



# Use And Care

**G U I D E**



<b>Table of Contents</b>	
(complete).....	2
<b>A Note to You</b> .....	3
<b>Microwave Oven</b>	
<b>Safety</b> .....	4-5
<b>Installation</b>	
<b>Instructions</b> .....	6
<b>Getting to Know Your</b>	
<b>Microwave Oven</b> .....	8
<b>Cooking with</b>	
<b>Microwaves Only</b> .....	20
<b>Cooking with the Micro</b>	
<b>Sizzler* Feature</b> .....	31
<b>Caring for Your</b>	
<b>Microwave Oven</b> .....	37
<b>Cooking Guide</b> .....	38
<b>Questions and</b>	
<b>Answers</b> .....	40
<b>Troubleshooting</b> .....	42
<b>Requesting Assistance</b>	
<b>or Service</b> .....	44
<b>Index</b> .....	47
<b>Warranty</b> .....	48
In the U.S.A. for assistance or service, call the Consumer Assistance Center: <b>1-800-253-1301</b>	
In Canada for assistance or service, see pages 45 and 46.	

**MICRO  
SIZZLER\***

**MICROWAVE OVEN  
MODELS MT9102SF YMT9092SF  
YMT9102SF**

# Table of Contents

<b>A Note to You</b> .....	3	Cooking at different cook powers .....	21
<b>Microwave Oven Safety</b> .....	4-5	Cooking with more than one cook cycle .....	23
Important safety instructions .....	4	Using POPCORN .....	26
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy .....	5	Using ACCU DEFROST* .....	27
<b>Installation Instructions</b> .....	6	Defrosting tips .....	28
<b>Getting to Know Your Microwave Oven</b> .....	8	Using ACCU REHEAT* .....	29
How your microwave oven works .....	8	Reheating tips .....	30
For the best cooking results .....	10	<b>Cooking with the Micro Sizzler*</b> <b>Feature</b> .....	31
Radio interference .....	10	Preheating the sizzler pan .....	32
Testing your microwave oven .....	10	Using CRISPY PIZZA .....	33
Testing your dinnerware or cookware .....	11	Using SIZZLED CHICKEN .....	34
Operating safety precautions .....	11	Using BREAKFAST FOODS .....	35
Electrical connection .....	13	Using JUICY HAMBURGERS .....	36
Microwave oven features .....	14	<b>Caring for Your Microwave Oven</b> .....	37
Control panel features .....	15	<b>Cooking Guide</b> .....	38
Setting the clock .....	17	Microwave cooking tips .....	38
Using the minute timer .....	18	<b>Questions and Answers</b> .....	40
Using ADD MINUTE .....	19	<b>Troubleshooting</b> .....	42
<b>Cooking with Microwaves Only</b> .....	20	<b>Requesting Assistance or Service</b> .....	44
Cooking at high cook power .....	20	<b>Index</b> .....	47
		<b>Warranty</b> .....	48

# A Note to You

## Thank you for buying a WHIRLPOOL\* appliance.

The Whirlpool Brand is committed to designing quality products that consistently perform for you to make your life easier. To ensure that you enjoy years of trouble-free operation, we developed this Use and Care Guide. It is full of valuable information about how to operate and maintain your appliance properly and safely. Please read it carefully.

Also, please complete and mail in the Ownership Registration Card provided with your appliance. The card helps us notify you about any new information on your appliance.

## Please record your model's information.

Whenever you call to request service for your appliance, you need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number plate (see diagram in the "Microwave oven features" section for location of plate).

Please also record the purchase date of your appliance and your dealer's name, address, and telephone number.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Purchase Date \_\_\_\_\_

Dealer Name \_\_\_\_\_

Dealer Address \_\_\_\_\_

Dealer Phone \_\_\_\_\_

**Keep this book and the sales slip together in a safe place for future reference.**

**Our Consumer Assistance  
Center number is toll free.**

**1-800-253-1301**

**In Canada, for assistance or service, see the "Requesting  
Assistance or Service" section.**

To find detailed product information, the location of the nearest Whirlpool dealer or authorized servicer, to purchase an accessory item, or register your appliance on-line, please visit our Web site at **www.whirlpool.com**

In Canada visit our Web site at **www.whirlpool.com/canada**

# Microwave Oven Safety

**Your safety and the safety of others is very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**⚠ DANGER**

**You will be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

**⚠ WARNING**

**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING:** To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found in the "Installation Instructions" section.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions in the “Caring for Your Microwave Oven” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
  - Do not mount over a sink.
  - Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

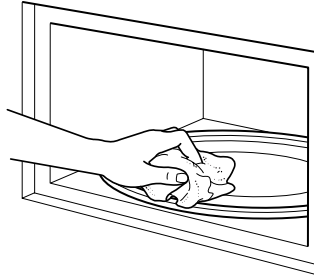
## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY...

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - (1) Door (bent),
  - (2) Hinges and latches (broken or loosened),
  - (3) Door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

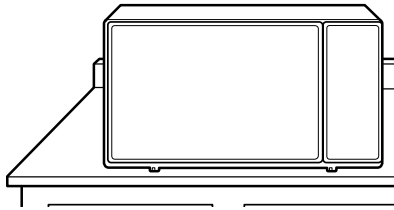
# Installation Instructions

Before you begin operating the oven, carefully read the following instructions.

1. **Empty** the microwave oven and **clean** inside it with a soft, damp cloth. **Check** for damage such as a door that isn't lined up correctly, damage around the door, or dents inside the oven or on the exterior. If there is any damage, do not operate the oven until an authorized service technician has checked it and made any needed repairs.



2. **Put** the oven on a cart, counter, table, or shelf that is strong enough to hold the oven and the food and utensils you put in it. **(The control side of the unit is the heavy side. Use care when handling the oven.)** The weight of the oven is about 50 lbs (23kg). The microwave oven should be at a temperature above 50°F (10°C) for proper operation.



**⚠ WARNING**

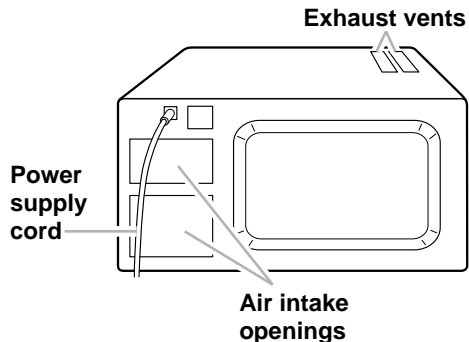


**Fire Hazard**

**Do not install the oven next to or over a heat source.**

**Doing so can result in death, fire, or electrical shock.**

**NOTE:** Do not block the exhaust vents or rear air intake openings. Allow a few inches of space at the back of the oven where the intake openings are located. Blocking the air intake openings and exhaust vents could cause damage to the oven and poor cooking results. Make sure the microwave oven legs are in place to ensure proper airflow. If vents are blocked, a sensitive thermal safety device automatically turns the oven off. The oven will not work until it has cooled enough.



## Electrical requirements

Observe all governing codes and ordinances. A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 15 amp fused electrical supply is required. (A time-delay fuse is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

### **! WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**  
**Do not remove ground prong.**  
**Do not use an adapter.**  
**Do not use an extension cord.**  
**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

## GROUNDING INSTRUCTIONS

For all cord connected appliances:  
The microwave oven must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

**WARNING:** Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not

completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.

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

For a permanently connected appliance: This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

# Getting to Know Your Microwave Oven

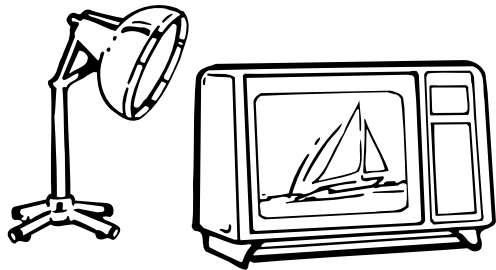
This section discusses the concepts behind microwave cooking. It also shows you the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before you use your oven.

	<p style="text-align: center;"><b>⚠ WARNING</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Explosion Hazard</b></p> <p><b>Do not store flammable materials such as gasoline near the microwave oven.</b></p> <p><b>Doing so can result in death, explosion, or fire.</b></p>
---	---

## How your microwave oven works

**Microwave ovens are safe.** Microwave energy is not hot. It causes food to make its own heat, and it's this heat that cooks the food.

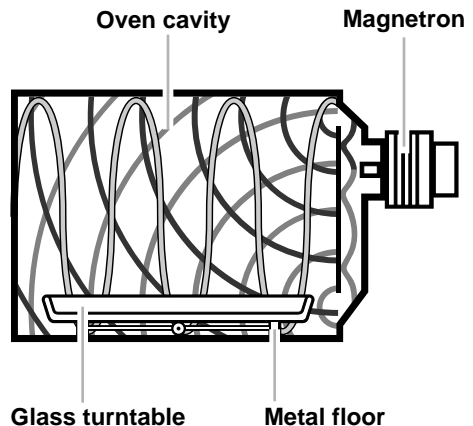
Microwaves are like TV waves or light waves. You cannot see them, but you can see what they do.



**A magnetron** in the microwave oven produces microwaves. The microwaves move into the oven where they contact food as it turns on the turntable.

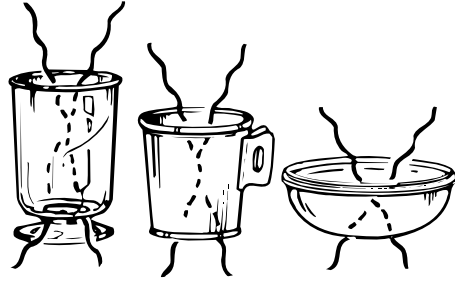
**Your microwave oven has the Whirlpool patented ACCUWAVE\* Distribution System**, which releases microwaves from two locations (one above food and one at bottom of food). Because the microwaves enter the oven at two different times, a third wave of microwaves is created. This gives you uniform cooking.

**The glass turntable** of your microwave oven lets microwaves pass through. Then they bounce off a metal floor, back through the glass turntable, and are absorbed by the food.





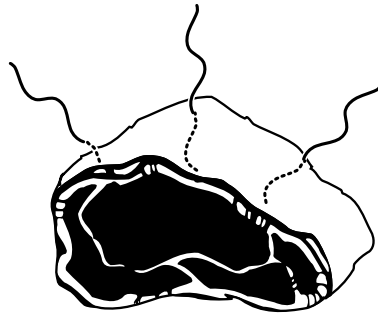
**Microwaves** pass through most glass, paper, and plastics without heating them so food absorbs the energy. Microwaves bounce off metal containers so food does not absorb the energy.



**Microwaves** may not reach the center of a roast. The heat spreads to the center from the outer, cooked areas just as in regular oven cooking. This is one of the reasons for letting some foods (for example, roasts or baked potatoes) stand for a while after cooking, or for stirring some foods during the cooking time.

The microwaves disturb water molecules in the food. As the molecules bounce around bumping into each other, heat is made, like rubbing your hands together. This is the heat that does the cooking.

Although your microwave oven cooks this standard way, also its ACCUWAVE\* Distribution System allows microwaves to reach the center of the food more easily. This results in faster cooking.



**NOTE:** Do not deep-fry in the oven. Microwavable cookware is not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep-frying temperatures.

continued on next page

Your oven's **ACCUWAVE\*** Distribution System also lets you brown and crisp food with the Sizzler Pan. The rubberized pad on the bottom of the Sizzler Pan is made of a special material which absorbs microwaves. This heats the pan very rapidly, browning and crisping the bottom of the food.

The **Sizzler Pan** reaches about 410°F (210°C) in about 2 minutes (faster than a browning dish, which heats in about 7 minutes). The Sizzler Pan stays at that temperature, which is the best temperature for pan frying.

---

## For the best cooking results

- **Always cook food** for the shortest cooking time recommended. Check to see how the food is cooking. If needed, touch the ADD MINUTE pad while the oven is operating or after the cooking cycle is over (see the "Using ADD MINUTE" section).
- **Stir, turn over, or rearrange** the food being cooked about halfway through the cooking time for all recipes. This will help make sure the food is evenly cooked.
- **If you do not have a cover** for a dish, use wax paper, or microwave-approved paper towels or plastic wrap. Remember to turn back a corner of the plastic wrap to vent steam during cooking.

---

## Radio interference

Using your microwave oven may cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, you can reduce it or remove it by:

- **Cleaning** the door and sealing surfaces of the oven.
- **Adjusting** the receiving antenna of the radio or television.
- **Moving** the radio/TV away from the microwave oven.
- **Plugging** the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and radio/TV are on different branch circuits.

---

## Testing your microwave oven

To test the oven put about 1 cup (250 ml) of cold water in a glass container in the oven. Close the door. Make sure it latches. Follow the directions in the "Cooking at high cook power" section to set the oven to cook for 2 minutes. When the time is up, the water should be heated.

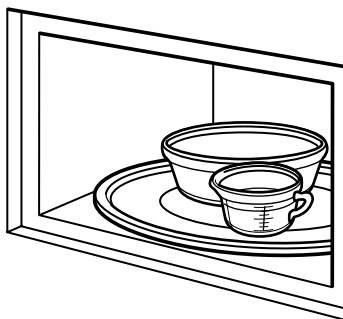


## Testing your dinnerware or cookware

### Test dinnerware or cookware before using.

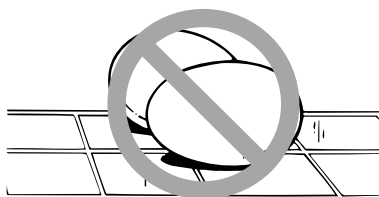
To test a dish for safe use, put it into the oven with a cup of water beside it. Cook at 100% cook power for one minute. **If the dish gets hot and water stays cool, do not use it.**

Some dishes (melamine, some ceramic dinnerware, etc.) absorb microwave energy, becoming too hot to handle and slowing cooking times. Cooking in metal containers not designed for microwave use could damage the oven, as could containers with hidden metal (twist-ties, foil lining, staples, metallic glaze or trim).



## Operating safety precautions

**Never cook or reheat a whole egg inside the shell.** Steam buildup in whole eggs may cause them to burst and burn you, and possibly damage the oven. **Slice** hard-boiled eggs before heating. In rare cases, poached eggs have been known to explode. **Cover** poached eggs and **allow** a standing time of one minute before cutting into them.

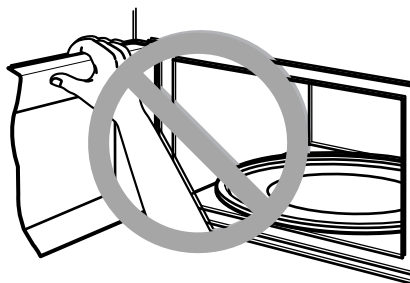


**For best results, stir any liquid several times before heating or reheating.** Liquids heated in certain containers (especially containers shaped like cylinders) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (coffee granules, tea bags, etc.). This can harm the oven and possibly injure someone.



Stir before heating

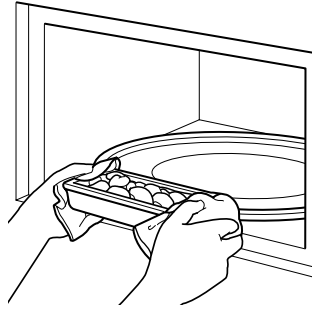
**Never** lean on the door or allow a child to swing on it when the door is open. Injury could result.



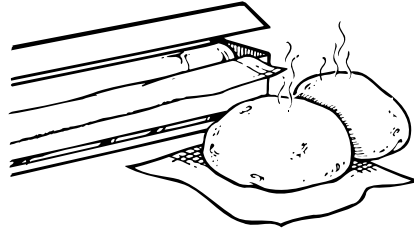
continued on next page

## GETTING TO KNOW YOUR MICROWAVE OVEN

**Use hot pads.** Microwave energy does not heat containers, but heat from the food can make the container hot.



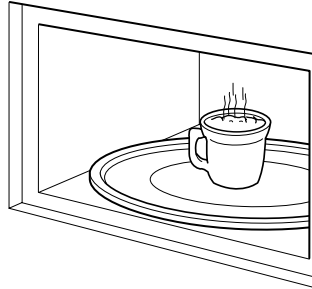
**Do not overcook potatoes.** Fire could result. At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm because they will continue cooking during standing time. **After microwaving, wrap** potatoes in foil and **set aside** for 5 minutes. They will finish cooking while standing.



**Do not** start a microwave oven when it is empty. Product life may be shortened.

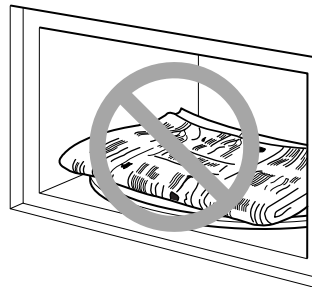
If you practice programming the oven, **put** a container of water in the oven.

It is normal for the oven door to look wavy after the oven has been running for a while.



**Do not** use newspaper or other printed paper in the oven. Fire could result.

**Do not** dry flowers, fruit, herbs, wood, paper, gourds, or clothes in the oven. Fire could result.



**Do not** try to melt paraffin wax in the oven. Paraffin wax will not melt in a microwave oven because it allows microwaves to pass through it.

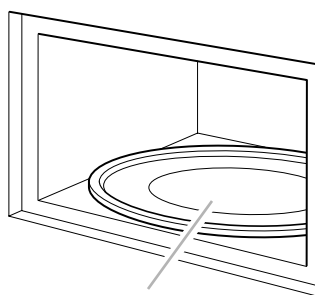


**Do not** operate the microwave oven unless the glass turntable is securely in place and can rotate freely. The turntable can rotate in either direction.

**Make sure** the turntable is correct-side up in the oven. **Carefully place** the cookware on your turntable to avoid possibly breaking it.

**Handle your turntable with care** when removing it from the oven to avoid possibly breaking it. If your turntable cracks or breaks, contact your Whirlpool dealer for a replacement.

When you use a browning dish, the browning dish bottom must be at least  $\frac{3}{16}$  inch (5mm) above the turntable. Follow the directions supplied with the browning dish.

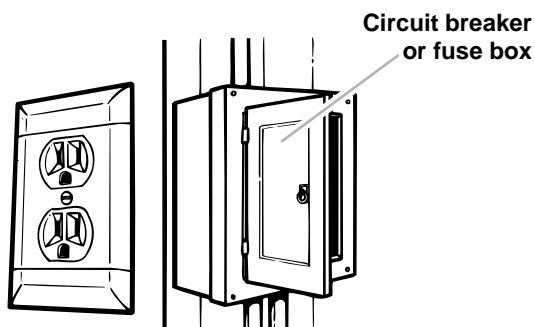


Glass turntable

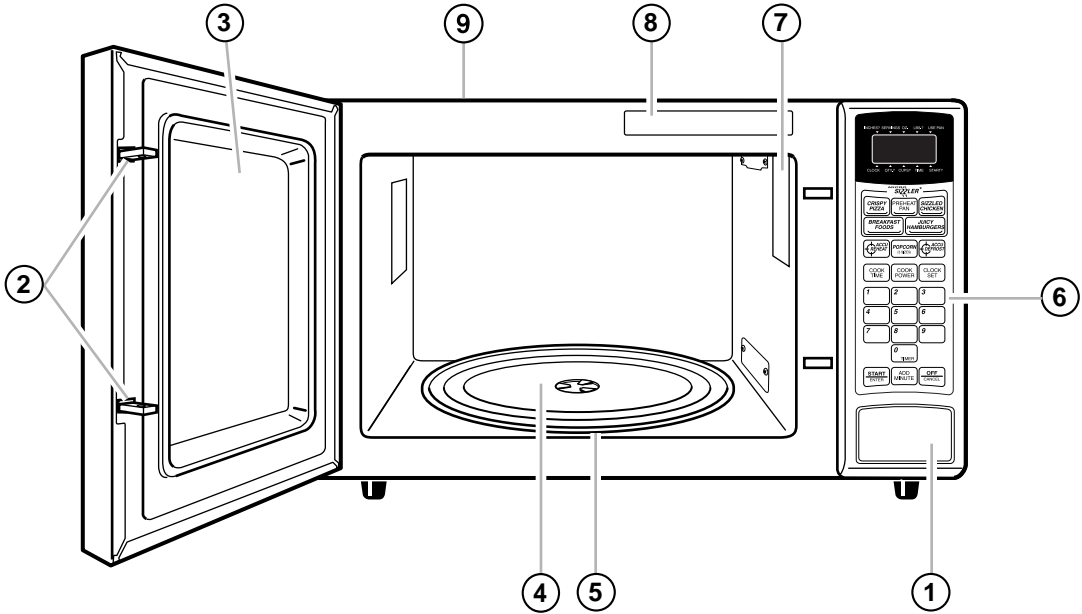
---

## Electrical connection

**If your electric power line or outlet voltage** is less than 110 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.



