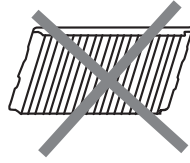
Nettoyage à la vapeur

Accessoires :

Ne pas utiliser



Lèchefrite



Grille métallique

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.

Pour démarrer le programme :

1. Appuyer sur le bouton Steam Clean (Nettoyage à la Vapeur).
2. Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30) 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.

Fonctions de cuisson au four

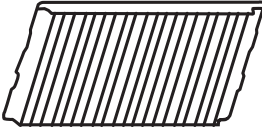
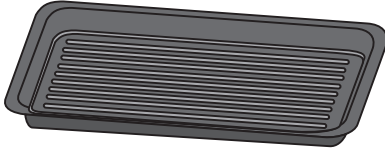
Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four à micro-ondes est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

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

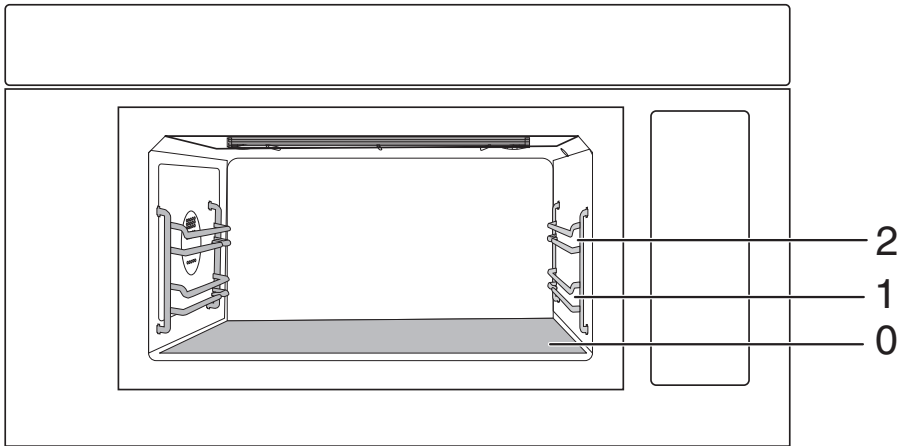
IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

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 (sur certains modèles).
- 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.
- Il y a 3 niveaux pour placer les accessoires, placer les accessoires appropriés sur le bon niveau vous aidera à obtenir les meilleurs résultats.

Accessoires		Niveau
	Grille métallique	0, 1 ou 2
	Lèche-frite	0, 1 ou 2

Niveau des accessoires



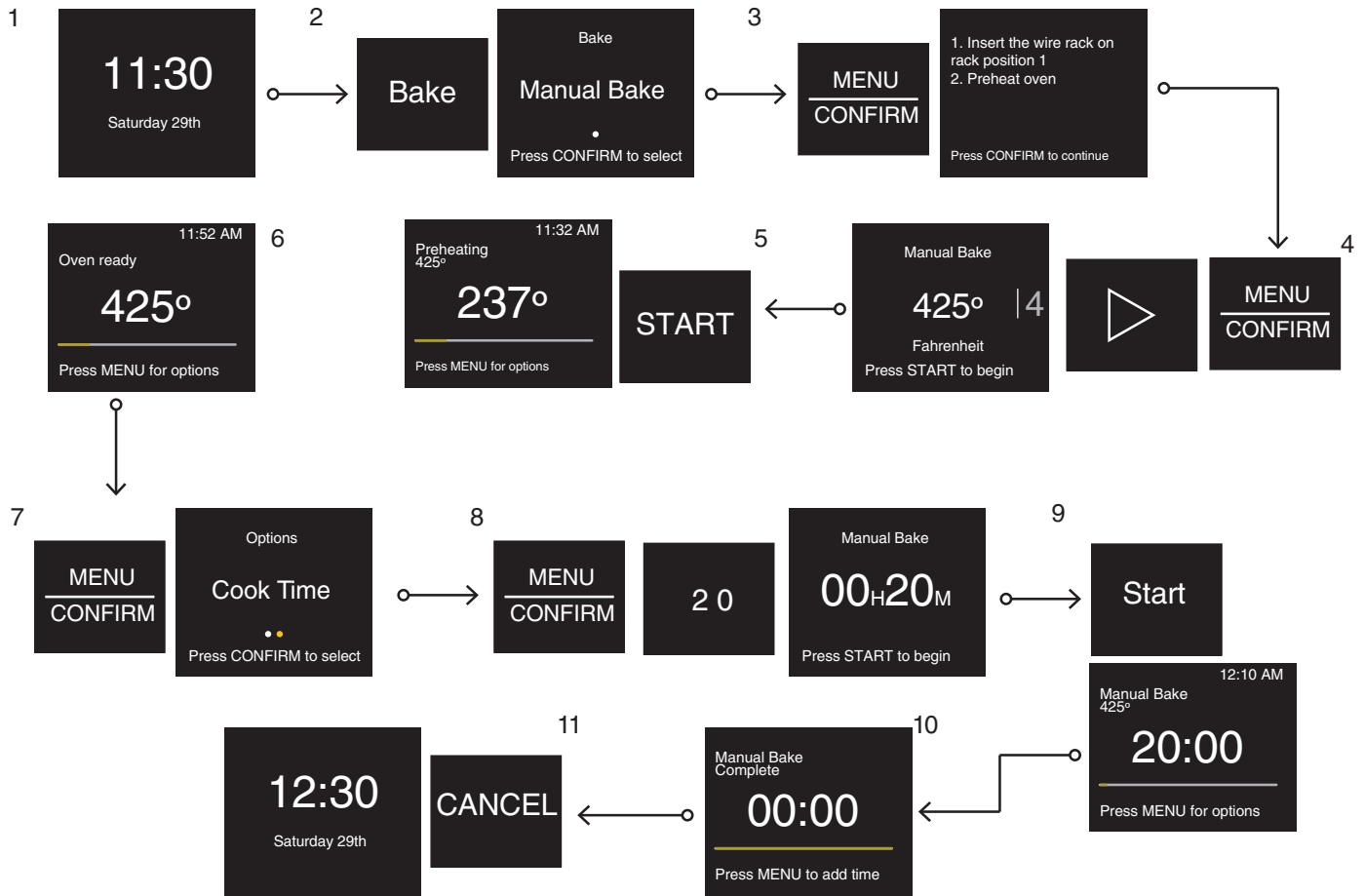
2. Position de grille 2

1. Position de grille 1

0. Fond du four

Cuisson au four manuelle

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

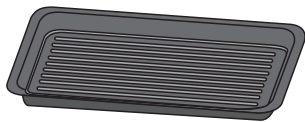


1. En état de veille.
2. Appuyer sur le bouton Bake (Cuisson) et accéder à la fonction Manual Bake (Cuisson manuelle).
3. Appuyer sur le bouton MENU/CONFIRM (MENU/CONFIRMER), des conseils de cuisson sont affichés sur l'écran, les consulter et respecter.
4. Appuyer sur le bouton MENU/CONFIRM (MENU/CONFIRMER) et sur le bouton fléché vers la droite pour choisir 425 °F (218 °C).
5. Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour commencer le préchauffage.
6. Lorsque le four atteint la température de préchauffage, des sons complets se font entendre.
7. Appuyer sur MENU/CONFIRM (MENU/CONFIRMER) pour régler la durée de cuisson, par exemple 20 minutes.
8. Appuyer sur le bouton MENU/CONFIRM (MENU/CONFIRMER) et sur les boutons numériques « 2 » « 0 ».
9. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour commencer la cuisson au four.
10. Appuyer sur le bouton MENU/CONFIRM (MENU/CONFIRMER) pour ajouter du temps, cette étape peut être sautée si vous êtes satisfait de la cuisson.
11. Appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour revenir à l'état de veille.