## Microwave oven features



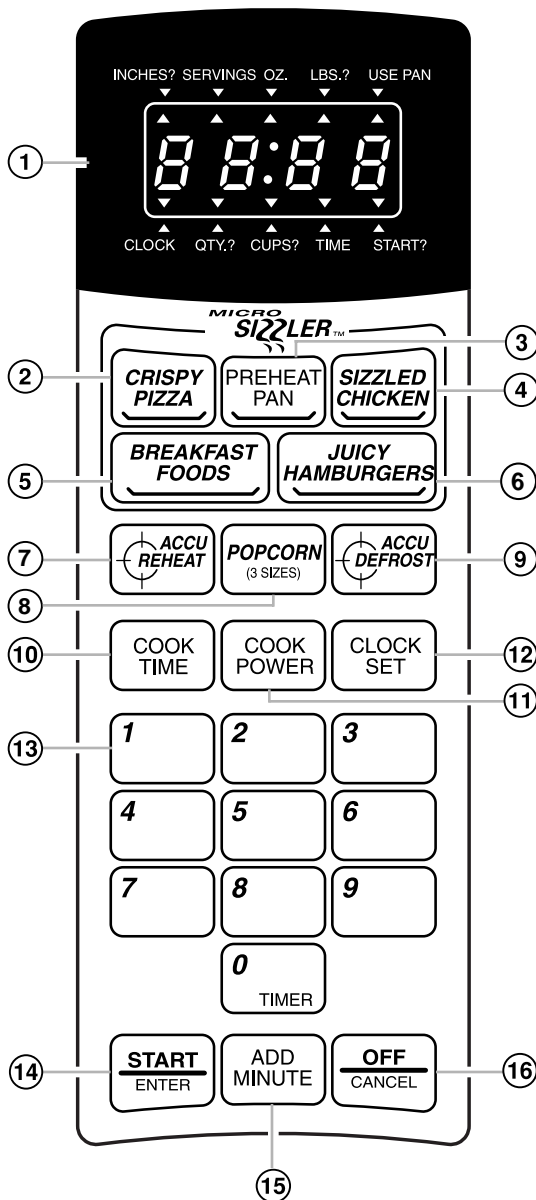
Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

1. **One-Touch Door Open Button.** Push to open door.
2. **Door Safety Lock System.** The oven will not operate unless the door is securely closed.
3. **Window with Metal Shield.** Shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
4. **Glass Turntable.** This turntable turns food as it cooks for more even cooking. It must be in the oven during operation for best cooking results. See pages 8, 13, 37, and 40 for more details.
5. **Turntable Support** (under turntable).
6. **Control Panel.** Touch pads on this panel to perform all functions. See pages 15 and 16 for more information.
7. **Light.** Automatically turns on when door is opened or when oven is operating.
8. **Cooking Guide Label.**
9. **Model and Serial Number Plate** (on back).

## Control panel features

Your microwave oven control panel lets you select a desired cooking function quickly and easily. All you have to do is touch the necessary Command pad. The following is a list of all the Command and Number pads located on the control panel. For more information, see pages 17 through 36.

1. **Display.** The display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings, cook powers, quantities, weights, and cooking functions.
2. **CRISPY PIZZA.** Touch this pad one to three times to brown or crisp one of three sizes of precooked pizza with the Sizzler Pan. See page 33 for more information.
3. **PREHEAT PAN.** Touch this pad to preheat the Sizzler Pan before cooking with the Micro Sizzler\* feature. See page 32 for more information.
4. **SIZZLED CHICKEN.** Touch this pad once or twice to brown or crisp boneless chicken breasts or frozen chicken nuggets with the Sizzler Pan. See page 34 for more information.
5. **BREAKFAST FOODS.** Touch this pad one to four times to fry eggs, precooked sausage links, frozen French toast/waffles or precooked hash browns with the Sizzler Pan. See page 35 for more information.
6. **JUICY HAMBURGERS.** Touch this pad to fry juicy hamburgers with the Sizzler Pan. See page 36 for more information.
7. **ACCU REHEAT\*.** Touch this pad 1 to 3 times to reheat food from one of three preset categories. You do not need to enter cooking time or cook power. See page 29 for more information.
8. **POPCORN.** Touch this pad 1 to 3 times to pop a bag of popcorn in any of three sizes. You do not need to enter cooking time or cook power. See page 26 for more information.
9. **ACCU DEFROST\*.** Touch this pad 1 to 3 times to thaw frozen food from one of three preset categories. Then touch Number pads to defrost by weight. See page 27 for more information.



continued on next page

10. **COOK TIME.** Touch this pad followed by Number pads to enter cooking times. See pages 20, 22, and 24 for more information.
11. **COOK POWER.** Touch this pad, after the cook time has been set, followed by a Number pad to set the amount of microwave energy released to cook the food. The higher the number, the higher the power or faster the “cooking speed.” See page 21 for more information.
12. **CLOCK SET.** Touch this pad followed by Number pads to enter the correct time of day. See page 17 for more information.
13. **Number Pads.** Touch Number pads to enter cooking times, cook powers, weights, and quantities.
14. **START/ENTER.** Touch this pad to start a function that you have set.
15. **ADD MINUTE.** Touch this pad to cook for one minute at 100% cook power or to add an extra minute to your cooking cycle. See page 19 for more information.
16. **OFF/CANCEL.** Touch this pad to erase an incorrect command, to cancel a program during cooking, or to clear the display after a function is completed. This pad will not erase time of day.

## NOTES:

- **If you choose** a preset automatic cook function and change your mind, you must press OFF/CANCEL before you choose another preset automatic cook function.
- **If you attempt** to enter unacceptable instructions, three tones will sound, and “Err” will appear on the display. Touch OFF/CANCEL and re-enter the instructions.
- **Once you choose a function**, an indicator light (▲) will flash as a prompt for the next action you need to perform.
- **If you choose** a function but do not press another command pad within one minute, the display returns to the time of day and you have to start over.

- **If you have entered** all settings for a function but do not touch the Start/Enter pad in 5 seconds, the Start? indicator light will flash.
- **If you open** the door while the oven is on and then shut the door, the Start? indicator light will flash.

## Audible signals

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven:

- **A programming tone will sound** each time you touch a pad.
- **Five tones** signal the end of a cooking cycle and two tones will sound every minute until you open the door or press the Off/Cancel pad.
- **Three tones will sound** if you enter incorrect instructions.

## Interrupting cooking

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays on. **To restart cooking, close** the door and

### TOUCH



**If you do not want to continue cooking:**

- **Close** the door and the light goes off.

OR

- **TOUCH**



**NOTE:** Before setting a function, touch OFF/CANCEL to make sure no other function is on.



## Setting the clock

When your microwave oven is first plugged in, or after a power failure, the display will show “:.”. If a time of day is not set, “:.” will stay on the display until you set the clock or another function.

### NOTES:

- **You can** only set the clock if the oven is not cooking food.

- **If you enter** an incorrect time, three tones will sound, “Err,” then “0” will appear on the display. Re-enter the correct time.
- **If you touch** OFF/CANCEL while setting the clock, the clock will return to the time already on the display.

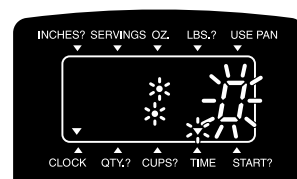
### To set time:

#### 1. Choose the setting.

##### TOUCH



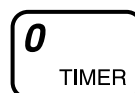
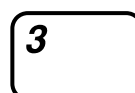
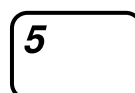
##### YOU SEE



#### 2. Enter the time of day.

Example for 5:30:

##### TOUCH



##### YOU SEE



(Start? indicator light flashes after 5 seconds)

#### 3. Touch CLOCK/SET or START/ENTER.

##### TOUCH



OR



##### YOU SEE



## Using the minute timer

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. Use the minute timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

### NOTES:

- **You cannot set** the minute timer while using the oven.

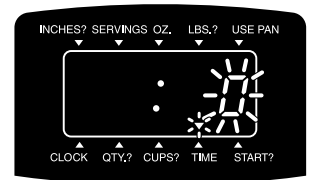
- **You can also use** the minute timer to set a delayed start time. Set the delayed start time with the minute timer by following Steps 1 and 2 below. Then set cook time as described in the “Cooking with Microwaves Only” section.

### 1. Touch “0.”

#### TOUCH

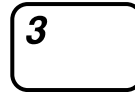


#### YOU SEE



### 2. Enter the time to be counted down.

#### TOUCH



#### YOU SEE



(Start? indicator light flashes after 5 seconds)

### 3. Start the countdown.

**NOTE:** At any time touch OFF/CANCEL to cancel the minute timer.

#### TOUCH



#### YOU SEE



(countdown time)

#### YOU SEE



At end of timer cycle:

Five tones will sound.

Two tones will sound every minute until you open the door or touch OFF/CANCEL. The display will then return to the time of day.

## Using ADD MINUTE

ADD MINUTE lets you cook food for one minute at 100% cook power or add an extra minute to the current cooking cycle at the current cook power. You can also use it to extend cooking time in multiples of one minute, up to 99 minutes.

### NOTES:

- **To extend** cooking time in multiples of one minute, touch ADD MINUTE repeatedly during cooking.

- **You can use** ADD MINUTE when timed cooking, defrosting, or running any function with preset time (except POPCORN).
- **If you touch** ADD MINUTE during cooking, the oven will cook at the currently selected cook power.

### Before starting:

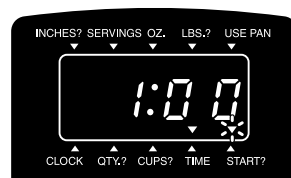
1. **Make sure the food is in the oven and the door is closed.**

2. **Touch ADD MINUTE.**

#### TOUCH



#### YOU SEE



(For 5 seconds, Time indicator flashes. After 5 seconds, Start? indicator light flashes)

3. **Start the oven.**

#### TOUCH



#### YOU SEE

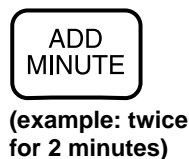


(example for 1 minute)

### During cooking:

- Touch ADD MINUTE.

#### TOUCH



#### YOU SEE



(example for original time of 2:45)

# Cooking with Microwaves Only

This section gives you instructions for operating each microwave function. Please read these instructions carefully.

## Cooking at high cook power

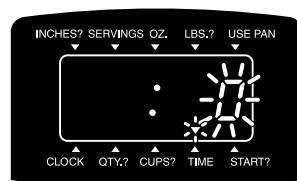
1. Put the food in the oven and close the door.

2. Set the cooking time.

TOUCH

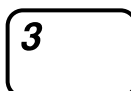
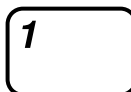


YOU SEE



Example for 1 minute, 30 seconds:

TOUCH



YOU SEE



(Start? indicator light flashes after 5 seconds)

3. Start the oven.

TOUCH



YOU SEE



(cooking time counts down)

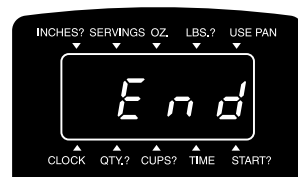
At end of cooking time:

Five tones will sound.

Two tones will sound every minute until you open the door or touch OFF/CANCEL.

The display will then return to the time of day.

YOU SEE



## Cooking at different cook powers

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each Number pad also stands for a different percentage of cook power. Many microwave cookbook recipes tell you by number, percent, or name which cook power to use.

The following chart gives the percentage of cook power each Number pad stands for, and the cook power name usually used. It also tells you when to use each cook power. Follow recipe or food package instructions if available.

**NOTE:** Refer to a reliable cookbook for cooking times.

<b>COOK POWER</b>	<b>NAME</b>	<b>WHEN TO USE IT</b>
10=100% of full power	High	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quick heating many convenience foods and foods with high water content, such as soups and beverages</li> <li>• Cooking small tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, fish fillets, and vegetables</li> </ul>
9=90% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating cream soups</li> </ul>
8=80% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating rice, pasta, or casseroles</li> </ul>
7=70% of full power	Medium-High	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking and heating foods that need a cook power lower than high (for example, whole fish and meat loaf) or when food is cooking too fast</li> <li>• Reheating a single serving of food</li> </ul>
6=60% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking requiring special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards</li> <li>• Finishing cooking casseroles</li> </ul>
5=50% of full power	Medium	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking ham, whole poultry, and pot roasts</li> <li>• Melting chocolate</li> </ul>
4=40% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Simmering stews</li> <li>• Heating pastries</li> </ul>
3=30% of full power	Medium-Low, Defrost	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Defrosting foods, such as bread, fish, meats, poultry, and precooked foods</li> </ul>
2=20% of full power		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Softening butter, cheese, and ice cream</li> </ul>
1=10% of full power	Low	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keeping food warm</li> <li>• Taking chill out of fruit</li> </ul>

# COOKING WITH MICROWAVES ONLY

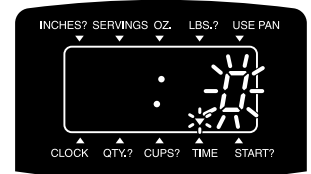
1. Put the food in the oven and close the door.

2. Set the cooking time.

TOUCH

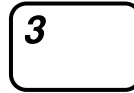
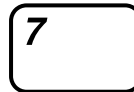


YOU SEE



Example for 7 minutes, 30 seconds:

TOUCH



YOU SEE



(Start? indicator light flashes after 5 seconds)

3. Set the cook power.

TOUCH



YOU SEE



Example for 50% cook power:

NOTES:

- **You cannot enter** a cook power higher than 10. If you touch a number from 2 to 9 after you touch Number pad 1, the cook power will become the second number you touched. For example, if you touch Number pads 1 and 4 the cook power would be "4."
- **If you touch** Number pad 0, then another number, your microwave oven will ignore Number pad 0.

TOUCH



YOU SEE



(Start? indicator light flashes after 5 seconds)

## 4. Start the oven.

TOUCH



YOU SEE



(cooking time counts down)

YOU SEE



At end of cooking time:

Five tones will sound.

Two tones will sound every minute until you open the door or touch OFF/CANCEL to return the display to the time of day.

## To see the cook power during cooking:

**NOTE:** If you wish to change the cook power press the desired Number pad.

TOUCH



YOU SEE



(example for 50% cook power)

## Cooking with more than one cook cycle

For best results, some recipes call for one cook power for a certain length of time, and another cook power for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to 4 cycles.

**NOTE:** Refer to a reliable cookbook for cooking times and power levels.

### 1. Put the food in the oven and close the door.

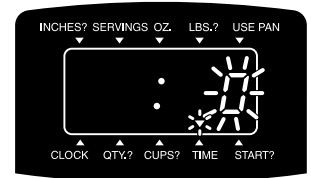
continued on next page

## 2. Set the cooking time for the first cycle.

TOUCH

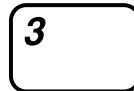
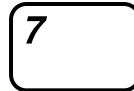


YOU SEE



Example for 7 minutes, 30 seconds:

TOUCH



YOU SEE



(Start? indicator light flashes after 5 seconds)

## 3. Set the cook power for the first cycle.

TOUCH



YOU SEE



Example for 50% cook power:

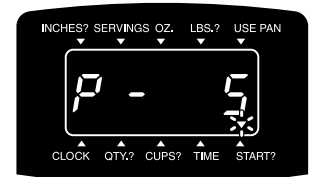
### NOTES:

- **You cannot enter** a cook power higher than 10. If you touch a number from 2 to 9 after you touch Number pad 1, the cook power will become the second number you touched. For example, if you touch Number pads 1 and 4 the cook power would be “4.”
- **If you touch** Number pad 0, then another number, your microwave oven will ignore Number pad 0.

TOUCH



YOU SEE



(Start? indicator light flashes after 5 seconds)

## 4. Repeat Steps 2 and 3 to set the cooking time and cook power for each additional cycle.

continued on next page



5. Start the oven.

TOUCH

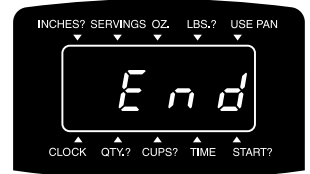


YOU SEE



(first cycle's cooking time counts down, followed by cooking times for each additional cycle)

YOU SEE



At end of cooking time:

Five tones will sound.

Two tones will sound every minute until you open the door or touch OFF/CANCEL to return the display to the time of day.

**Changing instructions**

You can change the cook power for a cycle only before you start to set the next cycle. To change cook power repeat Step 3. If you want to change the cooking time for a cycle touch OFF/CANCEL and start over.

## Using POPCORN

POPCORN lets you pop a 3.5 oz (99g), 3.0 oz (85 g), or 1.75 oz (50 g) bag of commercially packaged microwave popcorn by touching just 2 pads.

**For best results:**

- **Pop** only one package at a time.
- **If you are using** a microwave popcorn popper, follow the manufacturer's instructions.
- **Cooking performance** may vary with brand and fat content. Try several brands to decide which gives best popping results.
- **Use** fresh bags of popcorn.

**NOTE:** If more time is needed do not touch POPCORN again. Add additional time in 10 second amounts. Listen carefully and remove popcorn when rapid popping slows to 2 to 3 seconds between pops. Do not wait until popcorn stops popping. It may scorch.

**1. Place the bag in the center of the turntable and close the door.**

### 2. Touch POPCORN.

**NOTE:** If you touch POPCORN 4 times, the oven will return to the 3.5 oz (99 g) setting.

**TOUCH**



once for 3.5 oz (100 g)  
twice for 3.0 oz (85 g)  
three times for 1.75 oz (50 g)

**YOU SEE**



(example for 3.5 oz [99 g] bags)

### 3. Start the oven.

**TOUCH**



**YOU SEE**



(popping time counts down – the time on your model may differ)

At end of heating time:

Five tones will sound.

Two tones will sound every minute until you open the door or touch OFF/CANCEL to return the display to the time of day.

**YOU SEE**



## Using ACCU DEFROST\*

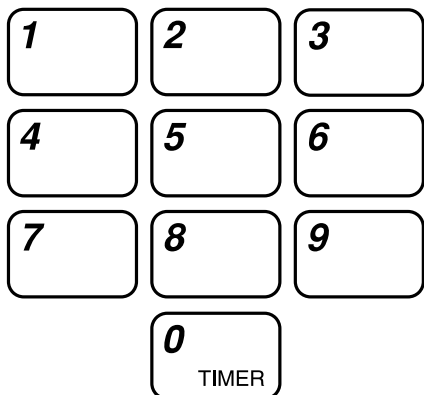
ACCU DEFROST lets you defrost one of three different types of food, without needing to set defrosting times or cook powers. To use ACCU DEFROST, follow the steps below:

**1. Touch**



**1 to 3 times, to select the food setting.**

**2. Touch Number pads to enter the weight.**



**NOTE:** See the “Weight conversion chart” later in this section for help in converting food weight to decimals.

**3. Touch**



**NOTES:**

- **If you do not enter** a weight within two seconds, ACCU DEFROST will prompt you to choose a weight. You then have one minute to enter a weight and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within one minute, ACCU DEFROST will be canceled.
- **If you touch** START/ENTER without entering a weight, three tones will sound, and the display shows “Err” for one second, followed by a prompt asking you if you want to defrost 0.1 lb. Touch START/ENTER or change the weight and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within one minute, ACCU DEFROST will be canceled.
- **If you touch** ACCU DEFROST 4 times, the display goes back to the Beef setting.

This chart shows you which foods you can defrost and how to program your oven to defrost them.

FOOD	TOUCH ACCU DEFROST	DISPLAY SHOWS	WEIGHTS AVAILABLE	
			LBS	METRIC
Beef	1 time	bBEEF	.1 to 6.6 lbs	45 g to 3 kg
Poultry	2 times	POUL	.1 to 6.6 lbs	45 g to 3 kg
Fish	3 times	FISH	.1 to 6.6 lbs	45 g to 3 kg

continued on next page

**Weight conversion chart**

You are probably used to food weights as being in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in ACCU DEFROST\*, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following chart to convert the weight to decimals.

NUMBER	AFTER DECIMAL	EQUIVALENT WEIGHT	
		OUNCES	METRIC (g)
.10		1.6	45.4
.20		3.2	90.7
.25	One-Quarter Pound	4.0	113.4
.30		4.8	136.1
.40		6.4	181.4
.50	One-Half Pound	8.0	226.8
.60		9.6	272.2
.70		11.2	317.5
.75	Three-Quarters Pound	12.0	340.2
.80		12.8	362.9
.90		14.4	408.2
1.00	One Pound	16.0	453.6

**Defrosting tips**

- **When using ACCU DEFROST**, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- **Before starting**, make sure you have removed any of the metal twist-ties which often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- **Open containers** such as cartons before they are placed in the oven.
- **Always slit** or pierce plastic pouches or packaging.
- **If food is foil wrapped**, remove foil and place it in a suitable container.
- **Slit** the skins, if any, of frozen food such as sausage.
- **Bend** plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- **Always underestimate** defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- **The length** of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- **The shape of the package** affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- **As food begins to defrost**, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- **Use small pieces of aluminum foil** to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- **Shield areas of food** with small pieces of foil if the food begins to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven.
- **For better results**, let food stand after defrosting. (For more information on standing time, see "Microwave cooking tips" in the "Cooking Guide" section.)
- **Turn over** food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

## Using ACCU REHEAT\*

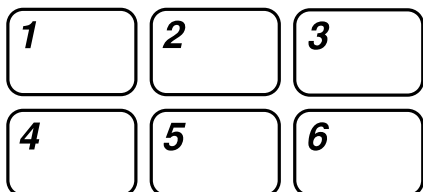
ACCU REHEAT lets you reheat one of four different types of food, without needing to set heating times or cook powers. To use ACCU REHEAT, follow the steps below:

1. Touch



1 to 3 times to select the food setting.

2. Touch one of these Number pads to enter the quantity.



3. Touch



### NOTES:

- **For casserole and soups/sauces**, if you do not enter a quantity within 2 seconds, ACCU REHEAT will prompt you to choose a quantity. You have 3 seconds to enter a quantity or to touch START/ENTER to reheat one item. If you do not do either, the display will ask you if you want to reheat one item. You then have 1 minute to touch START/ENTER or change the quantity and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within 1 minute, ACCU REHEAT will be canceled.
- **If you touch** a Number pad higher than the maximum allowed for your food setting, three tones will sound, and the display shows “Err” for 1 second, followed by a prompt telling you which quantities you can choose from.
- **If you touch** START/ENTER before entering a quantity, your oven will automatically be set to reheat a quantity of “1.”
- **If you touch** ACCU REHEAT 4 times, the display goes back to the Dinner Plate setting.
- **If more time is needed** do not touch ACCU REHEAT again. Use ADD MINUTE. (See “Using ADD MINUTE” in the “Getting to Know” section.)

This chart shows you which foods you can reheat and how to program your oven to reheat them.

FOOD	TOUCH REHEAT	DISPLAY SHOWS	QUANTITY OPTIONS	METRIC
Dinner Plate	1 time	dinr	1 plate (you do not need to enter a quantity)	
Casserole	2 times	CASS	1 to 6 cups	250 mL to 1.5 L
Soups/ Sauces	3 times	SOUP	1 to 4 cups	250 mL to 1 L

### Reheating tips

- **Cooked food and leftovers** can be reheated quickly and efficiently without spoiling their freshness and taste.
- **Always place** the dense food at the outer edges and the more porous food towards the center.
- **To keep food moist** during reheating, cover the food with a microwave-safe lid or plastic wrap. Covering the food keeps heat in the food, speeds heating, and prevents spatters.
- **Wrap sandwiches and rolls** loosely in paper towels to absorb moisture and prevent sogginess.
- **Spread food** in a shallow dish if possible.
- **Stir and turn** food as needed.
- **Always underestimate** reheating time until you are used to the microwave oven.

# Cooking with the Micro Sizzler\* Feature

Your Micro Sizzler microwave oven lets you crisp, brown, and pan fry foods that you would normally need to prepare in a regular range or oven. It's done with the patented ACCUWAVE\* Distribution System and the specially designed Sizzler Pan. While microwaves heat the food from above, they also heat the pan very quickly from below for browning and crisping the bottom of the food.

The Micro Sizzler feature has preset functions that you can use with just a couple simple touches of your control panel. You can cook crispy pizza, sizzle chicken, fry breakfast foods like eggs and sausage, or prepare juicy hamburgers. See the sections on the following pages for more information.

## NOTES:

- **Do not use** plastic utensils on the Sizzler Pan. The pan becomes very hot quickly and could melt the utensils.
- **Only use** wooden cooking utensils on the Sizzler Pan to prevent scratches.
- **Always use** the turntable as support for the Sizzler Pan.
- **Do not use** the Sizzler Pan in any other microwave oven or in a thermal oven.

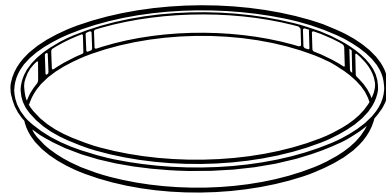
**To order additional Sizzler Pans or Handles (refer to the part numbers shown at right), call 1-800-253-1301 (in U.S.A.) or 1-800-461-5681 (in Canada) and follow the instructions and telephone prompts you hear.**

## OR

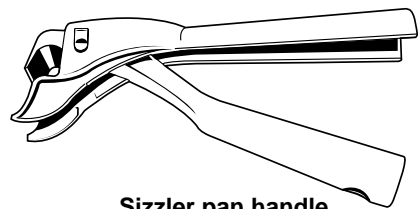
Use the order card included with your Use and Care Guide.

<b>⚠ WARNING</b>

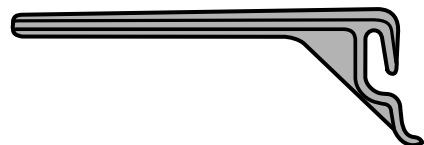
<b>Burn Hazard</b>
<b>Use an oven mitt when removing Sizzler Pan.</b>
<b>Use Sizzler Pan handle when removing Sizzler Pan.</b>
<b>Failure to do so can result in burns.</b>



**Sizzler pan**  
(Part No. 4393536)



**Sizzler pan handle**  
(Style 1 - some models)  
(Part No. 4393792)



**Sizzler pan handle**  
(Style 2 - some models)

## Preheating the sizzler pan

For best results when cooking with the Micro Sizzler\* feature, you should preheat the Sizzler Pan before you use it. Also before use, spray the Sizzler Pan with nonstick cooking oil or brush it with oil to make it easier to remove food from the pan and to clean the pan after you use it.

To preheat the Sizzler Pan follow these steps:

TOUCH



YOU SEE



TOUCH



YOU SEE



At end of heating time:

Five tones will sound.

Two tones will sound every minute until you open the door or touch OFF/CANCEL to return the display to the time of day.

YOU SEE





## Using CRISPY PIZZA

CRISPY PIZZA lets you heat pizza in any of three sizes: 12", 10", or 7". Your crust will be crispy, while your toppings stay juicy and flavorful. To use CRISPY PIZZA, follow the steps below:

1. Touch



1 to 3 times to select the pizza size.

2. Touch



### NOTES:

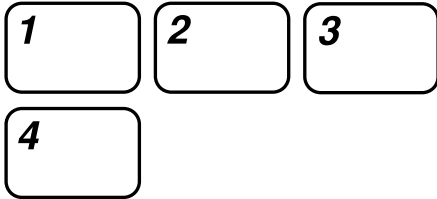
- **After you have selected a pizza size,** you have one minute to touch START/ENTER. If you do not do so, CRISPY PIZZA will be canceled.
- **If you touch CRISPY PIZZA** four times, the display goes back to the 12-inch setting.
- **If you need more time,** do not touch CRISPY PIZZA again. Use ADD MINUTE. (See "Using ADD MINUTE" in the "Getting to Know" section.)

## Using SIZZLED CHICKEN

SIZZLED CHICKEN lets you prepare boneless chicken breasts or frozen chicken nuggets. They'll be brown on the outside, tender and juicy on the inside. To use SIZZLED CHICKEN, follow the steps below:

1. Touch  **once or twice to select the type of chicken.**

2. Touch one of these Number pads to enter the quantity.



3. Touch 

**NOTES:**

- **If you do not enter a quantity** within two seconds, SIZZLED CHICKEN will prompt you to choose a quantity. You then have three seconds to enter a quantity or to touch START/ENTER to cook the lowest quantity available for the type of chicken chosen. If you do not do either, the display will ask you if you want to cook the lowest quantity. You then have one minute to touch START/ENTER or change the quantity and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within one minute, SIZZLED CHICKEN will be canceled.
- **If you touch** a Number pad higher than the maximum allowed for your food setting, three tones will sound, and the display shows “Err” for one second, followed by a prompt telling you which quantities you can choose from.
- **If you touch** START/ENTER before entering a quantity, your oven will automatically be set to cook a quantity of one breast or four nuggets.
- **If you touch** SIZZLED CHICKEN three times, the display goes back to the Boneless Chicken Breasts setting.
- **If you need more time**, do not touch SIZZLED CHICKEN again. Use ADD MINUTE. (See “Using ADD MINUTE” in the “Getting to Know” section.)

This chart shows you how to choose a type of chicken and the quantities available for each type.

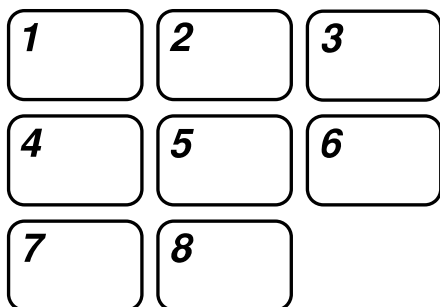
TYPE OF CHICKEN	TOUCH SIZZLED CHICKEN	DISPAY SHOWS	QUANTITIES AVAILABLE
Boneless Chicken Breasts	once	CH 1	1 to 4 pieces
Frozen Chicken Nuggets	twice	CH 2	4, 8, 12 (Number pads 1 to 3)

## Using BREAKFAST FOODS

BREAKFAST FOODS lets you fry: eggs, precooked sausage links, frozen French toast/waffles, or precooked frozen hash browns just as you would on a cooktop. To use BREAKFAST FOODS, follow the steps below:

1. Touch  1 to 4 times to select the breakfast food.

2. Touch one of these Number pads to enter the quantity.



3. Touch 

### NOTES:

- **If you do not enter a quantity** within two seconds, BREAKFAST FOODS will prompt you to choose a quantity. You then have three seconds to enter a quantity or to touch START/ENTER to fry the lowest quantity available for the food chosen. If you do not do either, the display will ask you if you want to fry the lowest quantity. You then have one minute to touch START/ENTER or change the quantity and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within one minute, BREAKFAST FOODS will be canceled.
- **If you touch** a Number pad higher than the maximum allowed for your food setting, three tones will sound, and the display shows “Err” for one second, followed by a prompt telling you which quantities you can choose from.
- **If you touch** START/ENTER before entering a quantity, your oven will automatically be set to fry the lowest quantity available for the food chosen.
- **If you touch** BREAKFAST FOODS five times, the display goes back to the Fried Eggs setting.
- **If you need more time**, do not touch BREAKFAST FOODS again. Use ADD MINUTE. (See “Using ADD MINUTE” in the “Getting to Know” section.)

This chart shows you how to choose a breakfast food and the quantities available for each breakfast food.

FOOD	TOUCH BREAKFAST FOODS	DISPLAY SHOWS	QUANTITIES AVAILABLE
Fried Eggs	once	br 1	1 to 4 eggs
Precooked Sausage Links	twice	br 2	2 to 8 links
Frozen French Toast/Waffles	three times	br 3	1 to 4 servings
Precooked Frozen Hash Browns	four times	br 4	1 to 4 pieces

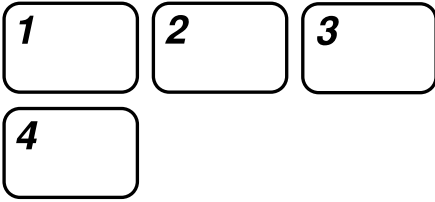
## Using JUICY HAMBURGERS

JUICY HAMBURGERS lets you fry hamburgers (1 to 4 patties, about 4 oz [113 g] each) that are brown and juicy. To use JUICY HAMBURGERS, follow the steps below:

1. Touch



2. Touch one of these Number pads to enter the quantity.



3. Touch



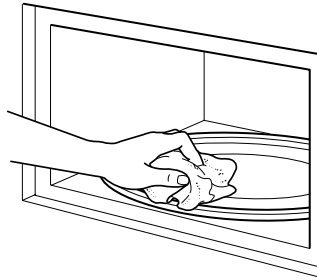
### NOTES:

- **After touching JUICY HAMBURGERS**, you have five seconds to enter a quantity or to touch START/ENTER to fry one patty. If you do not do either, the display will ask you if you want to fry one patty. You then have one minute to touch START/ENTER or change the quantity and touch START/ENTER. If you do not touch any pad within one minute, JUICY HAMBURGERS will be canceled.
- **If you touch** a Number pad higher than the maximum allowed, three tones will sound, and the display shows "Err" for one second, followed by a prompt telling you which quantities you can choose from.
- **If you touch** START/ENTER before entering a quantity, your oven will automatically be set to fry one patty.
- **If you need more time**, do not touch JUICY HAMBURGERS again. Use ADD MINUTE. (See "Using ADD MINUTE" in the "Getting to Know" section.)

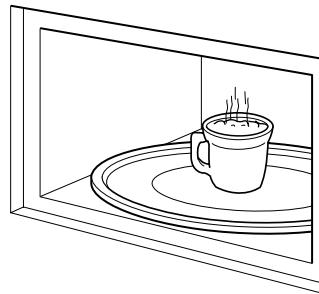
# Caring for Your Microwave Oven

To make sure your microwave oven looks good and works well for a long time, you should maintain it properly. For proper care, please follow these instructions carefully.

**For interior surfaces:** Wash often with warm, sudsy water and a sponge or soft cloth. Use only mild, nonabrasive soaps or a mild detergent. **Be sure to keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed. Wipe well with clean water.** Over time, stains can occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.



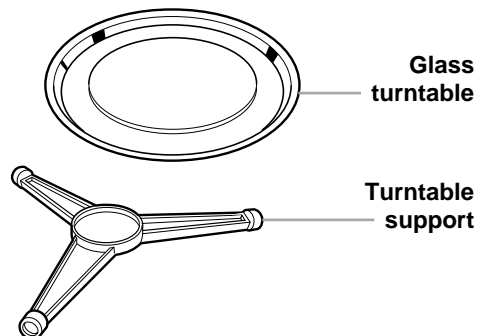
For stubborn soil, **boil** a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, **boil** a cup of water with lemon juice or vinegar.



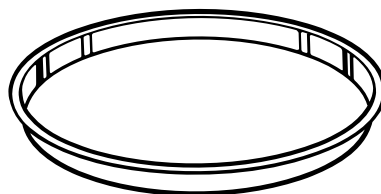
**For exterior surfaces and control panel:** Use a soft cloth with spray glass cleaner. Apply the spray glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.

**NOTE: Abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.**

**To clean turntable and turntable support,** wash in mild, sudsy water; for heavily soiled areas use a mild cleanser and scouring sponge. The turntable and turntable support are dishwasher safe.



**To clean the Sizzler Pan,** wash in mild, sudsy water; for heavily soiled areas use a mild cleanser and scouring sponge. The pan is dishwasher safe.



# Cooking Guide

## Microwave cooking tips

### Amount of food

- **If you increase or decrease** the amount of food you prepare, the time it takes to cook that food will also change. For example, if you double a recipe, add a little more than half the original cooking time. Check for doneness and, if necessary, add more time in small increments.

### Starting temperature of food

- **The lower the temperature** of the food being put into the microwave oven, the longer it takes to cook. Food at room temperature will be reheated more quickly than food at refrigerator temperature.

### Composition of food

- **Food with a lot of fat and sugar** will be heated faster than food containing a lot of water. Fat and sugar will also reach a higher temperature than water in the cooking process.
- **The more dense the food**, the longer it takes to heat. "Very dense" food like meat takes longer to reheat than lighter, more porous food like sponge cakes.

### Size and shape

- **Smaller pieces of food** will cook faster than larger pieces and same-shaped pieces of food cook more evenly than irregularly shaped foods.
- **With unevenly shaped foods**, the thinner parts will cook faster than the thicker areas. **Place** the thinner parts of chicken wings and legs in the center of the dish.

### Stirring, turning foods

- **Stirring and turning foods** distributes heat quickly to the center of the dish and avoids overcooking at the outer edges of the food.

### Covering food

#### Cover food to:

- **Reduce** splattering
- **Shorten** cooking times
- **Retain** food moisture

All coverings that allow microwaves to pass through are suitable.

### Releasing pressure in foods

- **Several foods** (for example: baked potatoes, sausages, egg yolks, and some fruits) are tightly covered by a skin or membrane. This can cause the food to burst from steam building up in them during cooking. To relieve the pressure and to prevent bursting, **pierce** these foods before cooking with a fork, cocktail pick, or toothpick.

**NOTE:** Food cooked in the Sizzler Pan will not burst and does not need to be pricked.

### Using standing time

- **Always allow food to stand** for a while after cooking. Standing time after defrosting, cooking, or reheating always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.
- **The length of the standing time** depends on the volume and density of the food. Sometimes it can be as short as the time it takes you to remove the food from the oven and take it to the serving table. However, with larger, denser food, the standing time may be as long as 10 minutes.

## Arranging food

For best results, distribute food evenly on the plate. You can do this in several ways:

- **If you are cooking several items of the same food**, such as baked potatoes, **place** them in a ring pattern for uniform cooking.
- **When cooking foods of uneven shapes or thickness, such as chicken breasts**, **place** the smaller or thinner area of the food towards the center of the dish where it will be heated last.
- **Layer thin slices of meat** on top of each other.
- **When you cook or reheat whole fish**, **score** the skin – this prevents cracking. Shield the tail and head of whole fish with small pieces of foil to prevent overcooking but ensure the foil does not touch the sides of the oven.
- **Do not** let food or a container touch the top or sides of the oven. This will prevent possible arcing.

## Using aluminum foil

Metal containers should not be used in a microwave oven. There are, however, some exceptions. If you have purchased food which is prepackaged in an aluminum foil container, then refer to the instructions on the package. When using aluminum foil containers, cooking times may be longer because microwaves will only penetrate the top of the food.

If you use aluminum containers without package instructions, follow these guidelines:

- **Place** container in a glass bowl and add some water so that it covers the bottom of the container, not more than ¼ inch (6 mm) high. This ensures even heating of the container bottom.

- **Always remove** the lid to avoid damage to the oven.
- **Use only** undamaged containers.
- **Do not use** containers taller than ¾ inch (19 mm).
- **Container must be** half filled.
- **To avoid arcing**, there must be a minimum ¼ inch (6 mm) between the aluminum container and the walls of the oven and also between two aluminum containers.
- **Always place** container on turntable.
- **Reheating food** in aluminum foil containers usually takes up to double the time compared to reheating in plastic, glass, china, or paper containers. The time when food is ready will vary depending upon the type of container you use.
- **Let food stand** for 2 to 3 minutes after heating so that heat is spread evenly throughout container.

**NOTE:** Because of the unique design of the aluminum Sizzler Pan and the ACCUWAVE\* Distribution System, the Sizzler Pan is safe to use in your microwave oven.

## Cooking you should not do in your microwave oven

- **Do not** do canning of foods in the oven. Closed glass jars may explode, resulting in damage to the oven or possible personal injury.
- **Do not** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to maintain the high temperature required for safe sterilization.

# Questions and Answers

QUESTIONS	ANSWERS
Can I operate my microwave oven without the turntable or turn the turntable over to accommodate a large dish?	No. If you remove or turn over the turntable, you will get poor cooking results. Dishes used in your oven must fit on the turntable.
Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook on two levels at a time?	You can use a rack only if rack is supplied with your microwave oven. Use of any rack not supplied with the microwave oven can result in poor cooking performance and/or arcing.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), small skewers, and shallow foil trays (if tray is $\frac{3}{4}$ inch [19 mm] deep and half filled with food to absorb microwave energy). When using the Micro Sizzler* feature, use the specially designed Sizzler Pan that comes with your oven. Never allow metal to touch walls or door. (For more information, see "Using aluminum foil" in the "Cooking Guide" section.)
Is it normal for the turntable to turn in either direction?	Yes. The turntable rotates clockwise or counterclockwise, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises that I hear when my microwave oven is operating?	You hear the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on.
Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.	As food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Also, when cooking with the Micro Sizzler feature, remember that the Sizzler Pan is made of special material that absorbs microwave energy, making the pan very hot for browning. To avoid burns, use hot pads or the Sizzler Pan handle to remove food after sizzle cooking.
What does "standing time" mean?	"Standing time" means that food should be removed from the oven and covered for additional time to allow it to finish cooking. This frees the oven for other cooking.

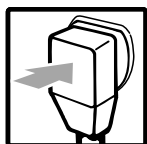


<b>QUESTIONS</b>	<b>ANSWERS</b>
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn pad. Do not use regular paper bags. Use the "listening test" by stopping the oven as soon as the popping slows to a "pop" every one or two seconds. Do not repop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass utensils.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vents.
How does my Sizzler Pan aid browning and crisping?	The bottom of your Sizzler Pan is coated with a special material that absorbs the magnetic part of the microwave energy. This material becomes very hot and transfers heat to the bottom of the Sizzler Pan for higher temperature cooking.

# Troubleshooting

Most cooking problems often are caused by little things you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below and on the next page before calling for assistance or service. If you still need help, see the “Requesting Assistance or Service” section.

## If nothing operates, check the following:



Is the microwave oven plugged into a live outlet with the proper voltage?  
(See Installation Instructions.)



Have you blown a household fuse or tripped a circuit breaker?



Has the electric company experienced a power failure?

## Other possible problems and their causes:

PROBLEM	CAUSE
<b>The microwave oven will not run</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The door is not firmly closed and latched.</li><li>• You did not touch START/ENTER.</li><li>• You did not follow directions exactly.</li><li>• An operation that was programmed earlier is still running.</li><li>• You have not entered numbers after touching COOK TIME.</li></ul>
<b>Microwave cooking times seem too long</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The electric supply to your home or wall outlets is low or lower than normal. Your electric company can tell you if the line voltage is low. Your electrician or service technician can tell you if the outlet voltage is low.</li><li>• The cook power is not at the recommended setting.</li><li>• Larger amounts of food need longer cooking times.</li></ul>

PROBLEM	CAUSE
<b>The turntable will not turn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The turntable is not correctly in place. Make sure the turntable is correct-side up and is sitting securely on center shaft.</li> <li>• The support is not operating correctly. Remove turntable and restart oven. If turntable support does not move, call an authorized Whirlpool service technician for repair. Cooking without the turntable can give you poor results.</li> </ul>
<b>The display shows a time counting down but the oven is not cooking</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven door is not closed completely.</li> <li>• You have set the controls as a kitchen timer. Touch OFF/CANCEL to cancel the Minute Timer.</li> </ul>
<b>You do not hear the Programming Tone</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The command is not correct.</li> </ul>
<b>The fan seems to be running slower than usual</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven has been stored in a cold area. The fan will run slower until the oven warms up to normal room temperature.</li> </ul>
<b>The display shows “:”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There has been a power interruption. Reset the clock.</li> </ul>

If none of these items was causing your problem, see the “Requesting Assistance or Service” section on pages 44-46.

# Requesting Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check the “Troubleshooting” section. It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

## If you need assistance or service in the U.S.A.:

### 1. If the problem is not due to one of the items listed in “Troubleshooting”† ...

Call the Whirlpool Consumer Assistance Center telephone number. Dial toll-free from anywhere in the U.S.A.:



**1-800-253-1301**

and talk with one of our trained consultants. The consultant can instruct you in how to obtain satisfactory operation from your appliance or, if service is necessary, recommend a qualified service company in your area.

If you prefer, write to:

Whirlpool Brand Home Appliances  
Consumer Assistance Center  
c/o Correspondence Dept.  
2000 North M-63  
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

### 2. If you need service† ...

Whirlpool has a nationwide network of authorized Whirlpool service companies. Whirlpool service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in the United States. To locate the authorized Whirlpool service company in your area, call our Consumer Assistance Center telephone number (see Step 1) or look in your telephone directory Yellow Pages under:



• **APPLIANCE-HOUSEHOLD-MAJOR, SERVICE & REPAIR**

- See: Whirlpool Appliances or Authorized Whirlpool Service  
(Example: XYZ Service Co.)

• **WASHING MACHINES & DRYERS, SERVICE & REPAIR**

- See: Whirlpool Appliances or Authorized Whirlpool Service  
(Example: XYZ Service Co.)