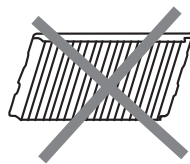
Cuisson au four

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 :



Lèchefrite



Grille métallique

Procédure :

1. Sélectionner la température et la durée de cuisson souhaitée ou votre recette préférée.
2. Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30).
3. Laisser préchauffer.
4. Ouvrir la porte et introduire les aliments sur la position de grille 1 ou dans la base du four.
5. Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30).
6. Une fois le programme terminé, laisser le produit reposer pendant au moins 5 minutes.

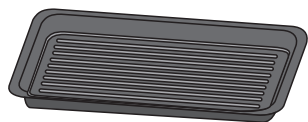
Recette	Recommandations	Procédure à suivre	Accessoire	Niveau
Brownies	Un moule de 8*8 po	Préparer le mélange pour brownies selon les instructions, verser la pâte dans un moule de 8*8 po; Sélectionner la recette de Brownies et démarrer le programme de préchauffage du four; Lorsque le four est prêt, placer le récipient sur la base du four. Fermer ensuite la porte et appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour lancer la cuisson.	Moule de 8*8	0
Plat en sauce surgelé	20-90 oz/5 oz chacun (567-2 551 g/142 g)	Mettre les pâtes surgelées dans la casserole et peser les aliments. Sélectionner la recette du plat surgelé et suivre les étapes pour confirmer le poids, lancer le programme de préchauffage du four; lorsque le four est prêt, placer le récipient sur la base du four. Fermer ensuite la porte et appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour lancer la cuisson.	Casserole : 1-3 pintes	0
Biscuits**	Quantité de 8 biscuits	Préparer la pâte à biscuits selon les instructions et disposer 8 pièces sur une lèchefrite; Sélectionner la recette de biscuits et lancer le programme de préchauffage du four; Lorsque le four est prêt, placer la lèchefrite sur la base du four. Fermer ensuite la porte et appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour lancer la cuisson.	Lèchefrite	0
Croissants	1 fournée	Placer les croissants dans la lèchefrite. Sélectionner la recette de croissants et lancer le programme de préchauffage du four. Lorsque le four est prêt, placer la lèchefrite sur la base du four. Fermer ensuite la porte et appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour lancer la cuisson.	Lèchefrite	0
Muffins	Quantité de 12 tasses	Préparer la pâte à muffins selon les instructions, verser 12 portions de 28 g de pâte dans un moule à muffins ou 12 moules en papier, puis poser les moules sur la lèchefrite; Sélectionner la recette de muffins et lancer le programme de préchauffage du four; Lorsque le four est prêt, poser le récipient sur la base du four. Fermer ensuite la porte et appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour lancer la cuisson.	Lèchefrite avec moules en papier (non fourni) ou moule à muffins (non fourni)	0

Recette	Recommandations	Procédure à suivre	Accessoire	Niveau
Pâté de poulet	1-6 pâtés/1 pâté	Placer les pâtés au poulet dans la lèchefrite. Suivre l'étape de sélection de la quantité de pâtés, démarrer le programme de préchauffage du four; Lorsque le four est prêt, placer la lèchefrite sur la base du four. Fermer ensuite la porte et appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30) pour lancer la cuisson.	Lèchefrite	0
Cuisson au four manuelle	Pâtisseries, produits de boulangeries, viande, volaille, poisson	Cuisson au four manuelle, plage de réglage de la température 250-450 °F/25 °F (121-232 °C)	Grille métallique/lèchefrite	0 ou 1

Grille-pain

Cette fonction permet de cuire les aliments croustillants qui ont besoin d'être dorés en surface.

Accessoire :



Lèchefrite

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 souhaitée ou votre recette préférée.
3. Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30).
4. Une fois le programme terminé, laisser le produit reposer pendant au moins 5 minutes.

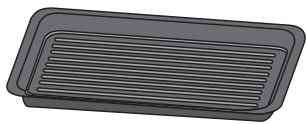
Recette	Recommandations	Procédure à suivre	Accessoire	Niveau
Pain en tranches	<p>Sélectionner le degré de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Léger ■ Moyen léger ■ Moyen ■ Moyen grillé ■ Grillé <p>1-6 tranches/1 tranche</p>	<p>Disposer le pain sur la lèchefrite (les pains doivent être placés les uns à côté des autres dans la partie centrale de la lèchefrite) et placer la lèchefrite sur le fond.</p> <p>Appuyer sur la fonction Toast (Grille-pain) et sélectionner la recette de pain en tranches. Confirmer pour sélectionner le niveau de brunissement et la quantité de pain.</p> <p>Appuyer sur START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30) pour lancer le programme de cuisson.</p>	Lèchefrite	0
Bagel	1-6 tranches/1 tranche	<p>Disposer les bagels sur la lèchefrite (les bagels doivent être placés les uns à côté des autres dans la partie centrale de la lèchefrite) et placer la lèchefrite sur le fond.</p> <p>Appuyer sur la fonction Toast (Grille-pain) et sélectionner la recette de Bagel. Confirmer pour sélectionner la quantité de bagels.</p> <p>Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHE/Ajouter 30) pour lancer le programme de cuisson.</p>	Lèchefrite	0

Recette	Recommandations	Procédure à suivre	Accessoire	Niveau
Gaufres surgelées	1-6 tranches/1 tranche	Disposer les gaufres surgelées sur la lèchefrite (les gaufres doivent être placés les uns à côté des autres dans la partie centrale de la lèchefrite) et placer la lèchefrite sur le fond du four. Appuyer sur la fonction Toast (Grille-pain) et sélectionner la recette de gaufres surgelées. Confirmer pour sélectionner la quantité de gaufres. Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour lancer le programme de cuisson.	Lèchefrite	0
Grille-pain manuel	Croquettes de poulet, frites, bâtonnets surgelés	Disposer les aliments sur la lèchefrite et placer la lèchefrite sur la position de grille 1. Appuyer sur la fonction Toast (Grille-pain) et sélectionner le grille-pain manuel. Confirmer pour sélectionner la température et la durée de cuisson. Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30) pour lancer le programme de cuisson.	Lèchefrite	1

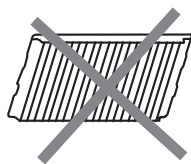
Cuisson au grill

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

Accessoires :



Lèchefrite



Grille métallique

Instruction :

Niveau 1 – BAS : Ce niveau est utilisé pour terminer la cuisson des produits déjà cuits dans la partie inférieure, mais qui doivent encore brunir sur la partie supérieure; autrement, il est utile pour les produits qui doivent être cuits/tenus au chaud pendant une longue période sans risque d'être brûlés.

Niveau 2 – MOYEN : Il est utilisé pour la cuisson de certains types de viande qui doivent être cuits uniformément à l'extérieur et à l'intérieur. Il convient aussi pour griller lentement le pain, gratiner les aliments et les réchauffer.

Niveau 3 – ÉLEVÉ : 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 :

- Ouvrir la porte et introduire les aliments sur la position de grille 2, 1 ou dans la base du four.
- Sélectionner la température et la durée de cuisson désirées.
- Appuyer sur le bouton START/Add 30 (MISE EN MARCHÉ/Ajouter 30).
- 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 manuellement	Basse : 250 °F (121 °C)	Ajouter un peu de brunissement sur le dessus des aliments.	Lèchefrite/grille métallique	0, 1 ou 2
	Moyen : 325 °F (163 °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		

Options d'aliments

Pour accéder aux recettes de cuisine courantes par catégorie.