† When asking for help or service: Please provide a detailed description of the problem, your appliance’s complete model and serial numbers, and the purchase date. (See the “A Note to You” section.) This information will help us respond properly to your request.

## If you need assistance or service in Canada:

### **1. If the problem is not due to one of the items listed in "Troubleshooting"† ...**

Contact the dealer from whom you purchased your appliance, or call the Inglis Limited Consumer Assistance Centre toll free, **8:30 a.m. – 6 p.m. (EST), at 1-800-461-5681.**



Please include a daytime phone number in your correspondence.

### **2. If you need service† ...**

Contact your nearest Inglis Limited Appliance Service branch or authorized servicing outlet to service your appliance. (See list on next page.)

† When asking for help or service: Please provide a detailed description of the problem, your appliance's complete model and serial numbers, and the purchase date. (See the "A Note to You" section.) This information will help us respond properly to your request.

### **How to obtain service**

**KEEP A COPY OF THE SALES RECEIPT SHOWING THE DATE OF PURCHASE. PROOF OF PURCHASE WILL ASSURE YOU OF IN-WARRANTY SERVICE.**

1. All service should be handled by an Authorized Service Centre. **DO NOT** return the appliance to the retailer as they do not provide service.
2. Consult the list of Authorized Service Centres provided in this book and select the Service Centre that is most convenient for you.
3. Take the microwave oven, with proof of purchase, to the nearest Authorized Service Centre for servicing.
4. If it is not convenient for you to take the appliance directly, you may ship it prepaid and insured. Be sure to enclose your name, address, daytime telephone number, a complete description of the problem, and the proof of purchase along with the appliance. The unit should be carefully packed in the original carton or alternately, in a suitable heavy cardboard carton to prevent damage. For service under warranty, your repaired microwave oven will be returned to you prepaid and insured.
5. If your microwave oven is outside of the warranty period, please contact the Authorized Service Centre for estimates and service options.

If you are unable to obtain satisfactory service in this manner or if you have other service related inquiries, contact the Consumer Service Centre at **1-800-807-6777.**

# Canada Authorized Service Centres

**Direct service branches:**

<b>BRITISH COLUMBIA</b>		1-800-665-6788
<b>ALBERTA</b>		1-800-661-6291
<b>ONTARIO (except 807 area code)</b>	Ottawa area	1-800-267-3456
	Outside the Ottawa area	1-800-807-6777
<b>MANITOBA, SASKATCHEWAN and 807 area code in ONTARIO</b>		1-800-665-1683
<b>QUEBEC</b>	Montreal (except South Shore)	1-800-361-3032
	South Shore Montreal	1-800-361-0950
	Quebec City	1-800-463-1523
	Sherbrooke	1-800-567-6966
<b>ATLANTIC PROVINCES</b>		1-800-565-1598

For service in areas other than those listed, contact the Consumer Service Centre,  
your local appliance dealer, or consult your telephone directory yellow pages.

# Index

This index is alphabetical. It contains all the topics included in this manual, along with the page(s) on which you can find each topic.

<b>TOPIC</b>	<b>PAGE</b>	<b>TOPIC</b>	<b>PAGE</b>
ALUMINUM FOIL .....	39	INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	6
AUDIBLE SIGNALS .....	16	PARTS AND FEATURES	
CARING FOR YOUR MICROWAVE		Cooking guide label .....	14
OVEN .....	37	Door open button .....	14
CONTROL PANEL .....	15-16	Door safety lock system.....	14
ACCU DEFROST* .....	27	Light .....	14
ACCU REHEAT* .....	29	Magnetron .....	8, 40
ADD MINUTE .....	19	Model and serial number plate.....	14
BREAKFAST FOODS .....	35	Sizzler pan/handle .....	31
Clock set .....	17	Turntable .....	8, 13, 14, 37, 40
Cooking at different cook powers .....	21	Vents (exhaust & air intake openings) ....	6
Cooking at high cook power .....	20	Window .....	14
Cook power .....	22-24	QUESTIONS AND ANSWERS .....	40
Cook time .....	20, 22, 24	RACK .....	40
CRISPY PIZZA .....	33	RADIO INTERFERENCE .....	10
Interrupting cooking .....	16	REQUESTING ASSISTANCE	
JUICY HAMBURGERS .....	36	OR SERVICE .....	44-46
Minute timer .....	18	SAFETY .....	4-5, 11-13
Multi-cycle cooking.....	23	STANDING TIME .....	28, 38, 40
Number pads .....	16	TESTING YOUR DINNERWARE	
Off/cancel .....	16	OR COOKWARE .....	11
POPCORN .....	26	TESTING YOUR MICROWAVE OVEN ...	10
Preheating the sizzler pan .....	32	TIPS	
SIZZLED CHICKEN .....	34	Cooking .....	38
Start/enter .....	16	Defrosting.....	28
ELECTRICAL CONNECTION .....	13	Reheating.....	30
ERROR SIGNALS .....	16	TROUBLESHOOTING .....	42-43
GROUNDING INSTRUCTIONS .....	7	WARRANTY .....	48
HOW YOUR MICROWAVE			
OVEN WORKS .....	8		

# WHIRLPOOL\*

## Microwave Oven Warranty

LENGTH OF WARRANTY	WHIRLPOOL WILL PAY FOR
<b>FULL ONE-YEAR WARRANTY</b> FROM DATE OF PURCHASE	FSP* replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized Whirlpool service company.
<b>LIMITED FOUR-YEAR WARRANTY</b> SECOND THROUGH FIFTH YEAR FROM DATE OF PURCHASE	FSP replacement magnetron tube on microwave ovens if defective in materials or workmanship.
WHIRLPOOL WILL NOT PAY FOR	
<p><b>A.</b> Service calls to:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Correct the installation of your microwave oven.</li> <li>2. Instruct you how to use your microwave oven.</li> <li>3. Replace house fuses or correct house wiring.</li> <li>4. Replace owner-accessible light bulbs.</li> </ol> <p><b>B.</b> Repairs when your microwave oven is used in other than normal, single-family household use.</p> <p><b>C.</b> In-home service. Your microwave oven must be taken to an authorized Whirlpool service company.</p> <p><b>D.</b> Damage to your microwave oven caused by accident, misuse, fire, flood, acts of God, or use of products not approved by Whirlpool.</p> <p><b>E.</b> Any labor costs during limited warranty.</p> <p><b>F.</b> Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.</p>	

1/98

**WHIRLPOOL CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

**Outside the United States, a different warranty may apply. For details, please contact your authorized Whirlpool dealer.**

If you need assistance or service, first see the "Troubleshooting" section of this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Requesting Assistance or Service" section. In the U.S.A., call our Consumer Assistance Center at **1-800-253-1301**.

### For warranty information in Canada:

Please contact your authorized Whirlpool dealer or call the Consumer Assistance Centre at **1-800-461-5681** (toll free) between 8:30 a.m. and 6 p.m. EST from anywhere in Canada.

### For service or assistance in Canada:

If you need assistance or service in Canada, first see the "Troubleshooting" section of this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Requesting Assistance or Service" section.





**G U I D E**

# d'utilisation et d'entretien

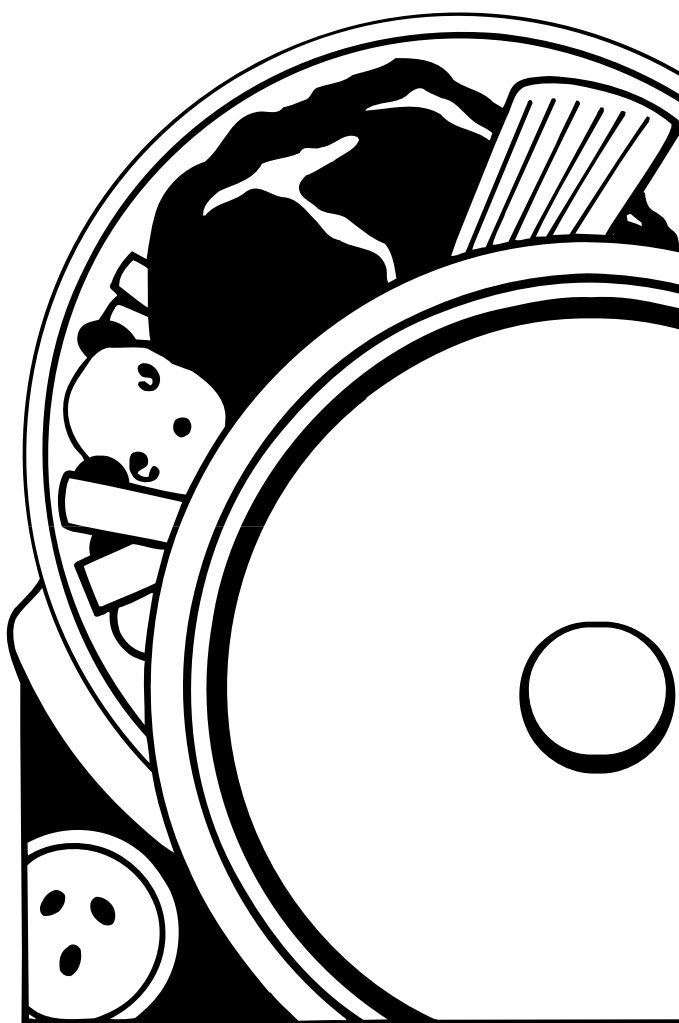


Table des matières (complète) .....	2
Note à l'utilisateur .....	3
Le four à micro-ondes et la sécurité .....	4 à 6
Instructions d'installation .....	7
Familiarisation .....	9
Cuisson par micro-ondes seulement .....	23
Cuisson avec la caractéristique Micro Sizzler* .....	37
Entretien du four à micro-ondes .....	44
Guide de cuisson .....	45
Questions et réponses .....	47
Diagnostic .....	49
Demande d'assistance ou de service .....	51
Index .....	55
Pour renseignements au sujet de la garantie au Canada .....	56
Demande d'assistance ou de service au Canada .....	56

**1-800-461-5681**

Téléphonez pour des questions ou  
commentaires.

**MICRO  
SIZZLER\***

**FOUR À MICRO-ONDES**

**MODÈLE YMT9092SF  
YMT9102SF**

[www.whirlpool.com/canada](http://www.whirlpool.com/canada)

# Table des matières

<b>Note à l'utilisateur</b> .....	3	Utilisation de la fonction POPCORN...	31
<b>Le four à micro-ondes et la sécurité</b> .....	4 à 6	Utilisation de la fonction ACCU DEFROST*	32
Importantes instructions de sécurité .....	4	Conseils pour la décongélation .....	34
Précautions contre le risque d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes .....	6	Utilisation de la fonction ACCU REHEAT* .....	35
<b>Instructions d'installation</b> .....	7	Conseils pour le réchauffage d'aliments .....	36
<b>Familiarisation</b> .....	9	<b>Cuisson avec la caractéristique Micro Sizzler*</b> .....	37
Fonctionnement du four à micro-ondes .....	9	Préchauffage du plat à frire .....	38
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson .....	11	Fonction CRISPY PIZZA (PIZZA CROUSTILLANTE) .....	39
Radio-interférence .....	11	Fonction SIZZLED CHICKEN (POULET FRIT) .....	40
Test du four à micro-ondes .....	12	Fonction BREAKFAST FOODS (PETIT DÉJEUNER) .....	41
Pour tester le comportement des articles et ustensiles de cuisine .....	12	Fonction JUICY HAMBURGERS (HAMBURGERS JUTEUX) .....	43
Mesures de sécurité à observer lors de l'utilisation .....	12	<b>Entretien du four à micro-ondes</b> .....	44
Raccordement au réseau électrique .....	15	<b>Guide de cuisson</b> .....	45
Caractéristiques du four à micro-ondes .....	16	Conseils pour la cuisson aux micro-ondes .....	45
Caractéristiques du tableau de commande .....	17	<b>Questions et réponses</b> .....	47
Réglage de l'horloge .....	19	<b>Diagnostic</b> .....	49
Utilisation de la minuterie .....	20	<b>Demande d'assistance ou de service</b> ....	51
Utilisation de la fonction ADD MINUTE .....	21	Centres de service autorisés de Canada .....	52
<b>Cuisson par micro-ondes seulement</b> ...	23	<b>Index</b> .....	55
Cuisson à la puissance de chauffage maximale .....	23	<b>Pour renseignements au sujet de la garantie au Canada</b> .....	56
Cuisson à différentes puissances .....	25	<b>Demande d'assistance ou de service au Canada</b> .....	56
Utilisation de plus d'une puissance de chauffage .....	28		

# Note à l'utilisateur

## Merci d'avoir acheté un appareil ménager WHIRLPOOL\*.

La marque Whirlpool s'est engagée à concevoir des produits de qualité qui donnent un rendement uniforme pour vous rendre la vie plus facile. Pour que ce produit puisse vous procurer de nombreuses années de service sans problème, nous avons préparé ce guide d'utilisation et d'entretien. Vous y trouverez de nombreux renseignements sur les méthodes d'entretien convenable et d'utilisation en sécurité de votre nouvel appareil. Veuillez les lire attentivement.

Veuillez aussi remplir et retourner la carte d'inscription qui accompagne le four à micro-ondes. Cette carte nous aidera à vous aviser de tout nouveau renseignement au sujet de votre four à micro-ondes.

## Veuillez inscrire ces renseignements concernant votre modèle.

Si jamais vous avez besoin de service pour votre appareil ménager, vous devez connaître le numéro de modèle et le numéro de série. Ces renseignements sont indiqués sur la plaque signalétique (voir schéma à la section "Caractéristiques du four à micro-ondes" pour l'emplacement de la plaque signalétique).

Veuillez aussi inscrire la date d'achat de votre appareil ménager et les nom, adresse et numéro de téléphone du marchand.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Nom du marchand \_\_\_\_\_

Adresse du marchand \_\_\_\_\_

Téléphone du marchand \_\_\_\_\_

**Conservez cette brochure et la facture de vente en lieu sûr pour référence ultérieure. Il est important pour vous de conserver votre reçu de vente indiquant la date d'achat. Une preuve d'achat vous assurera le service sous garantie.**

Notre numéro du Centre  
d'assistance aux consommateurs,  
sans frais d'interurbain.

**1-800-461-5681**

Pour trouver des renseignements détaillés au sujet du produit, l'emplacement du marchand ou du centre de service autorisé Whirlpool le plus proche, pour acheter un accessoire ou inscrire votre appareil en ligne, veuillez rendre visite à notre site web [www.whirlpool.com/canda](http://www.whirlpool.com/canda)

# Le four à micro-ondes et la sécurité

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**! DANGER**

Risque certain de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

**! AVERTISSEMENT**

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de tout appareil ménager électrique on doit observer certaines précautions de sécurité fondamentales, dont les suivantes :

**AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures, ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques à la section "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES".
- Cet appareil doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" présentées à la section "Instructions d'installation".
- Installer cet appareil uniquement selon les instructions d'installation fournies à la section "Instructions d'installation".
- Certains produits, comme les oeufs entiers et les récipients fermés (par exemple un bocal en verre fermé) peuvent exploser; on ne doit pas les faire chauffer dans ce four.

**– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –**

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Utiliser ce four à micro-ondes uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans ce four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer ou cuire les aliments. Il n'est pas conçu pour des applications industrielles ou de laboratoire.
- Comme pour tout four à micro-ondes ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une surveillance adéquate.
- Ne pas faire fonctionner ce four à micro-ondes si le cordon d'alimentation électrique ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés par un personnel d'entretien qualifié. Contacter le centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, réparation ou réglage.
- Ne pas recouvrir ou obstruer une ouverture quelconque de l'appareil. Il y aurait un risque d'incendie.
- Ne pas remiser ou utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau – par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, ou près d'une piscine, ou à un emplacement similaire.
- Ne pas submerger le cordon ou la fiche de branchement dans l'eau.
- Maintenir le cordon d'alimentation électrique à distance des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Voir à la section "Entretien du four à micro-ondes" les instructions de nettoyage de la porte.
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement l'appareil après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
  - Retirer les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer de tels sachets dans le four.
  - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four, débrancher le four ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.
  - Ne pas installer le four au-dessus d'un évier.
  - Veiller à ne rien remiser directement sur le four lorsqu'il est en service.

**– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –**

suite à la page suivante

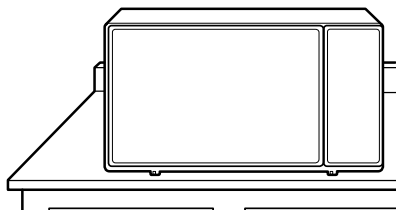
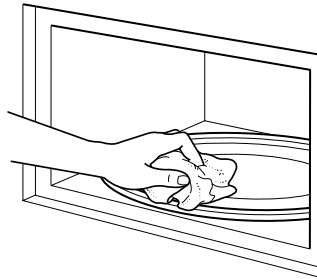
### **PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES...**

- (a)** Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.
- (b)** Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c)** Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
  - (1) Porte (déformation),
  - (2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),
  - (3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d)** Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

# Instructions d'installation

Avant d'entreprendre l'installation, lire attentivement les instructions qui suivent.

1. **Vider** la cavité du four à micro-ondes et **nettoyer** les surfaces internes avec un chiffon doux humide. **Inspecter** le four pour rechercher des dommages, comme mauvais alignement de la porte, détérioration autour de la porte, ou traces de coups à l'intérieur ou à l'extérieur de la cavité du four. En cas de dommages, ne pas faire fonctionner le four avant qu'il ait été inspecté par un technicien d'entretien autorisé et que toutes les réparations nécessaires aient été exécutées.
2. **Placer** le four sur un chariot, un comptoir de cuisine, une table ou une étagère, suffisamment résistant pour supporter le poids du four et des aliments et ustensiles qui y seront placés. **(Le four est plus lourd du côté du tableau de commande. Manipuler le four avec prudence.)** Le poids du four à micro-ondes est d'environ 23 kg (50 lb). Pour que le four fonctionne convenablement, il faut que la température ambiante soit au-dessus de 10°C (50°F).



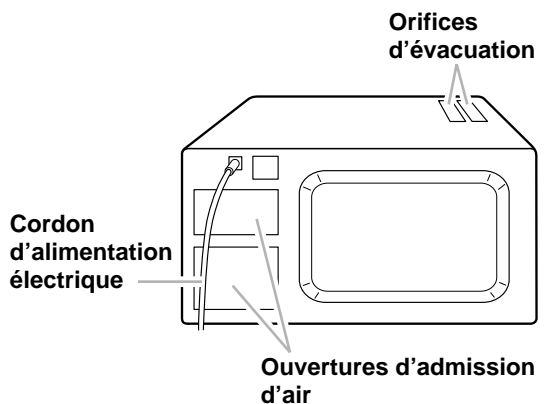
## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque d'incendie

**Ne pas installer le four au-dessus d'une source de chaleur ou à proximité.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

**REMARQUE :** Ne pas obstruer les événements d'évacuation ou les ouvertures d'entrée d'air à l'arrière. Ménager un espace de quelques pouces à l'arrière du four au niveau des ouvertures d'entrée d'air et des événements d'évacuation. L'obstruction des ouvertures d'entrée d'air et des événements d'évacuation pourrait causer des dommages au four et susciter de médiocres résultats de cuisson. Vérifier que les pieds du four à micro-ondes sont en place pour que la circulation de l'air soit convenable. Si les événements sont obstrués, un dispositif de sécurité thermique sensible ferme automatiquement le four. Le four ne fonctionne pas avant d'avoir suffisamment refroidi.



suite à la page suivante

## Spécifications d'alimentation électrique

Observer les dispositions de tous les codes et règlements d'électricité en vigueur. L'appareil doit être alimenté uniquement par un circuit de 120 V CA, 60 Hz, protégé par un fusible de 15 A (on recommande l'utilisation d'un fusible temporisé). On recommande que cet appareil soit alimenté par un circuit indépendant.

### **⚠ AVERTISSEMENT**



**Risque de choc électrique**  
**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**  
**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**  
**Ne pas utiliser un adaptateur.**  
**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**  
**Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.**

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour tout appareil ménager connecté par un cordon de courant électrique : Il faut que le four à micro-ondes soit relié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la liaison à la terre réduit le risque de choc électrique car le courant électrique dispose d'un itinéraire direct d'acheminement à la terre. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon de courant électrique qui comporte un fil de liaison à la terre, avec broche de liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre.

**AVERTISSEMENT** : L'utilisation incorrecte du dispositif de liaison à la terre peut susciter un risque de choc électrique.

L'utilisateur qui ne comprend pas bien les instructions de liaison à la terre, ou qui n'est pas certain que le four à micro-ondes soit convenablement relié à la terre, devrait consulter un électricien qualifié.

Ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon de courant électrique est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité du four à micro-ondes.

Pour un appareil à connexion permanente : Cet appareil doit être relié à un câblage métallique permanent relié à la terre, ou on doit installer avec les conducteurs d'alimentation électrique un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou au fil de liaison à la terre de l'appareil.



# Familiarisation

Cette section traite des concepts de la cuisson aux micro-ondes et présente les principes de base que l'utilisateur doit connaître pour faire fonctionner le four à micro-ondes. Lire ces renseignements avant d'utiliser le four.



## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque d'explosion

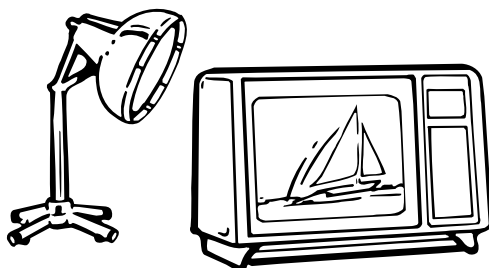
Ne jamais garder de matériaux combustibles, telle que l'essence, près du four à micro-ondes.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

## Fonctionnement du four à micro-ondes

Un four à micro-ondes ne présente aucun danger. L'énergie des micro-ondes n'est pas chaude. Les micro-ondes suscitent la génération de chaleur au sein même des aliments, et c'est cette chaleur qui cuit les aliments.