Catégorie	Options d'aliments	Accessoire	Niveau
Produits de boulangerie et desserts	Faire griller des bagels	Lèchefrite	0
	Cuire des brownies	Moule de 8*8	0
	Cuire des biscuits	Lèchefrite	0
	Cuire des croissants	Lèchefrite	0
	Cuire des muffins	Lèchefrite avec moules en papier (non fourni) ou moule à muffins (non fourni)	0
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	Cuire du bacon	grille à bacon allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Pain en tranches	Lèchefrite	0
	Griller des gaufres surgelés	Lèchefrite	0
	Cuire du gruau	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Cuire des œufs brouillés		0
Préparation des ingrédients	Beurre fondu	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Ramollir le beurre		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

Catégorie	Options d'aliments	Accessoire	Niveau
Repas	Casserole au four	Casserole : 1-3 pintes	0
	Réchauffer une casserole	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Réchauffer une assiette		0
	Cuire un pâté au poulet	Lèchefrite	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	Cuire du bacon	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
Collations	Maïs à éclater	/	0
Côtés	Cuire des légumes frais	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Cuire des légumes surgelés		0
	Cuire de petites pommes de terre	Serviette en papier	0
	Cuire de grosses pommes de terre	Serviette en papier	0
	Cuire du riz	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0

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.maytag.com/owners para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte nuestro sitio web www.maytag.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.

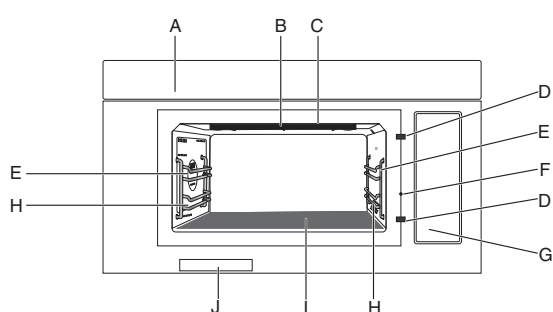
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

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

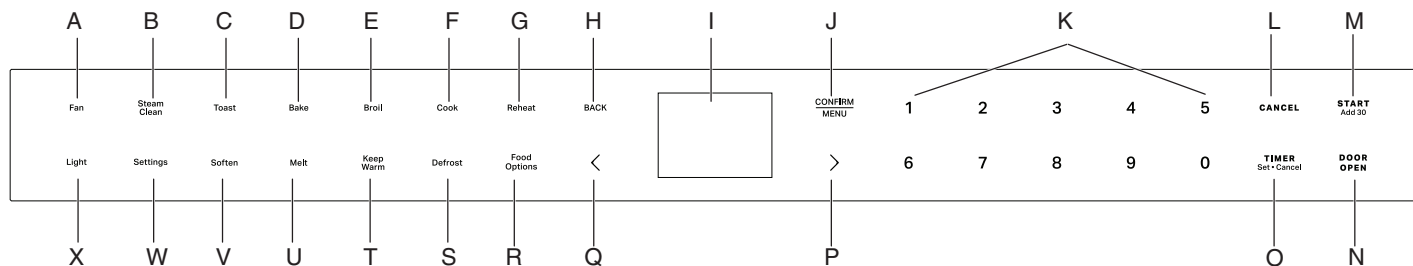
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Piezas y características del horno microondas



- A. Ducto de escape
- B. Elemento de asado
- C. Luz de la cavidad
- D. Pestillos de puerta
- E. Posición 2 de la parrilla
- F. Pasador de puerta abierta
- G. Etiqueta de la guía de cocina
- H. Posición 1 de la parrilla
- I. Fondo del horno/Placa calefactora
- J. Etiqueta de serie

Botones en el cristal de la puerta



- | | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|---|----------------------------------|
| A. Fan (Ventilador) | G. Reheat (Recalentar) | M. START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) | S. Defrost (Descongelar) |
| B. Steam Clean (Limpieza con vapor) | H. BACK (ATRÁS) | N. DOOR OPEN (ABRIR LA PUERTA) | T. Keep Warm (Mantener caliente) |
| C. Toast (Tostar) | I. Display (Pantalla) | O. Timer Set-Cancel (Temporizador-Cancelar) | U. Melt (Derretir) |
| D. Bake (Hornear) | J. CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) | P. Flecha derecha | V. Soften (Ablandar) |
| E. Broil (Asar a la parrilla) | K. Botones numéricos | Q. Flecha izquierda | W. Settings (Ajustes) |
| F. Cook (Cocinar) | L. CANCEL (CANCELAR) | R. Food Options (Opciones de alimentos) | X. Light (Luz) |

Controles electrónicos del horno

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
START/Add 30 (INICIO/Añadir 30)	Inicio de cocción	El botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) inicia cualquier función del horno. Durante la cocción con microondas, cuando se interrumpe la cocción abriendo la puerta, al tocar el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) después de que la puerta se haya cerrado de nuevo, se reanuda el ciclo preajustado.
START/Add 30 (INICIO/Añadir 30)	Inicio rápido para 30 segundos	Si presiona el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) una vez, el microondas se pondrá en marcha durante 30 segundos, si lo presiona repetidamente, añadirá la cantidad de tiempo del botón presionado. Consulte la sección START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para más detalles.

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
CANCEL (CANCELAR)	Salir y volver al modo 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: <ol style="list-style-type: none"> 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 espere el tiempo de espera para salir.
DOOR OPEN (ABRIR LA PUERTA)	Abra la puerta.	Presione el botón DOOR OPEN (ABRIR LA PUERTA) para abrirla. Durante la cocción, toque el botón DOOR OPEN (ABRIR LA 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.
Food Options (Opciones de alimentos)	Para llegar a las recetas de cocina habituales por categorías	Presione el botón Food Options (Opciones de alimentos) para acceder a las recetas de cocina habituales por categorías, consulte la sección "Opciones de alimentos" para más detalles.
Fan (Ventilador)	Encender/apagar el ventilador	Presione el botón Fan (Ventilador) para encender o apagar el ventilador. Presione las Flechas de ajuste entre HI (Alto) -> Med (Medio) -> Lo (Bajo) ->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 de la campana	Presione el botón Light (Luz) para ajustar el nivel de luminosidad de la luz del ventilador entre Hi (Alto) -> Lo (Bajo) -> 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: <ol style="list-style-type: none"> 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).
Steam Clean (Limpieza con vapor)	Limpie la cavidad del horno microondas	Para más información, consulte la sección "Limpieza con vapor".
Toast (Tostar)	Tostar	Para más información, consulte la sección "Tostar".
Bake (Hornear)	Hornear	Para más información, consulte la sección "Hornear".
Broil (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	Para más información, consulte la sección "Asar a la parrilla".
Cook (Cocinar)	Cocina	Para más información, consulte la sección "Cocinar".
Reheat (Recalentar)	Recalentar	Para más información, consulte la sección "Recalentar".
Soften (Ablandar)	Ablandar	Para más información, consulte la sección "Ablandar".

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Melt (Derretir)	Derretir	Para más información, consulte la sección “Derretir”.
Keep Warm (Mantener caliente)	Mantener calientes los alimentos	Para más información, consulte la sección “Mantener caliente”.
Defrost (Descongelar)	Descongelar	Para obtener más información, consulte la sección “Descongelar”.