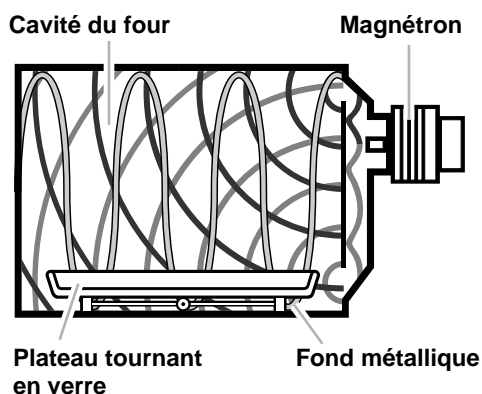
Les micro-ondes sont similaires aux ondes de la lumière ou aux ondes de télévision. On ne peut pas les voir, mais on peut en observer les effets.



Dans le four à micro-ondes, un **magnétron** génère les micro-ondes. Les micro-ondes accèdent à la cavité du four où elles agissent sur les aliments présents sur le plateau tournant en verre.

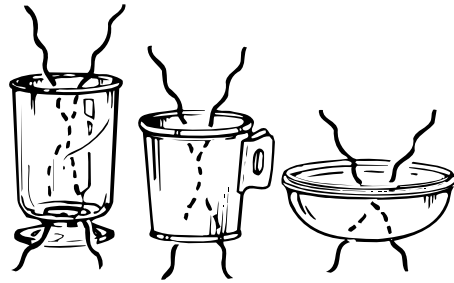
**Votre four à micro-ondes est muni du Système de distribution ACCUWAVE\* Whirlpool**, qui émet les micro-ondes de deux sites (l'un au-dessus de l'aliment et l'autre dessous). Du fait que les micro-ondes entrent dans le four à deux moments différents, une troisième vague de micro-ondes est créée. Cela permet une cuisson uniforme.

**Le plateau tournant en verre** du four à micro-ondes se laisse traverser par les micro-ondes. Les micro-ondes sont réfléchies par le fond métallique, traversent de nouveau le plateau tournant en verre, et sont absorbées par les aliments.

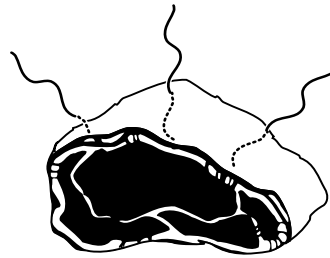


suite à la page suivante

**Les micro-ondes** traversent sans les chauffer la plupart des matériaux comme verre, papier et plastique; ce sont les aliments qui absorbent l'énergie. Les micro-ondes rebondissent hors des contenants métalliques de sorte que les aliments n'absorbent pas l'énergie.



**Les fours à micro-ondes** ne peuvent pas atteindre le centre d'un rôti. C'est la chaleur générée dans les zones périphériques du rôti qui provoque la cuisson de la zone centrale. C'est là l'une des raisons pour lesquelles on doit prévoir un temps de repos après la cuisson avant la consommation de mets comme rôtis, pommes de terre, et prévoir de mélanger certains aliments au cours de la période de cuisson.



Les micro-ondes perturbent les molécules d'eau présentes dans les aliments. Alors que les molécules d'eau se percutent entre elles, de la chaleur est générée de la même façon que lorsqu'on se frotte les mains. C'est cette chaleur qui provoque la cuisson.

Bien que votre four à micro-ondes cuise également de cette façon, le Système de distribution ACCUWAVE\* permet aux micro-ondes d'atteindre le centre de l'aliment plus facilement. Le résultat est une cuisson plus rapide.

**REMARQUE :** Ne pas cuire de friture dans le four. Les ustensiles de cuisson pour micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures appropriées de friture.

**Le système de distribution ACCUWAVE\* de votre four** vous permet aussi de dorer et de croustiller les aliments avec le plat à frire. Le garnissage caoutchouté sur le fond du plat à frire est fabriqué d'un matériau spécial qui absorbe les micro-ondes. Ceci provoque l'échauffement très rapide du plat, en dorant et en croustillant la base des aliments.

**Le plat à frire** atteint 210°C (410°F) en environ 2 minutes (plus vite qu'un plat à dorer, qui atteint cette température en environ 7 minutes). Le plat à frire demeure à cette température, ce qui est la meilleure température pour la friture.

---

## Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson

- **Veiller à toujours cuire les aliments** pendant le minimum de temps recommandé. Examiner pour évaluer l'avancement de la cuisson. Si nécessaire, appuyer sur la touche ADD MINUTE alors que le four fonctionne ou après l'achèvement du programme de cuisson (voir la section "Utilisation de la fonction ADD MINUTE").
- Pour chaque recette, **remuer, retourner ou répartir** les aliments à cuire vers le milieu de la période de cuisson. Ainsi, la cuisson des aliments sera uniforme.
- **Si un couvercle en verre n'est pas disponible**, recouvrir le mets de papier paraffiné, d'un essuie-tout, ou d'une feuille de plastique approuvée pour micro-ondes. Ne pas oublier de relever un coin de la feuille de plastique pour que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson.

---

## Radio-interférence

Lorsqu'il fonctionne, le four à micro-ondes peut provoquer des interférences qui perturbent la réception des radio-récepteurs, téléviseurs ou équipements similaires. En cas d'interférence, on peut la réduire ou l'éliminer au moyen des mesures suivantes :

- **Nettoyer** la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
- **Régler** l'antenne de réception du récepteur de radio ou de télévision.
- **Déplacer** l'appareil radio/télévision pour l'éloigner du four à micro-ondes.
- **Brancher** le four à micro-ondes sur une prise de courant différente, afin que le four et l'appareil radio/télévision soient alimentés par des circuits différents.

## Test du four à micro-ondes



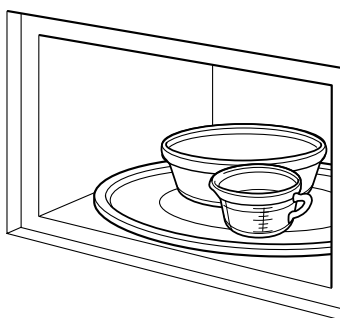
Pour tester le fonctionnement du four, placer environ 250 mL (1 tasse) d'eau froide dans un récipient en verre dans le four. Fermer la porte. Vérifier que la porte se ferme correctement.

Exécuter les instructions présentées à la section "Cuisson à puissance maximum", pour commander une période de chauffage de 2 minutes. À la fin de la période, l'eau doit être chauffée.

## Pour tester le comportement des articles et ustensiles de cuisine

### Tester le comportement des articles et ustensiles de cuisine avant l'emploi.

Pour déterminer si on peut utiliser un plat en sécurité, le placer dans le four avec 250 mL (1 tasse) d'eau à côté. Faire fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximale (100 %). **Si le plat s'échauffe tandis que l'eau reste froide, ne pas utiliser le plat.** Certains plats (mélamine, certains objets en céramique, etc.) absorbent l'énergie des micro-ondes; ces articles deviennent alors trop chauds pour qu'on puisse les manipuler, et ceci augmente également le temps de cuisson. L'emploi lors de la cuisson d'un récipient métallique non conçu pour l'utilisation dans un four à micro-ondes peut faire subir des dommages au four; il en est de même des récipients contenant des métaux dissimulés (attaches métalliques, garniture de feuille métallique, agrafes, glaçures ou garnitures métalliques).

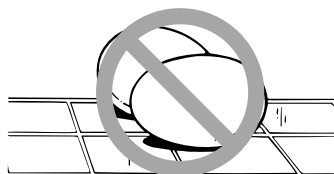


## Mesures de sécurité à observer lors de l'utilisation

### Ne jamais cuire ou réchauffer un oeuf entier dans sa coquille.

La vapeur qui s'accumule à l'intérieur d'un oeuf peut en provoquer l'explosion, ce qui pourrait faire subir des brûlures à l'utilisateur et éventuellement des dommages au four.

**Couper** des oeufs durs en tranches avant de les faire chauffer. Dans de rares cas, des oeufs pochés ont explosé. **Couvrir** les oeufs pochés; **laisser reposer** une minute avant de les couper.



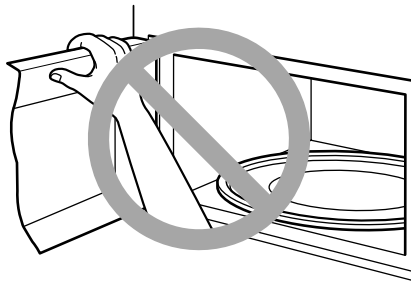
**Pour l'obtention des meilleurs résultats, mélanger plusieurs fois un liquide épais avant de le chauffer ou de le réchauffer.**

Les liquides chauffés dans certains récipients (particulièrement les récipients de forme cylindrique), peuvent s'échauffer excessivement. Le liquide peut projeter des éclaboussures en émettant un fort bruit pendant ou après la période de chauffage, ou lors de l'addition d'ingrédients (granules de café, sachets de thé, etc.), ce qui suscite un risque de blessures pour l'utilisateur et un risque de dommages pour le four.

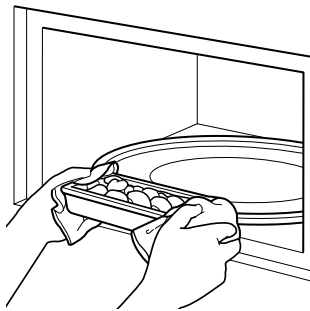
Ne **jamais** s'appuyer contre la porte ou laisser un enfant se suspendre à la porte lorsqu'elle est ouverte. Ceci peut susciter un risque de blessures.



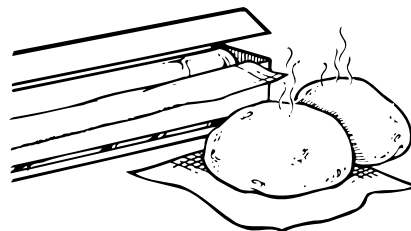
**Mélanger avant de chauffer**



**Utiliser des mouffles.** L'énergie des micro-ondes n'échauffe pas les récipients, mais les aliments chauds peuvent les échauffer.



**Ne pas faire cuire excessivement les pommes de terre;** il y a un risque d'incendie. À la fin du temps de cuisson recommandé, les pommes de terre devraient être encore légèrement fermes, parce que leur cuisson se poursuit au cours du temps de repos. **Après la cuisson aux micro-ondes, envelopper** les pommes de terre dans du papier d'aluminium et **attendre** 5 minutes avant de les consommer; leur cuisson se continue au cours du temps de repos.

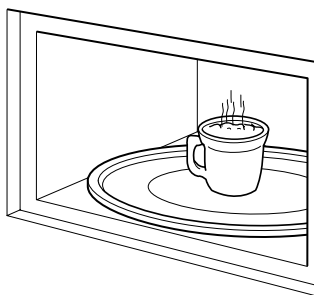


**suite à la page suivante**

**Ne pas** faire fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide. Ceci pourrait en réduire la longévité.

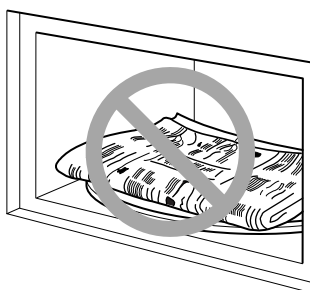
Pour les essais de programmation du four, **mettre** un récipient contenant de l'eau dans le four.

Il est normal que la porte du four ne semble plus être parfaitement plane ou transparente après qu'il ait fonctionné pendant quelque temps.



**Ne pas** placer de journal ou autre papier imprimé dans le four. Un incendie pourrait se déclarer.

**Ne pas** essayer de faire sécher des articles comme fleurs, fruits, herbes, bois, papier, gourdes ou vêtements dans le four. Un incendie pourrait se déclarer.



**Ne pas** essayer de faire fondre de la paraffine dans le four. La cire de paraffine ne fond pas dans un four à micro-ondes, car elle est transparente aux micro-ondes.

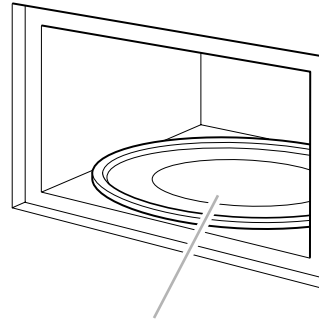


**Vérifier** avant de faire fonctionner le four à micro-ondes que le plateau tournant en verre est bien en place et qu'il peut tourner librement. Le plateau tournant peut tourner dans les deux directions.

**Vérifier** que le plateau tournant en verre est bien placé à l'endroit dans le four. Pour éviter un risque de casse, **placer délicatement** les ustensiles de cuisine et récipients sur le plateau tournant en verre.

**Manipuler prudemment le plateau tournant** lorsqu'il est nécessaire de le retirer du four, pour éviter de le briser. En cas de fissuration ou casse du plateau tournant, contacter un centre de service autorisé Whirlpool pour obtenir un plateau de remplacement.

Quand on emploie un plat à brunissement, le fond du plat à brunissement doit être au moins à 5 mm ( $\frac{3}{16}$  po) au-dessus du plateau tournant. Suivre le mode d'emploi fourni avec le plat à brunissement.



Plateau tournant en verre

## Raccordement au réseau électrique

**Si la tension de la ligne d'alimentation électrique ou de la prise de courant** est inférieure à la tension normale de 110 volts, le temps de cuisson peut augmenter. Demander à un électricien qualifié d'inspecter l'installation électrique.

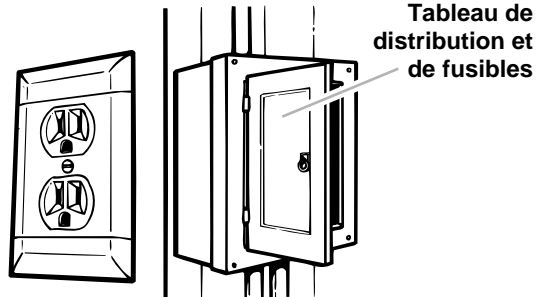
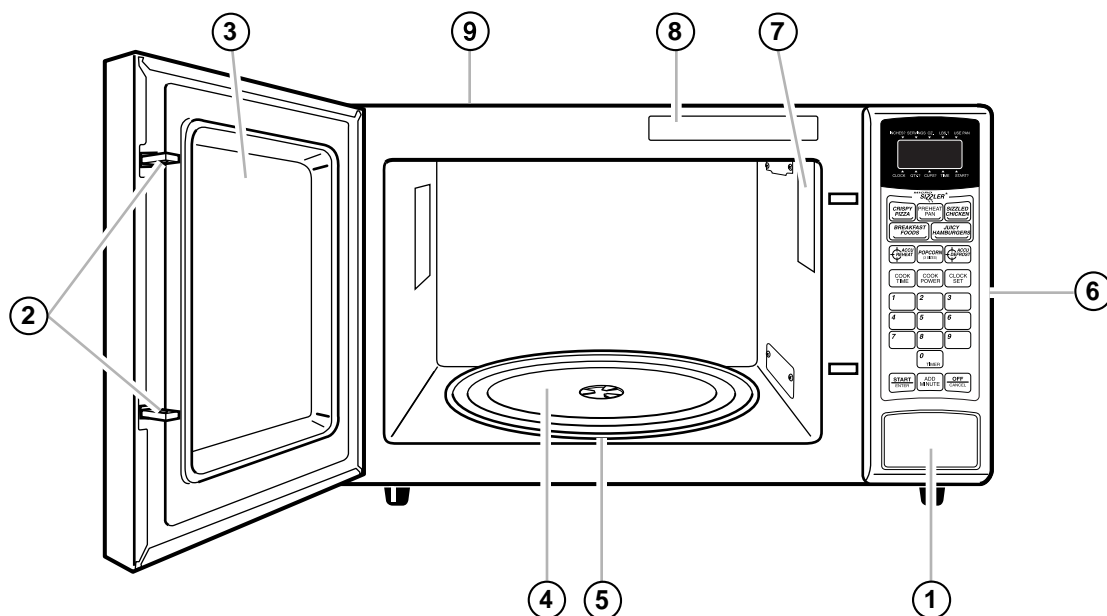


Tableau de distribution et de fusibles

## Caractéristiques du four à micro-ondes



Le four à micro-ondes est conçu pour rendre la préparation des repas aussi agréable et productive que possible. On présente ci-dessous la liste des principales caractéristiques du four, pour que vous puissiez l'utiliser aussi rapidement que possible :

**1. Bouton simple d'ouverture au toucher.**

Appuyer pour ouvrir la porte.

**2. Système de verrouillage de sécurité de la porte.** Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas bien fermée.

**3. Hublot avec grille métallique.** La grille métallique empêche les micro-ondes de s'échapper. Il s'agit d'une grille comme un écran qui permet à l'utilisateur de voir les aliments dans le four au cours de la cuisson.

**4. Plateau tournant en verre.** Le plateau fait tourner le plat dans le four au cours de la cuisson, ce qui suscite une cuisson plus uniforme. Pour l'obtention des meilleurs résultats de cuisson, il faut que le plateau tournant soit dans le four au cours de la cuisson. Pour plus de détails, voir les pages 9, 15, 44, et 47.

**5. Appui de plateau tournant** (sous le plateau).

**6. Tableau de commande.** Les touches de ce tableau commandent toutes les fonctions du four. Voir d'autres renseignements aux pages 17 à 19.

**7. Lampe d'éclairage.** La lampe s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte et lorsque le four fonctionne.

**8. Étiquette du guide de cuisson.**

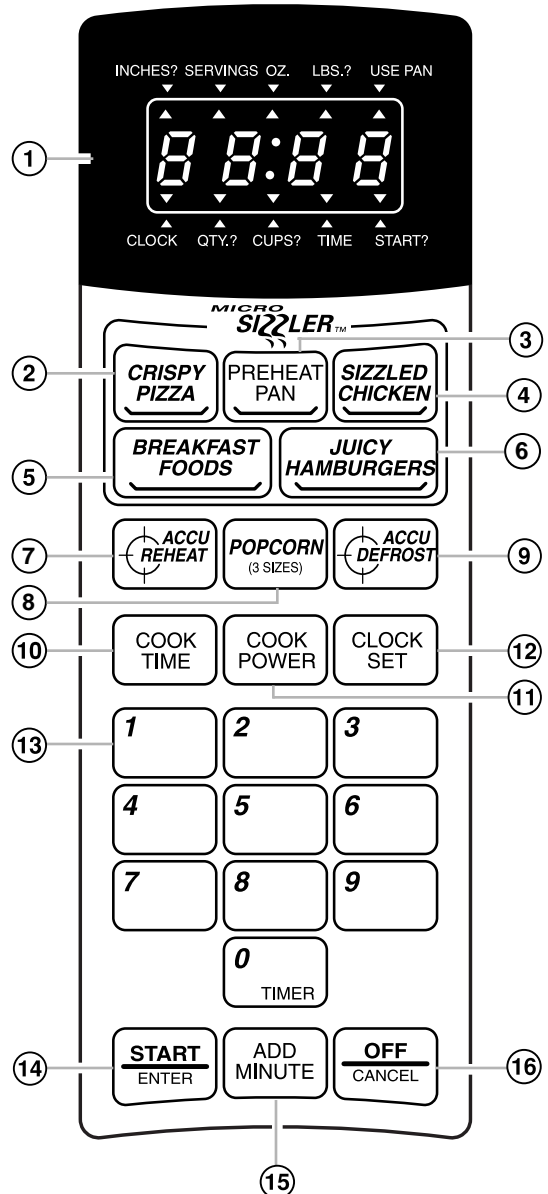
**9. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série** (à l'arrière).



## Caractéristiques du tableau de commande

Le tableau de commande du four à micro-ondes permet à l'utilisateur de sélectionner rapidement et facilement les fonctions de cuisson désirées. Il suffit d'appuyer sur les touches de commande nécessaires. On présente ici une liste de toutes les commandes et touches numérique du tableau de commande. Pour d'autres renseignements voir les pages 19 à 43.

1. **Afficheur.** L'afficheur comprend une horloge et des indicateurs qui identifient l'heure du jour, les réglages de temps de cuisson, les puissances de cuisson, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson.
2. **CRISPY PIZZA (PIZZA CROUSTILLANTE).** Appuyer sur cette touche une à trois fois pour dorer ou croustiller une pizza pré-cuite de l'une des trois dimensions, avec le plat à frire. Voir page 39 pour d'autres renseignements.
3. **PREHEAT PAN (PRÉCHAUFFAGE DU PLAT).** Appuyer sur cette touche pour préchauffer le plat à frire avant la cuisson à l'aide de la caractéristique Micro Sizzler\*. Voir page 38 pour d'autres renseignements.
4. **SIZZLED CHICKEN (POULET FRIT).** Appuyer sur cette touche une ou deux fois pour dorer ou croustiller des poitrines de poulet désossées ou des croquettes de poulet congelées, avec le plat à frire. Voir page 40 pour d'autres renseignements.
5. **BREAKFAST FOODS (PETIT DÉJEUNER).** Appuyer sur cette touche une à quatre fois pour frire des oeufs, saucisses pré-cuites, pain doré/gaufres congelés ou pommes de terre rissolées pré-cuites, avec le plat à frire. Voir page 41 pour d'autres renseignements.
6. **JUICY HAMBURGERS (HAMBURGERS JUTEUX).** Appuyer sur cette touche pour frire des hamburgers juteux avec le plat à frire. Voir page 43 pour d'autres renseignements.



suite à la page suivante

- 7. ACCU REHEAT\* (RÉCHAUFFAGE PRÉCIS).** Appuyer sur cette touche de 1 à 3 fois pour réchauffer les aliments de l'une des trois catégories préréglées. Il n'est pas nécessaire d'entrer le temps de cuisson ou la puissance de chauffage. Voir d'autres renseignements à la page 35.
- 8. POPCORN (MAÏS SOUFLÉ).** Appuyer sur cette touche de 1 à 3 fois pour la préparation de sacs de maïs soufflé selon l'un des trois formats. Il n'est pas nécessaire de programmer le temps de cuisson ou la puissance de chauffage. Voir d'autres renseignements à la page 31.
- 9. ACCU DEFROST\* (DÉCONGÉLATION PRÉCISE).** Appuyer sur cette touche de 1 à 3 fois pour décongeler les aliments surgelés de l'une des trois catégories préréglées. Appuyer ensuite sur les touches numériques pour décongeler selon le poids. Voir d'autres renseignements à la page 32.
- 10. COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).** Appuyer sur cette touche et ensuite sur les touches numériques pour entrer un temps de cuisson. Voir d'autres renseignements aux pages 23, 26 et 28.
- 11. COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE).** Appuyer sur cette touche après le réglage du temps de cuisson, puis sur une touche numérique pour régler la quantité de puissance du four à micro-ondes utilisée pour cuire l'aliment. Plus le chiffre est élevé, plus la puissance du four à micro-ondes est élevée ou la "vitesse de cuisson". Pour d'autres renseignements voir les pages 25 et 26.
- 12. CLOCK SET (RÉGLAGE DE L'HEURE).** Appuyer sur cette touche et ensuite sur les touches numériques pour entrer l'heure correcte du jour. Voir d'autres renseignements à la page 19.
- 13. Number Pads (Touches numériques).** Appuyer sur les touches numériques pour entrer les temps de cuisson, les puissances de chauffage, les poids et les quantités.
- 14. START/ENTER (MISE EN MARCHÉ).** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche d'une fonction que vous avez réglée.
- 15. ADD MINUTE (MINUTE ADDITIONNELLE).** Appuyer sur cette touche pour faire cuire pendant 1 minute à 100 % de la puissance de cuisson ou pour ajouter une minute de plus à votre programme de cuisson. Voir d'autres renseignements à la page 21.
- 16. OFF/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION).** Appuyer sur cette touche pour annuler une commande incorrecte, pour annuler un programme durant la cuisson, ou pour libérer l'afficheur lorsqu'une fonction est complétée. Cette touche n'enlèvera pas l'heure du jour.

## REMARQUES :

- **Si on choisit** une fonction de cuisson automatique et si on change d'idée, on doit appuyer sur OFF/CANCEL avant de choisir une autre fonction de cuisson automatique.
- **Si on tente** d'entrer des instructions inacceptables, trois signaux sonores se feront entendre, et un "Err" apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur OFF/CANCEL et entrer de nouveau les instructions.
- **Lorsqu'on choisit une fonction**, un indicateur illuminé (▲) clignotera pour susciter la prochaine action que vous devez accomplir.
- **Si on choisit** une fonction mais qu'on n'appuie pas sur une autre touche de commande dans l'intervalle d'une minute, l'afficheur retourne à l'heure du jour et vous devez recommencer.
- **Si on entre** tous les réglages pour une fonction mais sans appuyer sur la touche Start/Enter en 5 secondes, l'indicateur illuminé Start? clignotera.
- **Si on ouvre** la porte pendant que le four est en fonctionnement et ensuite qu'on ferme la porte, l'indicateur illuminé Start? clignotera.

## Signaux sonores

Des signaux sonores sont disponibles pour vous guider lors du réglage et de l'utilisation du four :

- **Un signal sonore** est émis lors de chaque pression sur une touche.

- **Cinq signaux sonores** indiquent la fin d'un programme de cuisson et deux signaux sonores sont émis à chaque minute jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou qu'on appuie sur la touche OFF/CANCEL.
- **Trois signaux sonores sont émis** après une entrée incorrecte.

## Interruption de la cuisson

On peut interrompre le fonctionnement du four pendant un programme en ouvrant la porte. Le four cesse immédiatement de chauffer et le ventilateur s'arrête; mais la lampe reste allumée. **Pour reprendre la cuisson, fermer la porte et**

APPUYER SUR



**Si on ne désire pas continuer la cuisson :**

- **Fermer** la porte et la lampe s'éteint.

OU

- **APPUYER SUR**



**REMARQUE :** Avant de régler une fonction, appuyer sur la touche OFF/CANCEL pour s'assurer qu'il n'y a pas d'autre fonction en marche.

## Réglage de l'horloge

Lors du branchement initial du four ou après une panne d'électricité, l'afficheur indique ":". Si l'heure n'est pas réglée, ":" demeurera sur l'afficheur jusqu'au moment où vous réglez l'horloge ou une autre fonction.

**REMARQUES :**

- **On ne peut régler** l'horloge que lorsque le four n'exécute pas une opération de cuisson.

- **Si on inscrit** une heure incorrecte, l'appareil émet trois signaux sonores, "Err", puis "0" apparaîtront sur l'écran. Entrer de nouveau l'heure correcte.
- **Si on appuie** sur la touche OFF/CANCEL lors du réglage de l'horloge, l'horloge retournera à l'heure déjà sur l'afficheur.

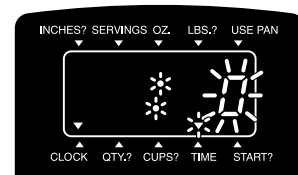
## Réglage de l'heure :

### 1. Choisir la fonction.

APPUYER SUR



AFFICHAGE

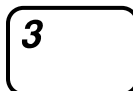
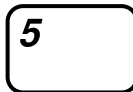


suite à la page suivante

## 2. Entrer l'heure correcte.

Exemple pour 5:30 :

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'indicateur illuminé Start? clignote après 5 secondes)

## 3. Appuyer sur CLOCK/SET ou START/ENTER.

APPUYER SUR



OU



AFFICHAGE



## Utilisation de la minuterie

On peut utiliser le four à micro-ondes comme minuterie de cuisine. Utiliser la minuterie pour des durées jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

### REMARQUES :

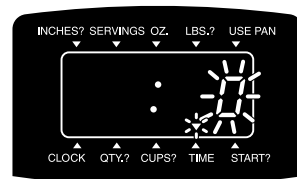
- **On ne peut pas régler** la minuterie pendant l'utilisation du four.
- **La minuterie** peut être utilisée pour établir un temps de mise en marche différée. Régler l'heure de mise en marche différée avec la minuterie en suivant les étapes 1 et 2 ci-dessous. Sélectionner ensuite la durée de la période de cuisson selon les instructions décrit à la section "Cuisson par micro-ondes seulement".

## 1. Appuyer sur "0".

APPUYER SUR

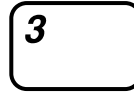


AFFICHAGE



## 2. Entrer la durée de la période du compte à rebours.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'indicateur illuminé Start? clignote après 5 secondes)

## 3. Début du compte à rebours.

**REMARQUE :** À n'importe quel moment, appuyer sur la touche OFF/CANCEL pour annuler le réglage de la minuterie.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(compte à rebours de la minuterie)

À la fin du programme de la minuterie :  
Cinq signaux sonores se feront entendre.  
Deux signaux sonores à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte ou qu'on appuie sur la touche OFF/CANCEL.  
L'affichage remettra alors l'heure du jour.

AFFICHAGE



## Utilisation de la fonction ADD MINUTE (MINUTE ADDITIONNELLE)

La touche ADD MINUTE permet de cuire les aliments pendant une minute à la puissance de chauffage à 100 % ou d'ajouter une minute additionnelle au programme courant de cuisson à la puissance de chauffage courante. On peut également utiliser cette touche pour prolonger le temps de cuisson par périodes d'une minute, jusqu'à 99 minutes.

- **On peut utiliser** ADD MINUTE lorsque la cuisson, la décongélation ou le fonctionnement d'un programme minuté fonctionne avec une durée déterminée (excepté le maïs [POPCORN]).
- **Si on appuie sur** ADD MINUTE pendant la cuisson, le four exécutera la cuisson à la puissance de chauffage actuellement choisie.

### REMARQUES :

- **Pour prolonger** le temps de cuisson en multiples d'une minute, appuyer autant de fois sur la touche ADD MINUTE au cours de la cuisson.

suite à la page suivante

## Avant la mise en marche :

1. S'assurer que les aliments sont dans le four et que la porte est fermée.

## 2. Appuyer sur ADD MINUTE.

APPUYER SUR



(exemple : une fois pour une minute)

AFFICHAGE



(L'indicateur de Durée (Time) clignote pendant 5 secondes. Après 5 secondes, l'indicateur illuminé Start? clignote)

## 3. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(exemple pour 1 minute)

## Durant la cuisson :

## Appuyer sur ADD MINUTE.

APPUYER SUR



(exemple : deux fois pour 2 minutes)

AFFICHAGE



(exemple pour durée initiale de 2:45)

# Cuisson par micro-ondes seulement

On présente dans cette section les instructions d'utilisation de chaque fonction du four à micro-ondes. Veuillez lire attentivement ces instructions.

## Cuisson à la puissance de chauffage maximale

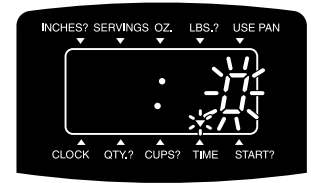
1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.

2. Sélectionner le temps de cuisson désiré.

APPUYER SUR

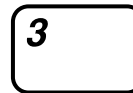
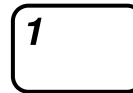


AFFICHAGE



Exemple pour 1 minute, 30 secondes :

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'indicateur illuminé Start? clignote après 5 secondes)

suite à la page suivante

## 3. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

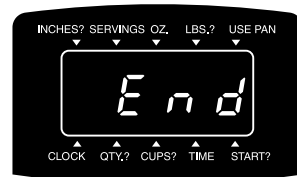


AFFICHAGE



(compte à rebours de la période de cuisson)

AFFICHAGE



À la fin du temps de cuisson :

Cinq signaux sonores se font entendre.

Deux signaux sonores sont émis à chaque minute jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou qu'on appuie sur la touche OFF/CANCEL. L'afficheur retournera ensuite à l'heure du jour.



## Cuisson à différentes puissances

Pour l'obtention des meilleurs résultats, certaines recettes recommandent l'emploi de différentes puissances de chauffage. Plus la puissance de chauffage choisie est basse, plus la cuisson est lente. Chaque touche numérique correspond également à un pourcentage différent de la puissance de chauffage maximale. De nombreuses recettes de cuisine aux micro-ondes indiquent la puissance de chauffage à utiliser sous la forme d'un chiffre, d'un pourcentage, ou du nom d'une touche.

Le tableau ci-dessous indique les pourcentages de la puissance de chauffage maximale qui correspondent aux touches numériques, et l'appellation également utilisée pour chaque niveau de puissance. Le tableau indique également quand utiliser chaque niveau de puissance de chauffage. Suivre les instructions de la recette ou de l'étiquette d'emballage si disponible.

**REMARQUE :** Se référer à un livre de recettes fiables pour les temps de cuisson.

PUISSANCE DE CHAUFFAGE	APPELLATION	UTILISATION
10=100 % de la puissance maximale	Haute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffage rapide d'aliments contenant beaucoup d'eau, tels que soupes et boissons</li> <li>• Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de poulet, filets de poissons et légumes</li> </ul>
9=90 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage de soupes en crème</li> </ul>
8=80 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réchauffage de riz, pâtes alimentaires ou plats en sauce</li> </ul>
7=70 % de la puissance maximale	Moyenne-haute	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson et chauffage d'aliments qui demandent une puissance de chauffage moindre que maximale (p. ex. poisson entier et pain de viande) ou lorsque l'aliment cuit trop rapidement</li> <li>• Réchauffage d'une seule portion d'aliments</li> </ul>
6=60 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson nécessitant une attention spéciale, comme les plats à base de fromage et d'oeufs, poudings et crème anglaise</li> <li>• Finition de la cuisson de plats en sauce</li> </ul>
5=50 % de la puissance maximale	Moyenne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisson de jambon, volaille en entier et rôtis</li> <li>• Pour fondre le chocolat</li> </ul>
4=40 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mijotage des ragoûts</li> <li>• Réchauffage des pâtisseries</li> </ul>

**suite à la page suivante**

# CUISSON PAR MICRO-ONDES SEULEMENT

PUISSANCE DE CHAUFFAGE	APPELLATION	UTILISATION
3=30 % de la puissance maximale	Moyenne-basse, Décongeler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongélation d'aliments comme pain, poisson, viande, volaille et mets précuits</li> </ul>
2=20 % de la puissance maximale		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amollissement du beurre, fromage et crème glacée</li> </ul>
1=10 % de la puissance maximale	Basse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien des aliments au chaud</li> <li>• Éliminer le froid des fruits</li> </ul>

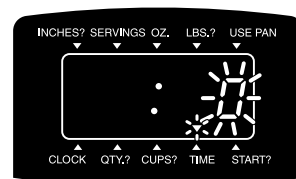
## 1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.

## 2. Sélectionner le temps de cuisson désiré.

APPUYER SUR

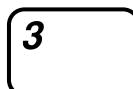
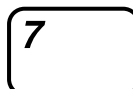


AFFICHAGE



Exemple pour 7 minutes, 30 secondes :

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'indicateur illuminé Start? clignote après 5 secondes)

## 3. Sélectionner la puissance de chauffage pour la cuisson.

Exemple pour 50 % de puissance de cuisson :

### REMARQUES :

- **On ne peut pas entrer** une puissance de chauffage plus élevée que 10. Si on appuie sur un chiffre de 2 à 9 après avoir appuyé sur la touche numéro 1, la puissance de chauffage deviendra le deuxième chiffre que vous avez touché. Par exemple, si vous appuyez sur les touches numéros 1 et 4, la puissance de chauffage serait "4".
- **Si vous appuyez** sur la touche numéro 0, ensuite sur un autre chiffre, votre four à micro-ondes ignorera la touche numéro 0.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'indicateur illuminé Start? clignote après 5 secondes)

## 4. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(compte à rebours du temps de cuisson)

À la fin du temps de cuisson :

Cinq signaux sonores se font entendre.

Deux signaux sonores sont émis à chaque minute jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou qu'on appuie sur la touche OFF/CANCEL. L'afficheur retournera ensuite à l'heure du jour.

AFFICHAGE



suite à la page suivante

## Pour voir la puissance de chauffage durant la cuisson :

**REMARQUE :** Si vous désirez changer la puissance de chauffage, appuyer sur la touche du chiffre désirée.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(exemple pour 50 % de puissance de chauffage)

## Utilisation de plus d'une puissance de chauffage

Pour l'obtention de meilleurs résultats, certaines recettes demandent une puissance de chauffage pendant une certaine durée, et une autre puissance de chauffage pendant une autre durée. Le four peut être programmé pour changer d'une durée à l'autre automatiquement et jusqu'à 4 programmes.

**REMARQUE :** Se référer à un livre de recettes fiables pour les périodes de cuisson et des niveaux de puissance.

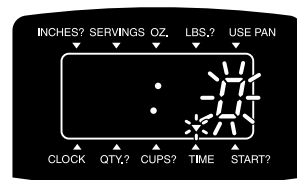
### 1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.

### 2. Choisir la durée de cuisson pour le premier programme.

APPUYER SUR

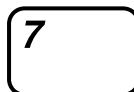


AFFICHAGE

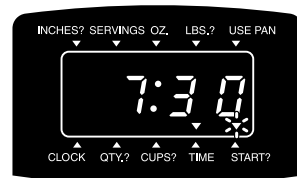


Exemple pour 7 minutes, 30 secondes :

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'indicateur illuminé Start? clignote après 5 secondes)

### 3. Sélectionner la puissance de chauffage pour le premier programme.

Exemple pour 50 % de puissance de cuisson :

#### REMARQUES :

- **On ne peut pas entrer** une puissance de chauffage plus élevée que 10. Si vous appuyez sur un chiffre de 2 à 9 après avoir appuyé sur la touche numéro 1, la puissance de chauffage deviendra le deuxième chiffre que vous avez touché. Par exemple, si vous appuyez sur les touches numéros 1 et 4, la puissance de chauffage serait "4".
- **Si vous appuyez** sur la touche numéro 0, ensuite sur un autre chiffre, votre four à micro-ondes ignorera la touche numéro 0.

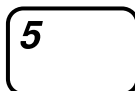
APPUYER SUR



AFFICHAGE



APPUYER SUR



AFFICHAGE



(L'indicateur illuminé Start? clignote après 5 secondes)

### 4. Répéter les étapes 2 et 3 pour sélectionner la durée et la puissance de chauffage pour chaque programme additionnel.

### 5. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(compte à rebours de la période de cuisson du premier programme, suivi par les périodes de cuisson pour chaque programme additionnel)

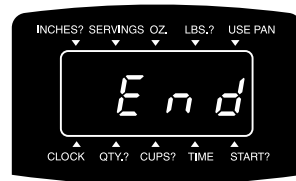
suite à la page suivante

À la fin du temps de cuisson :

Cinq signaux sonores se font entendre.

Deux signaux sonores sont émis à chaque minute jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou qu'on appuie sur la touche OFF/CANCEL. L'afficheur retournera ensuite à l'heure du jour.

## AFFICHAGE



## Modification des instructions

On peut modifier la puissance de chauffage pour un programme seulement avant de régler le programme suivant. Pour modifier la puissance de chauffage, répéter l'étape 3.

Si vous désirez modifier la période de cuisson pour un programme, appuyer sur la touche OFF/CANCEL et remettre en marche.

## Utilisation de la fonction POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)

La fonction POPCORN permet de commander à l'aide de 2 touches seulement la préparation d'un sac commercial de 99 g, 85 g ou 50 g (3,5 oz, 3 oz ou 1,75 oz) de maïs soufflé aux micro-ondes.

**Pour obtenir les meilleurs résultats :**

- **Exécuter** le soufflage d'un seul paquet de maïs à la fois.
- **Si on utilise** un appareil de soufflage aux micro-ondes, procéder conformément aux instructions du fabricant.
- **Le rendement de l'opération** peut varier selon la marque du produit et le contenu de matières grasses. Essayer plusieurs marques de maïs soufflé pour déterminer laquelle produit les meilleurs résultats.
- **Utiliser** des sacs de maïs à souffler frais.

### 1. Placer le sac au centre du plateau tournant et fermer la porte.

### 2. Appuyer sur la touche POPCORN.

**REMARQUE :** Si on appuie sur la touche POPCORN 4 fois, le four retournera au réglage de 99 g (3,5 oz).

APPUYER SUR



une fois pour  
99 g (3,5 oz)  
deux fois pour  
85 g (3 oz)  
trois fois pour  
50 g (1,75 oz)

AFFICHAGE



(exemple pour sachets de 99 g [3,5 oz])

### 3. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR



AFFICHAGE



(compte à rebours de la période de cuisson du maïs — la durée sur votre modèle peut varier)

À la fin du temps de chauffage :  
Cinq signaux sonores se font entendre.  
Deux signaux sonores sont émis à chaque minute jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou qu'on appuie sur la touche OFF/CANCEL. L'afficheur retournera ensuite à l'heure du jour.

## AFFICHAGE

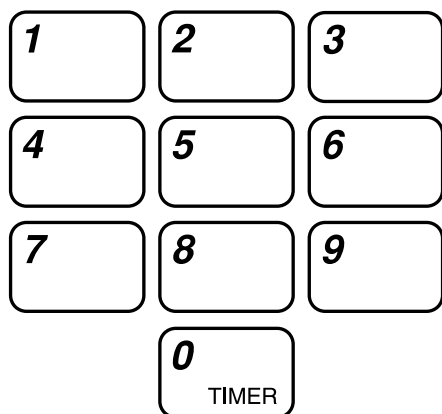


## Utilisation de la fonction ACCU DEFROST\* (DÉCONGÉLATION)

ACCU DEFROST (DÉCONGÉLATION PRÉCISE) vous laisse décongeler l'un de trois types différents d'aliments, sans le besoin de régler les temps de décongélation ou des puissances de chauffage. Pour utiliser ACCU DEFROST, observer les étapes ci-dessous.

1. Appuyer sur  1 à 3 fois pour choisir le réglage selon l'aliment.

2. Toucher l'une de ces touches numériques pour entrer le poids.



**REMARQUE :** Voir le "Tableau de conversion des poids" plus loin dans cette section pour vous aider à convertir le poids des aliments en décimal.

3. Appuyer sur 

### REMARQUES :

- **Si vous n'entrez pas** un poids dans l'intervalle de deux secondes, ACCU DEFROST vous incitera à choisir un poids. Vous avez ensuite une minute pour entrer le poids et appuyer sur la touche Start/Enter. Si vous n'appuyez pas sur la touche dans l'intervalle d'une minute, le réglage ACCU DEFROST sera annulé.
- **Si vous appuyez** sur la touche Start/Enter sans entrer un poids, trois signaux sonores se font entendre et l'afficheur montre "Err" pendant une seconde, suivi par une demande à savoir si vous voulez décongeler 0,1 lb. Appuyer sur la touche Start/Enter ou changer le poids et appuyer sur la touche Start/Enter. Si vous n'appuyez pas sur une touche dans l'intervalle d'une minute, ACCU DEFROST sera annulé.
- **Si vous appuyez** sur une touche Accu Defrost 4 fois, l'afficheur revient au réglage pour le boeuf.



Ce tableau vous montre quels aliments vous pouvez décongeler et comment programmer votre four pour les décongeler.

ALIMENTS	APPUYER SUR ACCU DEFROST	L’AFFICHEUR INDIQUE	POIDS DISPONIBLES	
			MÉTRIQUE	LB
<b>Boeuf</b>	1 fois	bBEEF	45 g à 3 kg	0,1 à 6,6 lb
<b>Volaille</b>	2 fois	POUL	45 g à 3 kg	0,1 à 6,6 lb
<b>Poisson</b>	3 fois	FISH	45 g à 3 kg	0,1 à 6,6 lb

## Tableau de conversion des poids

Vous avez probablement l’habitude des poids énoncés en livres et en onces qui sont des fractions de la livre (p. ex. 4 onces = ¼ lb). Toutefois, afin d’entrer le poids de l’aliment dans la fonction ACCU DEFROST\* (DÉCONGÉLATION PRÉCISE), vous devez spécifier les livres et les dixièmes de livre. Si le poids est indiqué en fractions de livre sur l’emballage de l’aliment, vous pouvez utiliser le tableau suivant pour convertir le poids en fractions décimales.