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 posibilidad de utilizar la aplicación Maytag.
Cleaning and Maintenance (Limpieza y mantenimiento)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ajustes de pantalla: <ul style="list-style-type: none"> 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. Brillo de la pantalla: Ajuste el brillo de la pantalla, el brillo se ajusta a 20%, 40%, 60%, 80% y 100%. ■ Modo Sabbat: <ul style="list-style-type: none"> Fijar el Sabbat (Sabbat): Activar el Sabbath mode (modo Sabbat). Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) para salir del sabbath mode (modo sabbat). Hornear en Sabbat: Utilice esta función para hornear durante el Sabbath mode (modo Sabbat). Presione una vez el botón CANCEL (CANCELAR) para salir de la cocción. Mantenga presionado CANCEL (CANCELAR) para salir del Sabbath mode (modo Sabbat). Para más información, consulte la sección “Hornear en Sabbat”. ■ Idioma y regional: <ul style="list-style-type: none"> Idioma: Está disponible el inglés, español o francés. Unidades de temperatura: °F o °C está disponible. Unidad de peso: Disponible en onzas o libras imperiales y en gramos o Kg métricos. Formato de hora: Formato de 12 horas o 24 horas. ■ Restablecer preajustes de fábrica: Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica. ■ Volumen de sonido: Ajuste las preferencias de volumen de sonido. <ul style="list-style-type: none"> Todo sonido: Enc./Apag. Temporizadores y alertas: Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado Botones y efectos: Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado ■ Hora y fecha: El horno microondas se configurará automáticamente mediante Wi-Fi o manualmente mediante la configuración global de Fecha y hora. Las siguientes instrucciones son para ajustar la hora y la fecha manualmente. <ul style="list-style-type: none"> 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. Fijar la fecha: Fije la fecha en MM/DD/AA. Formato de hora: Formato de 12 horas o 24 horas.

OCULTO	NOTAS
Connectivity (Conectividad)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Conectar a red: Descargue o abra la aplicación en su dispositivo inteligente para ponerse en marcha. Asegúrese de que el Bluetooth y el Wi-Fi están encendidos. ■ Código SAID y dirección MAC: Se muestra el código SAID y la dirección MAC del módulo Wi-Fi.
Información	<ul style="list-style-type: none"> ■ Modo de demostración: Activar/desactivar el modo de demostración. El código de entrada del modo de demostración es 1234. ■ Mis electrodomésticos: Muestra información sobre el electrodoméstico, información de contacto del servicio de atención al cliente. ■ Servicio y asistencia: Información de contacto del servicio de atención al cliente, y Diagnóstico es solo para técnicos de servicio. ■ Términos y condiciones de uso del software: Los términos y condiciones del software. ■ Términos y condiciones de uso de Wi-Fi: Mostrar los términos y condiciones del Wi-Fi.

Modo en espera

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

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:

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 las Flechas hasta 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 en el techo y la ventilación en la pared, el filtro de carbón no es necesario, pero la alerta del filtro seguirá apareciendo cada 6 meses. Puede seguir los pasos anteriores para eliminar la alerta.

Modo Sabbat

El Sabbath Mode (Modo Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague. Las luces, las pantallas y el apagado de 12 horas se desactivarán durante el sabbath mode (modo sabbat). Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagará de inmediato.

Para activar el Sabbath Mode (Modo Sabbat):

1. Presione el botón Settings (Ajustes).
2. Presione el botón de la Flecha Derecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Presione el botón de Flecha Derecha hasta Sabbath Mode (Modo Sabbat), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.

Para activar el horneado usando el Sabbath Mode (Modo Sabbat):

1. Presione el botón Settings (Ajustes).
2. Presione el botón de la Flecha Derecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Presione el botón de Flecha Derecha hasta Sabbath Mode (Modo Sabbat), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
4. Presione el botón de Flecha Derecha para seleccionar Sabbath Bake (Hornear en Sabbat), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
 - Ajuste la temperatura: Presione los botones de Flecha Izquierda/Derecha para seleccionar la temperatura de horneado.
 - Fije el tiempo de horneado: Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para entrar en el ajuste del tiempo de horneado, presione los botones numéricos para ajustar el tiempo de horneado, presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para comenzar.

NOTA: En horneado en Sabbat, puede modificar la temperatura de horneado presionando las Flechas Izquierda/Derecha; presione el botón de Flecha Izquierda una vez, la temperatura de horneado será de -25°F, presione el botón de Flecha Derecha una vez, la temperatura de horneado será de 25°F, pero la temperatura modificada no se mostrará en la pantalla.

Por ejemplo: Si la temperatura de horneado actual está ajustada a 350°F, y desea ajustarla a 250°F, deberá presionar el botón de Flecha Izquierda 4 veces, pero la pantalla seguirá mostrando 350°F.

Para desactivar el Sabbath Mode (Modo Sabbat):

Mantenga presionado el botón CANCEL (CANCELAR) durante 3 segundos para salir del Sabbath mode (modo Sabbat). O espere a que pasen 74 horas.

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 las flechas hasta 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.

Unidad de temperatura

Fahrenheit y Celsius pueden convertirse 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), presione las Flechas hasta 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 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.

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), presione las Flechas 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.

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 las Flechas hasta 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 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.

Restablecer preajustes de fábrica

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

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione las Flechas 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.

Volumen de sonido

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

Todos los sonidos: Encendido o apagado

Temporizadores y alertas: Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado

Botones y efectos: Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado

Instrucción:

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione las Flechas 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.

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.

Hora fijada (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 las Flechas 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.

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

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione las Flechas 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.

Formato de hora: 12 horas con formato AM/PM, o 24 horas.

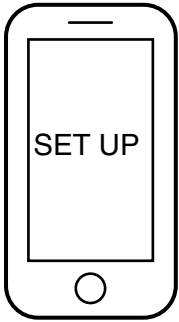
Conectividad

Con su dispositivo móvil, obtenga la aplicación Maytag, 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:



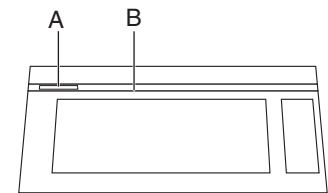
- Un enrutador inalámbrico doméstico que admita Wi-Fi, 2,4 GHz con seguridad WPA2. Si no está seguro de la capacidad de su router, consulte las instrucciones del fabricante del router.
- El router debe estar encendido y tener una conexión activa a Internet.
- Es posible que necesite el código SAID y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

Cómo encontrar el código SAID y la dirección MAC en Settings (Ajustes):

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

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/voltar 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:

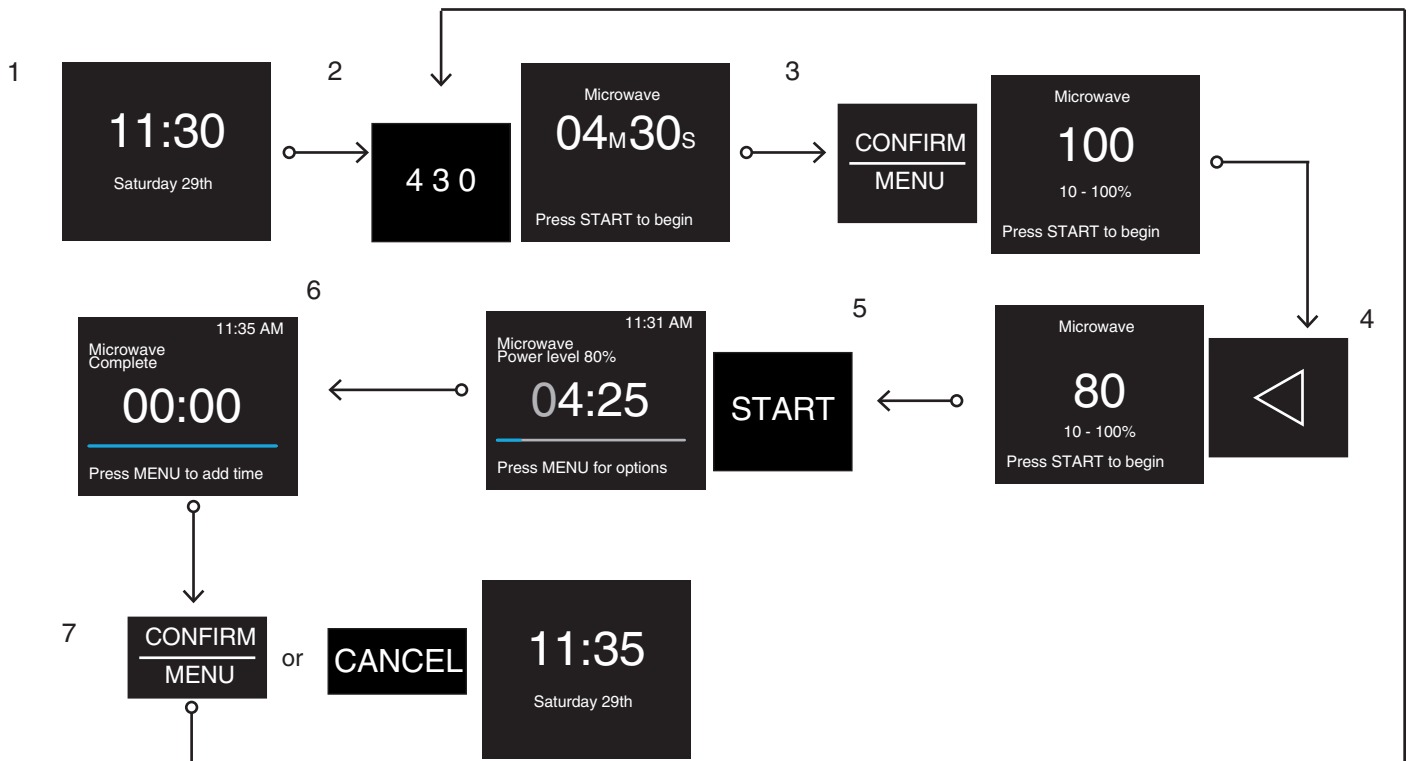
- Si la unidad está detectando cuando se abrió la puerta, el ciclo se cancelará y volverá al modo de reposo.
- Si la unidad no está en estado de detección, puede arrancar y continuar con el tiempo restante después de que se cierre la puerta y presione START/Add 30 (INICIO/Añadir 30).

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 múltiples.
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/voltar y dejar reposar los alimentos 1 minuto después de cocinarlos y recalentarlos.

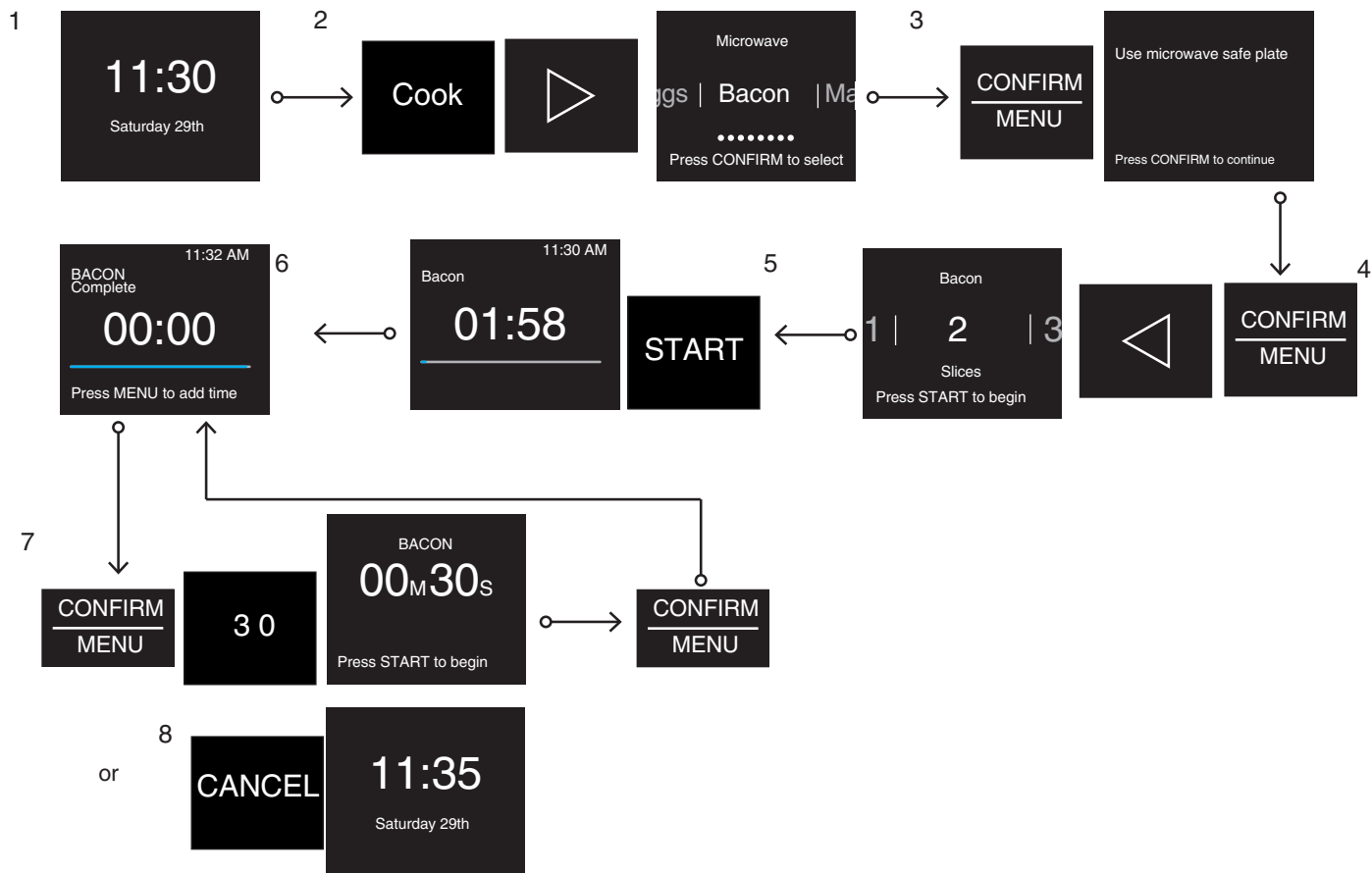
Siga los pasos para cocinar con el modo manual del microondas, el ejemplo de abajo es 4 minutos 30 segundos de tiempo de cocción y un nivel de potencia del 80%.



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 los botones 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.

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.



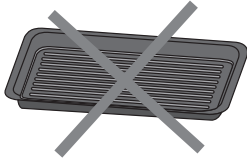
1. En estado de reposo.
2. Presione el botón Cook (Cocinar) y presione el botón de Flecha derecha repetidamente hasta que aparezca Bacon (Tocino).
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar las lonchas. En la pantalla se muestran algunos consejos de cocción, compruébelos y sígalos.
4. Presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) y el botón de Flecha izquierda 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. O presione el botón CANCEL (CANCELAR) para volver al estado de reposo o esperar el tiempo de retardo.

Descongelar

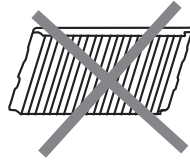
Esta función le permite descongelar rápidamente los alimentos de forma manual o automática. Utilice esta función para descongelar manualmente o automáticamente pechuga de pollo, filetes de pescado, carne picada.