CHIFFRE	APRÈS POINT DÉCIMAL	POIDS ÉQUIVALENT	
		MÉTRIQUE(g)	ONCES
.10		45,4	1,6
.20		90,7	3,2
.25	Un quart de livre	113,4	4,0
.30		136,1	4,8
.40		181,4	6,4
.50	Une demi-livre	226,8	8,0
.60		272,2	9,6
.70		317,5	11,2
.75	Trois quarts de livre	340,2	12,0
.80		362,9	12,8
.90		408,2	14,4
1.00	Une livre	453,6	16,0

## Conseils pour la décongélation

- **Pour utiliser** la fonction ACCU DEFROST\* (DÉCONGÉLATION PRÉCISE), le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livre (le poids de l'aliment sans le contenant).
- **Avant de débiter**, s'assurer d'avoir enlevé toutes les attaches métalliques qui sont souvent fournies avec les contenants d'aliments surgelés, et les remplacer par de la ficelle ou des bandes élastiques.
- **Ouvrir les contenants** tels que cartons avant de les placer dans le four.
- **Toujours fendre** ou percer les sacs ou emballages en plastique.
- **Si les aliments sont enveloppés de papier d'aluminium**, enlever le papier d'aluminium et placer l'aliment dans un contenant convenable.
- **Faire des fentes** sur la pelure, s'il y a lieu, des aliments surgelés tels que les saucisses.
- **Plier** les sachets en plastique d'aliments pour assurer une décongélation égale.
- **Toujours sous-estimer** la durée de décongélation. Si l'aliment décongelé est encore glacé au centre, le remettre au four à micro-ondes pour une meilleure décongélation.
- **La durée** de la période de décongélation varie d'après la solidité de l'aliment surgelé.
- **La forme du paquet** a une influence sur le temps de décongélation. Un paquet peu épais se décongèle plus rapidement qu'un bloc épais.
- **Après le début de la décongélation**, séparer les morceaux pour qu'ils se décongèlent plus facilement.
- **Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium** pour protéger certaines parties des aliments, comme ailes de poulet, extrémités de pilon, queues de poisson, et zones qui commencent à s'échauffer. Veiller à ce que les morceaux d'aluminium ne touchent pas les parois de la cavité du four. La feuille d'aluminium peut endommager la finition du four.
- **Protéger certaines zones du mets** à l'aide de morceaux de papier d'aluminium si elles s'échauffent. S'assurer que le papier d'aluminium ne touche pas les côtés, le sommet ou le fond du four.
- **Pour obtenir les meilleurs résultats**, prévoir une période d'attente du mets après la période de décongélation. (On trouve d'autres renseignements sur la période d'attente au paragraphe "Conseils pour la cuisson aux micro-ondes" à la section "Guide de cuisson".
- **Retourner** l'aliment au cours de la décongélation ou du temps de repos. Séparer et enlever les aliments au besoin.

## Utilisation de la fonction ACCU REHEAT\* (RÉCHAUFFAGE PRÉCIS)

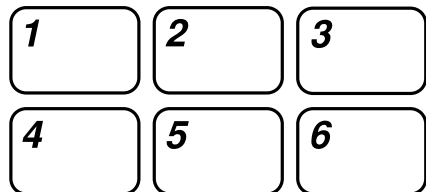
La fonction ACCU REHEAT vous permet de réchauffer l'un des quatre types différents d'aliments, sans entrer des périodes de cuisson ou des puissances de chauffage. Pour utiliser ACCU REHEAT, suivre les étapes ci-dessous :

1. Appuyer sur



1 à 3 fois pour choisir le réglage selon l'aliment.

2. Toucher l'une de ces touches numériques pour entrer la quantité.



3. Appuyer sur



### REMARQUES :

- **Pour un mets en sauce et soupes/ sauces**, si vous n'entrez pas une quantité dans l'intervalle de 2 secondes, ACCU REHEAT vous préviendra de choisir une quantité. Vous avez 3 secondes pour entrer une quantité ou pour appuyer sur la touche Start/Enter pour réchauffer un article. Si vous ne faites ni l'un ni l'autre, l'afficheur vous demandera si vous désirez réchauffer un article. Vous avez alors 1 minute pour appuyer sur la touche Start/Enter ou changer la quantité et appuyer sur la touche START/ENTER. Si vous n'appuyez pas sur une touche dans l'intervalle d'une minute, la fonction ACCU REHEAT sera éliminée.
- **Si vous appuyez** sur une touche numérique plus élevée que le maximum permis pour le réglage de votre aliment, trois signaux sonores se feront entendre et l'afficheur indiquera "Err" pendant 1 seconde, suivi par une suggestion vous indiquant quelles quantités vous pouvez choisir.
- **Si vous appuyez** sur la touche START/ENTER avant d'inscrire une quantité, le four sera automatiquement réglé pour réchauffer une quantité de "1".
- **Si vous appuyez** sur la touche ACCU REHEAT 4 fois, l'afficheur retourne au réglage Dinner Plate (assiette avec repas).
- **Si plus de temps est nécessaire**, ne pas appuyer de nouveau sur la touche ACCU REHEAT (réchauffage précis). Utiliser la touche ADD MINUTE. (Voir "Utilisation de la touche ADD MINUTE" à la section "Familiarisation".)

suite à la page suivante

Ce tableau vous montre quels aliments vous pouvez réchauffer et comment programmer votre four pour les réchauffer.

ALIMENTS	APPUYER SUR REHEAT	L’AFFICHEUR INDIQUE	QUANTITÉ OPTIONS	MÉTRIQUE
<b>Assiette avec repas</b>	1 fois	dinr	1 (il n’est pas nécessaire d’entrer une quantité)	
<b>Mets en sauce</b>	2 fois	CASS	1 à 6 tasses	250 mL à 1,5 L
<b>Soupes/ sauces</b>	3 fois	SOUP	1 à 4 tasses	250 mL à 1 L

## Conseils pour le réchauffage d’aliments

- **Les aliments cuits et les restes** peuvent être rapidement et efficacement réchauffés sans gaspiller leur fraîcheur et leur goût.
- **Toujours placer** l’aliment dur aux bords extérieurs et les aliments plus poreux vers le centre.
- **Pour garder les aliments humides** pendant le réchauffage, couvrir l’aliment avec un couvercle qui va aux micro-ondes ou une enveloppe de plastique. Le recouvrement des aliments maintient la chaleur dans les aliments, hâte leur chauffage et empêche les éclaboussures.
- **Envelopper les sandwichs et les brioches** sans les serrer dans des essuie-tout de papier pour absorber l’humidité et empêcher l’état mouillé.
- **Étaler les aliments** dans un plat peu profond si possible.
- **Mélanger et retourner** les aliments au besoin.
- **Toujours sous-estimer** le temps de réchauffage jusqu’à ce que vous ayez l’habitude du four à micro-ondes.

# Cuisson avec la caractéristique Micro Sizzler\*

Votre four à micro-ondes avec Micro Sizzler vous permet de croustiller, dorer et frire des aliments qui demanderaient normalement d'être préparés dans une cuisinière ou un four ordinaire. La cuisson est réalisée avec le système de distribution ACCUWAVE\* et le plat à frire de concept spécial. Alors que les micro-ondes chauffent les aliments du dessus, elles chauffent aussi le plat très rapidement du dessous pour dorer et croustiller la base de l'aliment.

La caractéristique Micro Sizzler présente des fonctions pré-réglées que vous pouvez utiliser en appuyant simplement sur quelques touches de votre tableau de commande. On peut cuire des pizzas croustillantes, frire du poulet, frire des aliments pour le petit déjeuner comme les oeufs ou des saucisses, ou préparer des hamburgers juteux. Voir les sections aux pages suivantes pour d'autres renseignements.

## REMARQUES :

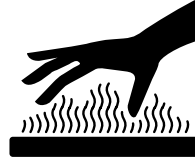
- **Ne pas utiliser** d'ustensiles en plastique sur le plat à frire. Le plat devient rapidement très chaud et pourrait fondre les ustensiles.
- **Utiliser seulement** des ustensiles de cuisine en bois sur le plat à frire pour éviter les égratignures.
- **Toujours utiliser** le plateau tournant comme appui pour le plat à frire.
- **Ne pas utiliser** le plat à frire dans tout autre four à micro-ondes ou dans un four thermique.

**Pour commander d'autres plats à frire ou poignées (se référer aux numéros de pièces indiqués sous chaque article à droite), composer 1-800-461-5681 (au Canada) ou 1-800-253-1301 (aux É.-U.) et suivre les instructions que vous entendez au téléphone.**

## OU

Utiliser la carte de commande incluse avec votre Guide d'utilisation et d'entretien.

## ⚠ AVERTISSEMENT

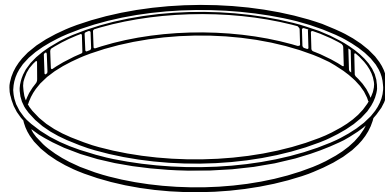


### Risque de brûlures

**Utiliser des mitaines de four lorsque vous retirez le plat à frire "Sizzler Pan".**

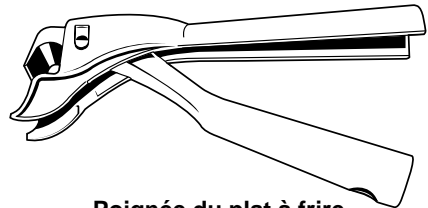
**Utiliser la poignée du plat à frire "Sizzler Pan" lorsque vous retirez le plat à frire "Sizzler Pan".**

**Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.**



**Plat à frire**

(numéro de pièce 4393536)



**Poignée du plat à frire**

(Style 1 - certains modèles)

(numéro de pièce 4393792)



**Poignée du plat à frire**

(Style 2 - certains modèles)

## Préchauffage du plat à frire

Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la cuisson avec la caractéristique Micro Sizzler\*, vous devrez préchauffer le plat à frire avant de l'utiliser. Aussi avant de l'utiliser, vaporiser le plat à frire d'huile à cuisson non adhérente ou l'enduire d'huile avec un pinceau pour faciliter l'enlèvement des aliments et le nettoyage du plat après son utilisation.

Pour préchauffer le plat à frire, suivre les étapes suivantes :

APPUYER SUR



AFFICHAGE



APPUYER SUR



AFFICHAGE



À la fin du temps de chauffage :

Cinq signaux sonores seront émis.

Deux signaux sonores seront émis à chaque minute jusqu'à l'ouverture de la porte ou jusqu'à l'appui sur la touche OFF/CANCEL pour remettre l'afficheur à l'heure du jour.

AFFICHAGE



## Fonction CRISPY PIZZA (PIZZA CROUSTILLANTE)

La fonction CRISPY PIZZA vous permet de chauffer une pizza de l'une des trois dimensions : 12 po, 10 po ou 7 po. La croûte sera croustillante alors que les garnitures demeureront juteuses et délicieuses. Pour utiliser CRISPY PIZZA, suivre les étapes ci-dessous :

1. Appuyer sur



De 1 à 3 fois pour choisir la dimension de la pizza.

2. Appuyer sur



### NOTES:

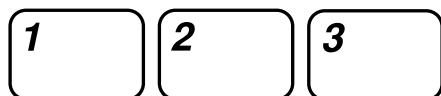
- **Après avoir choisi une dimension de la pizza**, vous avez une minute pour appuyer sur la touche Start/Enter (mise en marche/entrée). L'omission de cette action annulera la fonction CRISPY PIZZA.
- **Si vous appuyez** sur la touche Crispy Pizza quatre fois, l'afficheur retourne au réglage de 12 po.
- **Si vous désirez plus de temps**, ne pas appuyer de nouveau sur la touche Crispy Pizza. Utiliser la touche ADD MINUTE (MINUTE ADDITIONNELLE). (Voir "Utilisation de la touche ADD MINUTE" dans la section "Familiarisation.")

## Fonction SIZZLED CHICKEN (POULET FRIT)

La touche SIZZLED CHICKEN vous permet de préparer des poitrines de poulet désossées ou des croquettes de poulet congelées. Ces aliments seront dorés à l'extérieur, tendres et juteux à l'intérieur. Pour utiliser la touche SIZZLED CHICKEN, suivre les étapes ci-dessous :

1. Appuyer sur la touche  une fois ou deux fois pour choisir le type de poulet.

2. Appuyer sur l'une de ces touches numériques pour entrer la quantité.



3. Appuyer sur la touche 

### REMARQUES :

- **Si vous n'entrez pas une quantité** dans l'intervalle de deux secondes, la fonction SIZZLED CHICKEN vous incitera à choisir une quantité. Vous avez alors trois secondes pour entrer une quantité ou pour appuyer sur la touche Start/Enter pour cuire la plus petite quantité disponible pour le genre de poulet choisi. Si vous ne faites ni l'un ni l'autre, l'afficheur vous demandera si vous voulez faire cuire la plus petite quantité. Vous aurez alors une minute pour appuyer sur la touche Start/Enter ou changer la quantité et appuyer sur la touche Start/Enter. Si vous n'appuyez pas sur une touche dans l'intervalle d'une minute, la fonction SIZZLED CHICKEN sera annulée.
- **Si vous appuyez** sur une touche numérique plus élevée que le maximum permis pour le réglage des aliments, trois signaux sonores seront émis et l'afficheur indiquera "Err" pendant une seconde, suivi par un avertissement vous indiquant quelles quantités vous pouvez choisir.
- **Si vous appuyez** sur la touche Start/Enter avant d'entrer une quantité, votre four sera automatiquement réglé pour frire une poitrine ou quatre croquettes.
- **Si vous appuyez** sur la touche Sizzled Chicken trois fois, l'afficheur retourne au réglage Boneless Chicken Breasts (poitrines de poulet désossées).
- **Si vous désirez plus de temps**, ne pas appuyer de nouveau sur la touche Sizzled Chicken. Utiliser la touche ADD MINUTE (MINUTE ADDITIONNELLE). (Voir "Utilisation de la touche ADD MINUTE" dans la section "Familiarisation.")

Ce tableau vous montre comment choisir un type de poulet et les quantités disponibles pour chaque type.

TYPE DE POULET	APPUYER SUR SIZZLED CHICKEN	L'AFFICHEUR MONTRE	QUANTITÉS DISPONIBLES
Poitrines de poulet désossées	une fois	CH 1	1 à 4 pièces
Croquettes de poulet congelées	deux fois	CH 2	4, 8, 12 (touches numériques 1 à 3)

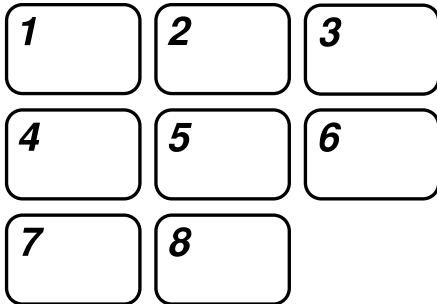


## Fonction BREAKFAST FOODS (PETIT DÉJEUNER)

La touche BREAKFAST FOODS vous permet de frire des oeufs, saucisses précuites, pain doré/gaufres congelés ou des pommes de terre rissolées précuites congelées tout comme vous le feriez sur une table de cuisson. Pour utiliser BREAKFAST FOODS, suivre les étapes ci-dessous :

1. Appuyer sur  1 à 4 fois pour choisir les aliments du petit déjeuner.

2. Appuyer sur l'une de ces touches numériques pour entrer la quantité.



3. Appuyer sur 

### REMARQUES :

- **Si on n'indique pas une quantité** dans l'intervalle de deux secondes, BREAKFAST FOODS vous incitera à choisir une quantité. Vous avez alors trois secondes pour entrer une quantité ou pour appuyer sur la touche Start/Enter pour frire la plus petite quantité disponible pour l'aliment choisi. Si vous ne faites ni l'un ni l'autre, l'afficheur vous demandera si vous voulez frire la plus petite quantité. Vous avez alors une minute pour appuyer sur la touche Start/Enter ou changer la quantité et appuyer sur la touche Start/Enter. Si vous n'appuyez pas sur une touche dans l'intervalle d'une minute, la fonction BREAKFAST FOODS sera annulée.
- **Si vous appuyez** sur une touche numérique plus élevée que le maximum permis pour le réglage des aliments, trois signaux sonores seront émis et l'afficheur indiquera "Err" pendant 1 seconde, suivi par un avertissement vous indiquant quelles quantités vous pouvez choisir.
- **Si vous appuyez** sur la touche Start/Enter avant d'entrer une quantité, votre four sera automatiquement réglé pour frire la plus petite quantité disponible pour l'aliment choisi.
- **Si vous appuyez** sur la touche Breakfast Foods cinq fois, l'afficheur retourne au réglage Fried Eggs (oeufs frits).
- **Si vous désirez plus de temps**, ne pas appuyer de nouveau sur la touche Breakfast Foods. Utiliser la touche ADD MINUTE. (Voir "Utilisation de la touche ADD MINUTE" dans la section "Familiarisation.")

suite à la page suivante

## CUISSON AVEC LA CARACTÉRISTIQUE MICRO SIZZLER

Ce tableau vous montre comment choisir les aliments d'un petit déjeuner et les quantités disponibles pour chaque aliment de petit déjeuner.

<b>ALIMENT</b>	<b>APPUYER SUR BREAKFAST FOODS</b>	<b>L’AFFICHEUR MONTRE</b>	<b>QUANTITÉS DISPONIBLES</b>
<b>Oeufs frits</b>	une fois	br 1	1 à 4 oeufs
<b>Saucisses précuites</b>	deux fois	br 2	2 à 8 précuites
<b>Pain doré/gaufres congelés</b>	trois fois	br 3	1 à 4 portions
<b>Pommes de terre rissolées précuites congelées</b>	quatre fois	br 4	1 à 4 pièces

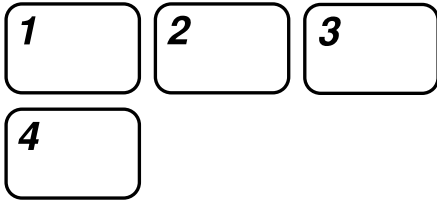
## Fonction JUICY HAMBURGERS (HAMBURGERS JUTEUX)

La touche JUICY HAMBURGERS vous permet de frire des hamburgers (1 à 4 pâtés, environ 113 g [4 oz] chacun) qui sont bien dorés et juteux. Pour utiliser la touche JUICY HAMBURGERS, suivre les étapes ci-dessous :

1. Appuyer sur



2. Appuyer sur l'une de ces touches numériques pour entrer la quantité.



3. Appuyer sur



### REMARQUES :

- **Après avoir appuyé sur la touche Juicy Hamburgers**, vous avez cinq secondes pour entrer une quantité ou pour appuyer sur la touche Start/Enter pour frire un pâté. Si vous ne faites ni l'un ni l'autre, l'afficheur vous demandera si vous voulez frire un pâté. Vous aurez alors une minute pour appuyer sur la touche Start/Enter ou changer la quantité et appuyer sur la touche Start/Enter. Si vous n'appuyez pas sur une touche dans l'intervalle d'une minute, la fonction JUICY HAMBURGERS sera annulée.
- **Si vous appuyez** sur une touche numérique plus élevée que le maximum permis, trois signaux sonores seront émis et l'afficheur indiquera "Err" pendant une seconde, suivi par un avertissement vous indiquant quelles quantités vous pouvez choisir.
- **Si vous appuyez** sur la touche Start/Enter avant d'entrer une quantité, votre four sera automatiquement réglé pour frire un pâté.
- **Si vous désirez plus de temps**, ne pas appuyer de nouveau sur la touche Juicy Hamburgers. Utiliser la touche ADD MINUTE. (Voir "Utilisation de la touche ADD MINUTE" dans la section "Familiarisation.")

# Entretien du four à micro-ondes

Pour que le four à micro-ondes ait toujours une belle apparence et fonctionne bien pendant longtemps, il convient d'en assurer convenablement l'entretien. À cette fin, bien observer les instructions suivantes.

**Pour les surfaces intérieures :** Laver souvent avec une eau savonneuse tiède et une éponge ou un linge doux. **Utiliser** seulement des savons doux non abrasifs ou un détergent doux. **Veiller à maintenir propres les surfaces de contact de la porte avec le châssis du four (fermeture de la porte).** **Bien rincer** avec de l'eau propre. Avec le temps certaines taches peuvent apparaître sur les surfaces, du fait de la projection de particules alimentaires pendant la cuisson. Ceci est normal.

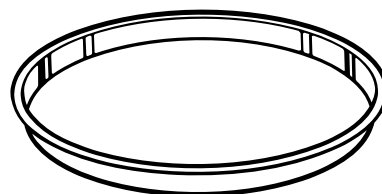
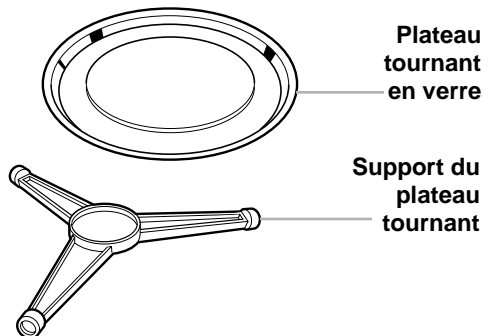
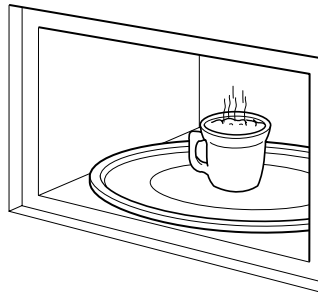
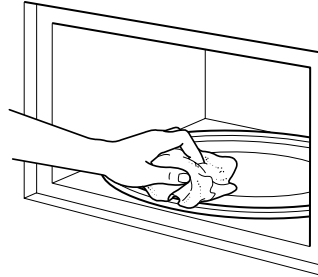
Pour éliminer les saletés tenaces, faire **bouillir** 250 mL (1 tasse) d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur générée ramollira les saletés. Pour éliminer les odeurs à l'intérieur de la cavité du four, faire **bouillir** 250 mL (1 tasse) d'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre.