Accesorios:

Uso no permitido



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Pechuga de pollo	0,5-3,0 lb./0,1 lb. (226 g-1361 g/45 g)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	Vea los siguientes consejos
Filetes de pescado	0,5-3,0 lb./0,1 lb. (226 g-1361 g/45 g)		
Carne molida	0,5-3,0 lb./0,1 lb. (226 g-1361 g/45 g)		
Manual Defrost (Descongelado manual)	/		

Consejos:

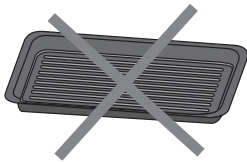
- Para un mejor rendimiento de la cocción, intente utilizar primero el botón de preajustes.
- Para obtener resultados óptimos, los alimentos deben estar a 0°F (-18°C) o más fríos al descongelarlos.
- Quite el envoltorio de los alimentos y retire las tapas (de los jugos de fruta) antes de descongelar.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

Recalentar

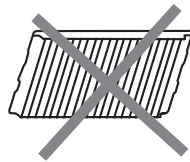
Se han ajustado previamente tiempos y potencias de cocción para recalentar varios tipos de alimentos. Utilice el siguiente cuadro como guía.

Accesorios:

Uso no permitido



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Cacerola	Pequeño, mediano, grande (250 mL-1 L)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con papel film y deje una abertura. Revuelva y deje reposar 3 minutos después de recalentar.
Plato principal	Rango de cantidades 1 plato, aprox. 8-16 oz (227-454 g)		

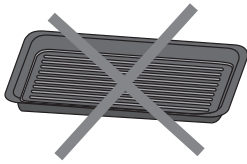
Sopa	Rango de cantidades 1-4 tazas (250 mL-1000 mL, 250 mL/taza)		
Café	1-2 tazas (236 mL/taza)	Taza corta y ancha (no suministrada)	Utilice una taza apta para microondas y coloque la taza en el centro de la cavidad. No cubra.
Leche	1-2 tazas (236 mL/taza)		
Té	1-2 tazas (236 mL/taza)		
Agua	1-2 tazas (236 mL/taza)		
Recalentado manual	/		Revuelva y deje reposar 3 minutos después de recalentar.

Ablandar

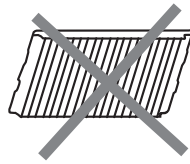
La función Soften (Ablandar) le permite ablandar manualmente o automáticamente mantequilla, queso crema, helado.

Accesorios:

Uso no permitido



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

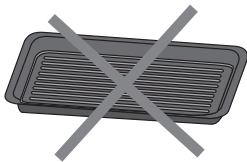
Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Mantequilla	0,5, 1,0, 1,5, 2,0 barras	Utilice un plato apto para microondas	Retire el envoltorio y coloque en un recipiente apto para microondas.
Queso crema	3 oz, 8 oz (85 g, 227 g)		Utilice un plato apto para microondas.
Helado	16, 32, 48, 64 oz (454, 907, 1360, 1813 g)		Use un recipiente apto para hornos de microondas.
Ablandado manual	/		/

Derretir

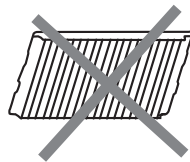
La función Melt (Derretir) le permite realizar el derretido manual o automático de mantequilla, queso, chocolate.

Accesorios:

Uso no permitido



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Derretir mantequilla	0,5, 1,0, 1,5, 2,0 barras	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.
Derretir queso	8 oz, 16 oz (226 g, 454 g)		Corte en trozos pequeños y coloque en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.

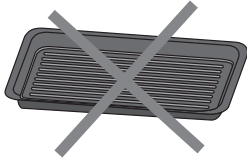
Derretir chocolate	4, 6, 8, 10, 12 oz (113, 170, 227, 284, 341 g)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	Corte en trozos pequeños y coloque en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.
Derretido manual	/		/

Cocinar

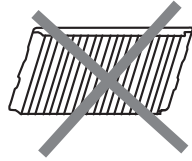
La función Cook (Cocción) es una función de cocción por microondas.

Accesorios:

Uso no permitido



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

Receta		Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Palomitas de maíz		Rango de cantidades 3.0-3.5 oz (85-100 g)	/	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>NOTA: Siga las instrucciones que proporciona el fabricante de palomitas de maíz para microondas.</p>
Papas	Papas pequeñas	1 a 4 piezas, 3-5 oz (85-141 g) cada una	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 las papas 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, 8-12 oz (227-341 g) cada una		
Verduras	Verduras frescas	Rango de cantidades 1-4 tazas (250 g/taza)		
	Verduras congeladas	Rango de cantidades 1-4 tazas (250 g/taza)		

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Avena	1-4 raciones/1 ración	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 perforo un orificio de ventilación. ■ Remover después de la cocción.
Arroz	Rango de cantidades 0,5-2,0 tazas (125-500 mL) (seco, blanco de grano largo)		<ul style="list-style-type: none"> ■ 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		<ul style="list-style-type: none"> ■ De temperatura ambiente. ■ Ponga la comida en un plato apto para microondas, añada 1 cucharada de agua por un huevo, y mezcle bien. ■ Cubra con papel film y deje una abertura. ■ Revuelva y deje reposar 3 minutos después de la cocción.
Tocino	1-6 rebanadas/1 rebanada		<ul style="list-style-type: none"> ■ Grosor promedio: Siga las instrucciones del envase. ■ Para un resultado óptimo, coloque el tocino sobre una parrilla para tocino apta para microondas.
Cocción manual	/		/

Mantener caliente

⚠ ADVERTENCIA

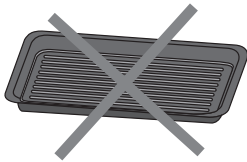
Peligro de intoxicación alimentaria

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

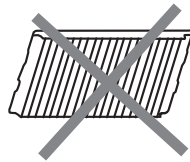
No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

Accesorios:

Uso no permitido



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

Esta función le permite mantener sus platos calientes automáticamente.

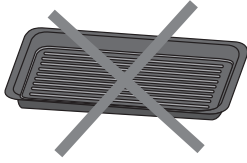
1. Ponga los alimentos en un recipiente apto para microondas.
2. Toque el botón Keep Warm (Mantener caliente).
3. Seleccione la hora adecuada y toque el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para comenzar. El tiempo predeterminado es de 30 minutos.

NOTA: Un ciclo de mantenimiento del calor es de 15 minutos, el intervalo de tiempo de mantenimiento del calor es de 15-60 minutos.

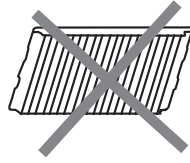
Limpieza con vapor

Accesorios:

Uso no permitido



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

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. Toque el botón Steam Clean (Limpieza con vapor).
2. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) 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.

Funciones de cocción del horno

Los olores y el humo son normales cuando el horno microondas 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.

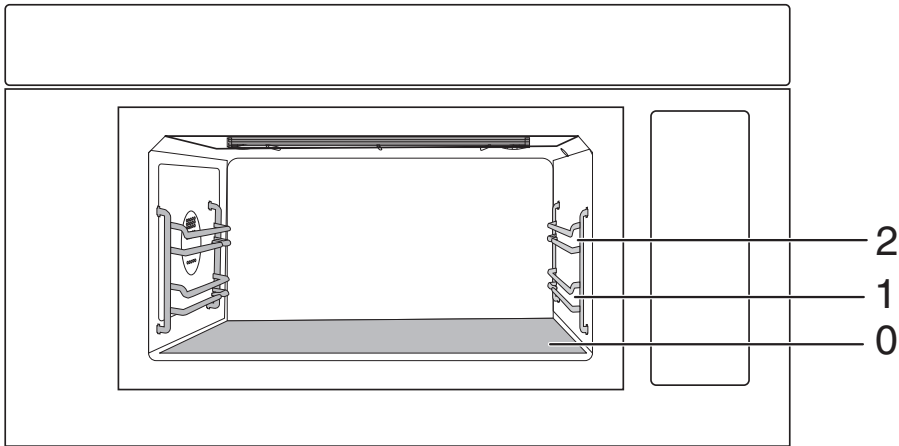
IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

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, asar, asar a la parrilla y deshidratar (en algunos modelos).
- Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque una placa para hornear resistente en la parte inferior del horno para recoger las gotas.
- Hay 3 niveles para colocar los accesorios, poner los accesorios adecuados en el nivel correcto le ayudará a conseguir los mejores resultados.

Accesorios		Nivel
	Parrilla de alambre	0 o 1 o 2
	Sartén tostadora	0 o 1 o 2

Nivel de accesorios



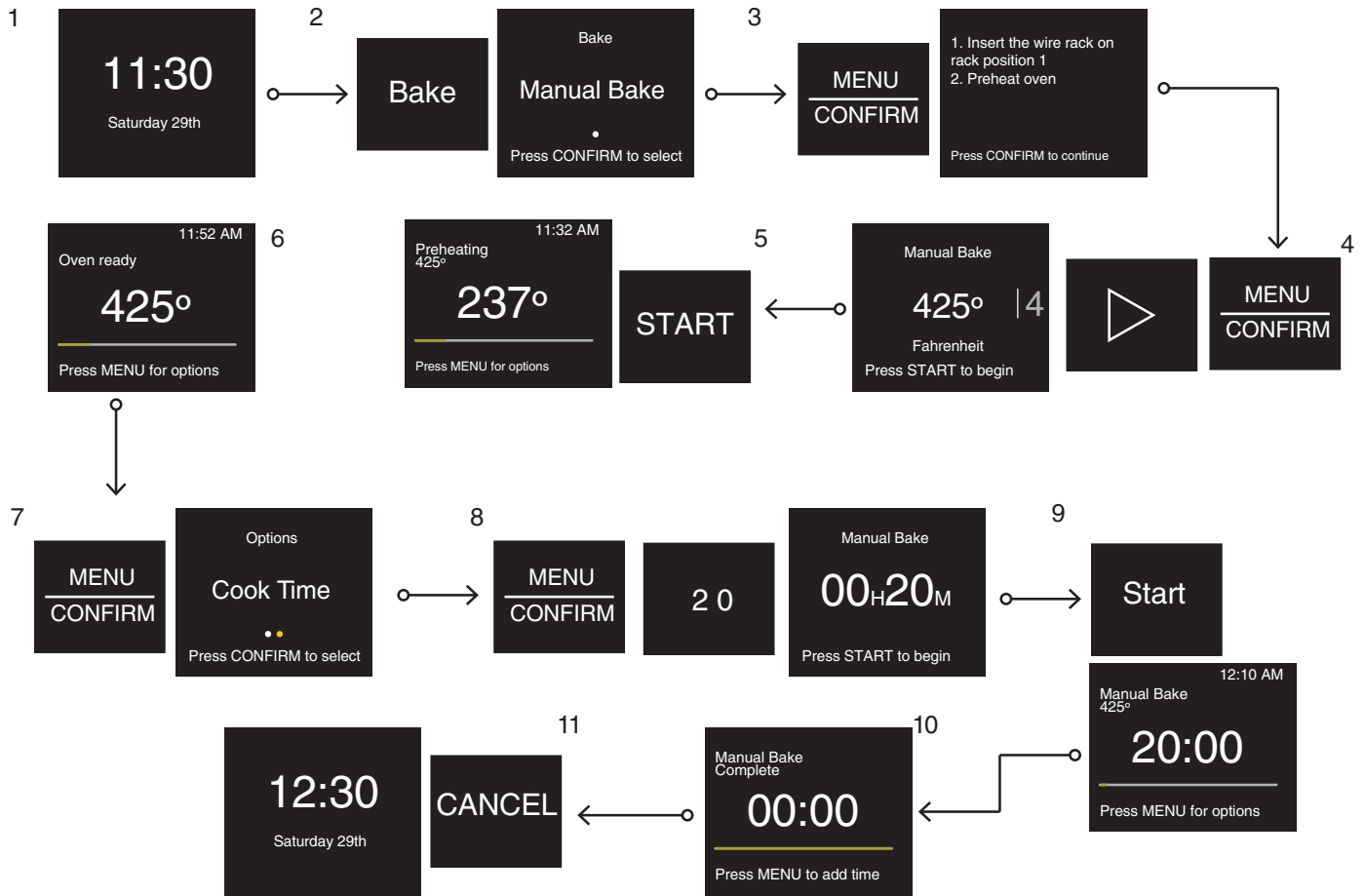
2. Posición 2 de la parrilla

1. Posición 1 de la parrilla

0. Parte inferior del horno

Cocción manual en horno

Siga los pasos para cocinar por temperatura, a continuación se muestra un ejemplo para hornear una pizza a 425°F de temperatura.

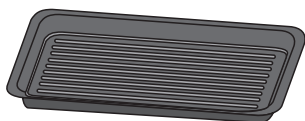


1. En estado de reposo.
2. Presione el botón Bake (Hornear) y acceda a la función Manual Bake (Horneado manual).
3. Presione el botón MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR), en la pantalla aparecerán algunos consejos de cocción, compruébelos y sígalos.
4. Presione MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) y el botón de flecha derecha para elegir 425°F.
5. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar el precalentamiento.
6. Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento, se oirán sonidos completos.
7. Presione MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) para ajustar el tiempo de cocción, por ejemplo, 20 minutos de cocción.
8. Presione el botón MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) y los botones numéricos "2" "0".
9. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar el horneado.
10. Presione el botón MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) para añadir más tiempo, este paso puede omitirse, si está satisfecho con el punto de cocción.
11. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para volver al estado de reposo.

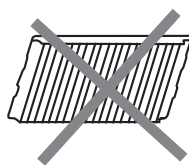
Hornear

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

Accesorios:



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

Procedimiento:

1. Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción deseados o seleccione su receta favorita.
2. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30).
3. Deje que se precaliente.
4. Abra la puerta e introduzca los alimentos en la posición 1 de la parrilla o en el fondo del horno.
5. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30).
6. Una vez finalizado el ciclo, deje reposar el producto durante al menos 5 minutos.