**Pour les surfaces extérieures et le tableau de commande :** Utiliser un linge doux avec un nettoyant atomiseur pour le verre. Appliquer un nettoyant atomiseur pour le verre sur un linge doux et ne pas vaporiser directement sur le four.

**REMARQUE :** Les produits de nettoyage abrasifs, tampons de laine d'acier, tissus rudes, certains essuie-tout, etc., peuvent endommager le tableau de commande et les surfaces internes et externes du four.

**Pour nettoyer le plateau tournant et son support, les laver** dans de l'eau savonneuse tiède; pour les zones comportant des saletés tenaces, **utiliser** un produit de nettoyage doux et une éponge à récurer. Le plateau tournant en verre et le support sont lavables au lave-vaisselle.

**Pour nettoyer le plat à frire,** le laver dans de l'eau savonneuse tiède; pour les zones très souillées, **utiliser** un produit de nettoyage doux et une éponge à récurer. Le plat se lave au lave-vaisselle.



# Guide de cuisson

## Conseils pour la cuisson aux micro-ondes

### Quantité d'aliments

- **Si on augmente ou diminue** la quantité de nourriture à préparer, on devra également modifier la durée de cuisson nécessaire. Par exemple, si on double les quantités d'une recette, ajouter un peu plus de la moitié du temps de cuisson initial. Évaluer l'avancement de la cuisson, et si nécessaire poursuivre encore la cuisson par petites périodes.

### Température initiale des aliments

- **Plus la température initiale des aliments est basse**, plus le temps de cuisson est long. Un mets à la température ambiante de la pièce se réchauffera plus rapidement qu'un mets qui sort du réfrigérateur.

### Composition des aliments

- **Un aliment contenant beaucoup de graisse ou de sucre** s'échauffe plus rapidement qu'un mets contenant beaucoup d'eau. La graisse et le sucre atteignent également une température plus élevée que l'eau au cours de la cuisson.
- **Plus l'aliment est dense**, plus le temps de cuisson est long. Un produit alimentaire "très dense", comme la viande, nécessite une période de cuisson plus longue qu'un produit moins dense ou plus poreux comme un gâteau éponge.

### Taille et forme

- **Des morceaux d'aliments plus petits** cuisent plus rapidement que des morceaux plus gros, et des portions alimentaires de forme identique cuisent plus uniformément que des aliments de forme irrégulière.
- **Dans le cas d'aliments de forme irrégulière**, les parties les plus minces cuisent plus rapidement que les parties épaisses. **Placer** les parties les plus minces des ailes et pilons de poulet au centre du plat.

### Aliments qu'il faut remuer ou retourner

- **En remuant et en retournant les aliments**, la chaleur est distribuée plus rapidement jusqu'au centre du plat, ce qui évite une cuisson excessive à la périphérie de l'aliment.

### Couverture des aliments

#### Recouvrir les aliments pour :

- **Réduire** les éclaboussements
- **Réduire** le temps de cuisson
- **Retenir** l'humidité des aliments

Tout matériau de protection perméable aux micro-ondes est convenable.

### Libération de la pression dans les aliments

- **Plusieurs types d'aliments** sont naturellement protégés par une peau, coquille ou membrane (par exemple, pommes de terre, saucisses, jaunes d'oeuf, et certains fruits). L'accumulation de vapeur au cours de la cuisson peut provoquer l'éclatement de ces aliments. Pour éviter l'accumulation de la pression et empêcher l'éclatement, **perforer** la surface de ces aliments avec une fourchette, un cure-dent ou une brochette.

**REMARQUE :** Les aliments cuits dans le plat à frire n'éclateront pas et n'ont pas besoin d'être percés.

### Temps de repos

- **Toujours prévoir un certain temps de repos** après la cuisson. Le temps de repos qui suit une opération de décongélation, de cuisson ou de réchauffage améliore toujours les résultats, car la distribution de température est ainsi plus uniforme.
- **Le temps de repos nécessaire** dépend du volume et de la densité des aliments. Il n'est parfois pas plus long que le temps qu'il faut pour retirer le plat du four et l'amener jusqu'à la table. Cependant, dans le cas de plats plus volumineux et d'aliments plus denses, le temps de repos nécessaire peut atteindre 10 minutes.

## Répartition des aliments

Pour l'obtention des meilleurs résultats, répartir les aliments uniformément dans l'assiette. On peut réaliser ceci de plusieurs manières :

- **Dans le cas de la cuisson de plusieurs morceaux du même aliment**, comme des pommes de terre, les placer en cercle pour obtenir une cuisson uniforme.
- **Dans le cas de la cuisson d'aliments de formes ou d'épaisseurs différentes comme les poitrines de poulet**, placer les parties les plus minces ou les plus petites des aliments vers le centre du plat, où la cuisson est plus lente.
- **Placer les tranches de viande minces** les unes par-dessus les autres.
- **Lors de la cuisson ou du réchauffage d'un poisson entier**, faire des entailles dans la peau (ceci empêche la fissuration). Protéger la queue et la tête d'un poisson entier à l'aide de petits morceaux de papier d'aluminium pour empêcher une cuisson excessive, et veiller à ce que le papier d'aluminium ne touche pas les parois du four.
- **Ne pas** laisser les aliments ou récipients toucher la partie supérieure ou les parois du four. Ceci empêchera la formation d'étincelles.

## Utilisation du papier d'aluminium

On ne doit pas utiliser un récipient métallique dans un four à micro-ondes. Il y a cependant certaines exceptions. Lorsqu'on achète un aliment ou mets préconditionné dans un récipient en aluminium, voir les instructions qui figurent sur l'emballage. Lors de l'emploi de contenants en papier d'aluminium, les temps de cuisson peuvent être plus longs parce que les micro-ondes ne pénètrent que le dessus de l'aliment.

Dans le cas de récipients en aluminium qui ne sont pas accompagnés d'instructions, observer les directives suivantes :

- **Placer** le récipient dans un bol en verre et ajouter un peu d'eau pour recouvrir le fond du récipient - pas plus de 6 mm (¼ po). Ceci permettra un chauffage uniforme du fond du récipient.
- **Toujours retirer** le couvercle pour éviter que le four subisse des dommages.
- **Utiliser uniquement** des récipients non endommagés.
- **Ne pas utiliser** des récipients de hauteur supérieure à 19 mm (¾ po).
- **Le récipient doit être** à moitié rempli.
- **Pour éviter les étincelles**, il faut qu'il y ait un espace d'au moins 6 mm (¼ po) entre le récipient en aluminium et les parois du four, et aussi entre deux récipients en aluminium.
- **Toujours placer** le récipient sur le plateau tournant.
- **Le réchauffage d'aliments** dans des récipients en aluminium est généralement deux fois plus long que pour le réchauffage dans un récipient en plastique, verre, porcelaine ou papier. Le temps de cuisson est également très variable selon le type de contenant employé.
- **Prévoir un temps de repos** de 2 à 3 minutes après la cuisson afin que la chaleur se répartisse uniformément dans tout le récipient.

**REMARQUE :** Du fait de la conception particulière du plat à frire en aluminium et du système de distribution ACCUWAVE\*, on peut utiliser le plat à frire sans aucun danger dans un four à micro-ondes.

## Cuisson à ne pas faire dans un four à micro-ondes

- **Ne pas** préparer de conserves dans le four. Les pots en verre fermés peuvent exploser et faire subir des dommages au four, et possiblement provoquer des blessures.
- **Ne pas** utiliser le four pour la stérilisation d'objets comme biberons, etc. Il est difficile de maintenir la température élevée nécessaire pour une bonne stérilisation.

# Questions et réponses

QUESTIONS	RÉPONSES
Puis-je faire fonctionner mon four à micro-ondes sans le plateau tournant, ou retourner le plateau tournant pour pouvoir introduire un plat de grande taille?	Non. Si on retire ou retourne le plateau tournant, on obtient de médiocres résultats de cuisson. Choisir un plat compatible avec la taille du four et le plateau tournant.
Puis-je utiliser une grille dans mon four à micro-ondes afin de réchauffer ou cuire deux plats simultanément sur deux niveaux?	Vous pouvez utiliser une grille seulement si elle a été fournie avec le four à micro-ondes. L'utilisation d'une grille non fournie avec le four à micro-ondes peut donner de piètres résultats de cuisson et/ou causer des étincelles.
Puis-je utiliser des ustensiles métalliques ou en aluminium dans le four à micro-ondes?	Il est possible d'utiliser certains articles métalliques ou en aluminium, comme le papier en aluminium pour protéger la cuisson (pour les aliments plats ou de petite taille), des petites brochettes et des petites coupelles en aluminium (d'une profondeur de 19 mm (¾ po) et remplies d'aliments qui absorberont l'énergie des micro-ondes). Lors de l'utilisation de la caractéristique Micro Sizzler*, utiliser le plat à frire spécialement conçu, qui est fourni avec votre four. Ne jamais laisser les articles métalliques toucher les parois ou la porte. (Pour d'autres renseignements, voir le paragraphe "Utilisation de papier d'aluminium" à la section "Guide de cuisson".)
Est-il normal que le plateau tournant tourne dans n'importe quel sens?	Oui. Le plateau tournant tourne dans le sens horaire ou dans le sens antihoraire, selon le sens de rotation du moteur au début d'un programme de cuisson.
Parfois, la porte de mon four à micro-ondes semble être ondulée; est-ce normal?	Cette apparence est normale, et elle n'affecte pas le fonctionnement du four.
Quel est le son de bourdonnement que j'entends lorsque mon four à micro-ondes fonctionne?	Il s'agit du son émis par le transformateur lorsque le magnétron est en fonction.
Pourquoi le plat s'échauffe-t-il lorsque j'en cuis le contenu aux micro-ondes? Je croyais que ceci ne se produisait pas.	Alors que les aliments deviennent chauds, ils transmettront la chaleur au plat. De même, avec la caractéristique Micro Sizzler, on ne doit pas oublier que le plat à frire est fabriqué d'un matériau spécial qui absorbe l'énergie des micro-ondes, ce qui le rend très chaud pour le brunissage. Pour éviter les brûlures, utiliser des mitaines isolantes ou la poignée du plat à frire pour enlever les aliments après la friture.

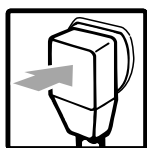
QUESTIONS	RÉPONSES
Que signifie “temps de repos”?	Un “temps de repos” signifie que l’aliment doit être retiré du four et recouvert pendant une “prolongation”. Cela permet à la cuisson de se terminer, ce qui économise de l’énergie et permet d’utiliser le four pour d’autres opérations.
Puis-je faire souffler du maïs à éclater dans mon four à micro-ondes? Comment obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Pour faire souffler du maïs à éclater aux micro-ondes, suivre les directives fournies par le fabricant ou utiliser la fonction programmée Popcorn. Ne pas utiliser les sacs ordinaires en papier. Pour déterminer à quel moment arrêter le four, utiliser le “test d’écoute” pour arrêter le four lorsque l’intervalle entre les éclatements atteint 1 ou 2 secondes. Il ne faut pas essayer de faire éclater des grains de maïs qui n’ont pas éclaté la première fois. Ne pas faire souffler le maïs dans des ustensiles en verre.
Pourquoi observe-t-on un rejet de vapeur par l’évent d’air?	La vapeur est normalement générée au cours de la cuisson. Le four à micro-ondes est conçu pour qu’il évacue cette vapeur par les événements au-dessus.
Comment mon plat à frire aide-t-il à dorer et à croustiller les aliments?	La base de votre plat à frire est enduite d’un matériau spécial qui absorbe la partie magnétique de l’énergie des micro-ondes. Ce matériau devient très chaud et transfère la chaleur à la base du plat à frire pour une cuisson à une température plus élevée.



# Diagnostic

La plupart des problèmes de cuisson sont souvent causés par de petits détails que l'on peut souvent découvrir et régler soi-même sans outillage. Voir les listes ci-dessous et à la page suivante, avant de faire un appel pour de l'aide ou un service. Si vous avez encore besoin d'aide, voir la section "Demande d'assistance ou de service".

## Si rien ne fonctionne, vérifier les détails suivants :



Le four à micro-ondes est-il branché sur une prise de courant alimenté sur la tension convenable? (Voir Instructions d'installation.)



Un fusible de la maison a-t-il grillé ou un disjoncteur s'est-il ouvert?



La compagnie de courant électrique a-t-elle éprouvé une panne d'électricité?

## Autres problèmes possibles et leurs causes :

PROBLÈME	CAUSE
<b>Le four à micro-ondes ne fonctionnera pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La porte n'est pas bien fermée et verrouillée.</li><li>• Vous n'avez pas appuyé sur la touche START/ENTER.</li><li>• Vous n'avez pas suivi exactement les instructions.</li><li>• Une fonction qui a été programmée précédemment fonctionne encore.</li><li>• Vous n'avez pas entré les chiffres après avoir appuyé sur COOK TIME.</li></ul>
<b>Le temps de cuisson aux micro-ondes semble être un peu trop long</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La tension électrique des circuits de la maison et ou des prises de courant est insuffisante ou plus basse que la normale. La compagnie de distribution d'électricité peut indiquer si la tension d'alimentation est basse. Un électricien ou le technicien dépanneur peut indiquer si la tension au niveau de la prise de courant est basse.</li><li>• La puissance de chauffage choisie est inférieure à la puissance recommandée.</li><li>• Les quantités d'aliments plus grandes ont besoin de temps de cuisson prolongés.</li></ul>

PROBLÈME	CAUSE
<b>Le plateau tournant ne tourne pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plateau tournant n'est pas correctement en place. S'assurer que le plateau tournant a le côté correct vers le haut et repose bien fixé sur la tige centrale.</li> <li>• Le support ne fonctionne pas bien. Enlever le plateau tournant et remettre le four en marche. Si le support du plateau tournant ne bouge pas, faire venir un technicien de service autorisé pour la réparation. La cuisson sans le plateau tournant peut donner des résultats médiocres.</li> </ul>
<b>L'affichage montre un temps de compte à rebours mais le four n'exécute pas la cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte du four n'est pas complètement fermée.</li> <li>• Vous avez sélectionné les commandes comme une minuterie de cuisine. Appuyer sur la touche OFF/CANCEL pour annuler la minuterie.</li> </ul>
<b>On n'entend pas les signaux sonores de programmation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La commande est incorrecte.</li> </ul>
<b>Le ventilateur semble tourner plus lentement que d'habitude</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four a été remisé dans un endroit froid. Le ventilateur tourne plus lentement jusqu'à ce que le four atteigne la température ambiante de la pièce.</li> </ul>
<b>L'afficheur indique “:”</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a eu une interruption du courant électrique. Régler de nouveau l'horloge.</li> </ul>

Si aucune de ces situations ne cause votre problème, voir “Demande d'assistance ou de service” aux pages 51 et 52.

# Demande d'assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, veuillez consulter la section "Diagnostic". Cela permettra peut-être d'éviter l'intervention d'un technicien. Si une assistance demeure nécessaire, procéder conformément aux instructions ci-dessous.

## 1. Si le problème n'est pas imputable à l'une des causes mentionnées à la section "Diagnostic"<sup>†</sup> ...

Contactez le marchand chez qui l'appareil a été acheté, ou contactez sans frais le centre de service à la clientèle d'Inglis Limitée ou composez **1-800-461-5681**, entre 8 h 30 et 18 h 00 (HNE).



Dans toute correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous contacter dans la journée.

## 2. Pour un service<sup>†</sup> ...

Contactez le plus proche centre de service des appareils ménagers d'Inglis Limitée ou établissement de service agréé (voir la liste à la page suivante).

<sup>†</sup> Lors d'une demande d'aide ou de service, fournir une description détaillée du problème, le numéro de modèle et le numéro de série complets de l'appareil, et la date d'achat. (Voir la section "Note à l'utilisateur".) Cette information nous aidera à bien répondre à votre demande.

## Comment obtenir le service

**GARDER UNE COPIE DU REÇU DE VENTE MONTRANT LA DATE D'ACHAT. UNE PREUVE D'ACHAT VOUS ASSURERA LE SERVICE SELON LES GARANTIES.**

1. Le service doit être exécuté par un Centre de service autorisé. NE PAS retourner l'appareil ménager au détaillant car il ne fournit pas le service.
2. Consulter la liste des Centres de service autorisés fournie dans ce manuel et choisir le Centre de service qui vous convient le mieux.
3. Apporter le four à micro-ondes, avec preuve d'achat, au Centre de service autorisé le plus proche pour le service.
4. S'il n'est pas pratique pour vous d'apporter l'appareil ménager directement, vous pouvez l'expédier port payé et assuré. Ne pas manquer d'inclure vos nom, adresse, numéro de téléphone pendant le jour, une description complète du problème et une preuve d'achat avec l'appareil. L'appareil doit être soigneusement emballé dans sa boîte originale ou alternativement dans une boîte de carton convenable pour empêcher les dommages. Pour le service selon les garanties, votre four à micro-ondes réparé vous sera retourné port payé et assuré.
5. Si votre four à micro-ondes est en dehors de la période de garantie, veuillez communiquer avec le Centre de service autorisé pour obtenir des estimations et des options de service.

Si vous ne pouvez pas obtenir un service satisfaisant de cette manière ou si vous avez d'autres demandes en relation au service, veuillez communiquer avec le Centre de service à la clientèle en composant **1-800-807-6777**.

## Centres de service autorisés de Canada

**Direct service branches:**

<b>BRITISH COLUMBIA</b>		1-800-665-6788
<b>ALBERTA</b>		1-800-661-6291
<b>ONTARIO</b> (sauf code régional 807)	Région d'Ottawa Hors de la région d'Ottawa	1-800-267-3456 1-800-807-6777
<b>MANITOBA, SASKATCHEWAN et</b> code régional 807 en ONTARIO		1-800-665-1683
<b>QUÉBEC</b>	Montréal (sauf la rive sud) Rive sud de Montréal Québec Sherbrooke	1-800-361-3032 1-800-361-0950 1-800-463-1523 1-800-567-6966
<b>PROVINCES DE L'ATLANTIQUE</b>		1-800-565-1598

Pour obtenir des services techniques en dehors des Centres mentionnés, contactez le Centre de service à la clientèle, votre marchand local d'appareils ménagers, ou les Pages jaunes dans l'annuaire téléphonique.





# Index

Cet index est alphabétique. Il contient tous les sujets mentionnés dans ce manuel, avec référence aux pages correspondantes.

<u>SUJET</u>	<u>PAGE</u>	<u>SUJET</u>	<u>PAGE</u>
CONSEILS		SIZZLED CHICKEN (POULET FRIT) ...	40
Cuisson .....	45	Touches numériques .....	18
Décongélation .....	34	GARANTIE .....	56
Réchauffage .....	36	INSTRUCTIONS DE MISE À	
DEMANDE D'ASSISTANCE OU		LA TERRE .....	8
DE SERVICE .....	51, 52	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....	7
DIAGNOSTIC .....	49, 50	INTERFÉRENCE DE LA RADIO .....	11
ENTRETIEN DU FOUR À		PAPIER D'ALUMINIUM .....	46
MICRO-ONDES .....	44	PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	
FONCTIONNEMENT DU FOUR		Bouton d'ouverture de la porte .....	16
À MICRO-ONDES .....	9	Étiquette de guide de cuisson .....	16
FONCTIONS DE RÉGLAGE		Événements (sortie et entrée d'air) .....	7
Aliments surgelés .....	32	Hublot .....	16
Arrêt/annulation .....	18	Lampe d'éclairage .....	16
BREAKFAST FOODS		Magnétron .....	9, 47
(PETIT DÉJEUNER) .....	41	Plaque signalétique (modèle et série) ...	16
CRISPY PIZZA		Plateau tournant .....	9, 15, 16, 44, 47
(PIZZA CROUSTILLANTE) .....	39	Système de verrouillage de la porte ....	16
Cuisson à programmes multiples .....	28	QUESTIONS ET RÉPONSES .....	47, 48
Cuisson à différentes puissances .....	25	RACCORDEMENT AU RÉSEAU	
Cuisson à puissance maximale .....	23	ÉLECTRIQUE .....	15
Horloge .....	19	SÉCURITÉ .....	4 à 6, 12 à 15
Interruption de la cuisson .....	19	SIGNAUX D'ERREUR .....	19
JUICY HAMBURGERS		SIGNAUX SONORES .....	19
(HAMBURGERS JUTEUX) .....	43	TEMPS DE REPOS .....	34, 45, 48
Maïs soufflé .....	31	TEST DU COMPORTEMENT	
Minute additionnelle .....	21	DES ARTICLES ET USTENSILES	
Minuterie .....	20	DE CUISINE .....	12
Mise en marche/arrêt .....	19	TEST DU FOUR À MICRO-ONDES .....	12
Période de cuisson .....	23, 26, 28		
Préchauffage du plat à frire .....	38		
Puissance de chauffage .....	25, 26		
Réchauffage .....	35, 36		

## **Pour renseignements au sujet de la garantie au Canada**

Veillez contacter votre marchand autorisé Whirlpool ou téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs en composant 1-800-461-5681 (sans frais) entre 8 h 30 et 18 h HNE de partout au Canada.

## **Demande d'assistance ou de service au Canada**

Si vous avez besoin d'assistance ou de service au Canada, voir d'abord la section "Diagnostic" de ce manuel. Après avoir vérifié la section "Diagnostic", une autre aide peut être trouvée en vérifiant la section "Demande d'assistance ou de service".