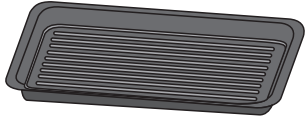
Receta	Recomendación	Procedimiento	Accesorio	Nivel
Brownies	Un molde de 8*8 pulgadas	Prepare la mezcla para brownies según las instrucciones, vierta la masa en un molde de 8*8 pulgadas; seleccione la receta de brownies e inicie el ciclo para precalentar el horno; cuando el horno esté listo, coloque el recipiente en el fondo del horno. A continuación, cierre la puerta y presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar la cocción.	Molde de 8*8	0
Cazuela congelada	20-90 oz/ 5 oz c/u (567- 2551 g/142 g)	Ponga la pasta congelada en la cazuela y pese la comida. Seleccione la receta de cazuela congelada y siga el paso para confirmar el peso; inicie el ciclo para precalentar el horno; cuando el horno esté listo, coloque el recipiente en el fondo del horno. A continuación, cierre la puerta y presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar la cocción.	Estofado: 1-3 cuartos	0
Galletas	Rango de cantidades 8 piezas	Prepare la mezcla para galletas siguiendo las instrucciones y disponga 8 piezas en la sartén tostadora; seleccione la receta de galletas e inicie el ciclo para precalentar el horno; cuando el horno esté listo, coloque la sartén tostadora en el fondo del horno. A continuación, cierre la puerta y presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar la cocción.	Sartén tostadora	0
Panecillos de media luna	1 lote	Ponga el panecillo de media luna en la sartén tostadora. Seleccione la receta de panecillos de media luna e inicie el ciclo para precalentar el horno; Cuando el horno esté listo, coloque la bandeja para tostadas en el fondo del horno. A continuación, cierre la puerta y presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar la cocción.	Sartén tostadora	0
Panecillos	Rango de cantidades 12 tazas	Prepare la mezcla para madalenas siguiendo las instrucciones, vierta 12 raciones de 28 g de masa en un molde para madalenas o en 12 moldes de papel, después coloque los moldes en la sartén tostadora; seleccione la receta de madalenas e inicie el ciclo para precalentar el horno; cuando el horno esté listo, coloque el recipiente en el fondo del horno. A continuación, cierre la puerta y presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar la cocción.	Sartén tostadora con taza de papel (no suministrada) o molde para madalenas (no suministrado)	0

Receta	Recomendación	Procedimiento	Accesorio	Nivel
Pastel de pollo	1-6 pasteles/1 pastel	Ponga el pastel de pollo en la sartén tostadora. Siga el paso para seleccionar la cantidad de pasteles, inicie el ciclo para precalentar el horno; cuando el horno esté listo, coloque la sartén tostadora en el fondo del horno. A continuación, cierre la puerta y presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar la cocción.	Sartén tostadora	0
Horneado manual	Pastelería, panadería, carne, aves, pescado	Horneado manual, rango de ajuste de temperatura 250-450°F/25°F (121-232°C)	Parrilla de alambre/Sartén tostadora	0 o 1

Tostar

Esta función permite cocinar los alimentos crujientes que necesitan un dorado superficial.

Accesorio:



Sartén tostadora

Procedimiento:

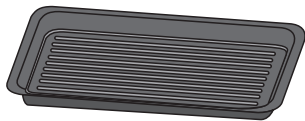
1. Abra la puerta e introduzca los alimentos en la posición 1 de la parrilla o en el fondo del horno.
2. Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción deseados o seleccione su receta favorita.
3. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30).
4. Una vez finalizado el ciclo, deje reposar el producto durante al menos 5 minutos.

Receta	Recomendación	Procedimiento	Accesorio	Nivel
Pan de molde	Seleccione el punto de cocción: <ul style="list-style-type: none"> ■ Ligero ■ Medio ligero ■ Medio ■ Medio oscuro ■ Oscuro 1-6 piezas/1 pieza	Disponga el pan en la sartén tostadora (el pan debe colocarse uno junto a otro en la parte central de la sartén) y coloque la sartén tostadora en el fondo. Presione la función Toast (Tostar) y seleccione la receta de pan de molde. Confirme para seleccionar el nivel de dorado y la cantidad de pan. Presione START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar el ciclo de cocción.	Sartén tostadora	0
Bagel	1-6 rebanadas/1 rebanada	Disponga el bagel en la sartén tostadora (el bagel debe colocarse uno junto a otro en la parte central de la sartén) y coloque la sartén tostadora en el fondo. Presione la función Toast (Tostar) y seleccione la receta del bagel. Confirme para seleccionar la cantidad de bagel. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar el ciclo de cocción.	Sartén tostadora	0
Waffles congelados	1-6 rebanadas/1 rebanada	Disponga los waffles congelados en la sartén tostadora (los waffles deben colocarse uno junto a otro en la parte central de la sartén) y coloque la sartén tostadora en el fondo del horno. Presione la función Toast (Tostar) y seleccione la receta de waffles congelados. Confirme para seleccionar la cantidad de waffles. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar el ciclo de cocción.	Sartén tostadora	0
Tostado manual	Nuggets de pollo, papas fritas, palito congelado	Disponga los alimentos en la sartén tostadora y coloque la sartén tostadora en la posición 1 de la parrilla. Presione la función Toast (Tostar) y seleccione el tostado manual. Confirme para seleccionar la temperatura y el tiempo de cocción. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) para iniciar el ciclo de cocción.	Sartén tostadora	1

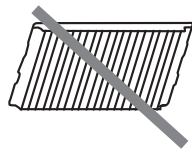
Asar a la parrilla

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

Accesorios:



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

Instrucción:

Nivel 1 - BAJO: Este nivel se utiliza para la cocción final de aquellos productos ya cocidos en la parte inferior, que todavía necesitan desarrollar algo de dorado en la parte superior; por otra parte, es útil para aquellos productos que tienen que cocinarse/mantenerse calientes durante mucho tiempo sin riesgo de quemarse.

Nivel 2 - MEDIO: Se utiliza para cocinar algunos tipos de carne que deben cocinarse uniformemente por fuera y por dentro. También es adecuado para tostar pan lentamente, gratinar alimentos y recalentarlos.

Nivel 3 - 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 2 o 1 de la parrilla o en el fondo del horno.
2. Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción deseados.
3. Presione el botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30).
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.	Sartén tostadora/Parrilla de alambre	0 o 1 o 2
	Medio: 325 °F (163 °C)	Cocine algunos tipos de carne que tienen que cocinarse uniformemente por fuera y por dentro		
	Alto: 400 °F (204 °C)	Hamburguesa, queso fundido, tostada		

Opciones de alimentos

Para llegar a recetas de cocina comunes por categorías.

Categoría	Opción de alimento	Accesorio	Nivel
Panadería y postres	Tostar bagels	Sartén tostadora	0
	Hornear brownies	Molde de 8*8	0
	Hornear galletas	Sartén tostadora	0
	Hornear panecillos de media luna	Sartén tostadora	0
	Hornear madalenas	Sartén tostadora con taza de papel (no suministrada) o molde para madalenas (no suministrado)	0
Bebidas	Recalentar el café	Taza apta para microondas (no suministrada)	0
	Recalentar la leche		0
	Recalentar el té		0
	Recalentar el agua		0
Desayuno	Cocinar tocino	Parrilla para tocino apta para microondas (no suministrada)	0
	Tostar pan de molde	Sartén tostadora	0
	Tostar waffles congelados	Sartén tostadora	0

Categoría	Opción de alimento	Accesorio	Nivel
Comidas	Hornear estofado	Estofado: 1-3 cuartos	0
	Recalentar estofado	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Recalentar plato de cena		0
	Pastel de pollo al horno	Sartén tostadora	0
	Cocer papas grandes	Toalla de papel	0
	Cocinar el arroz	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Recalentar la sopa		0
Carnes	Cocinar tocino	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
Snacks	Palomitas de maíz	/	0
Lados	Cocinar verduras frescas	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Cocinar verduras congeladas		0
	Cocer papas pequeñas	Toalla de papel	0
	Cocer papas grandes	Toalla de papel	0
	Cocinar el arroz	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0

Categoría	Opción de alimento	Accesorio	Nivel
Desayuno	Cocinar avena	Plato apto para microondas (no suministrado)	0
	Cocinar huevos revueltos		0
Preparación de ingredientes	Derretir mantequilla	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Ablandar mantequilla		0
	Derretir queso		0
	Derretir chocolate		0
	Ablandar queso crema		0
	Ablandar helado		0
	Recalentar el agua		0

®/™ ©2024 Maytag. 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.

