

Built-In Electric Microwave Oven Combination Control Guide

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

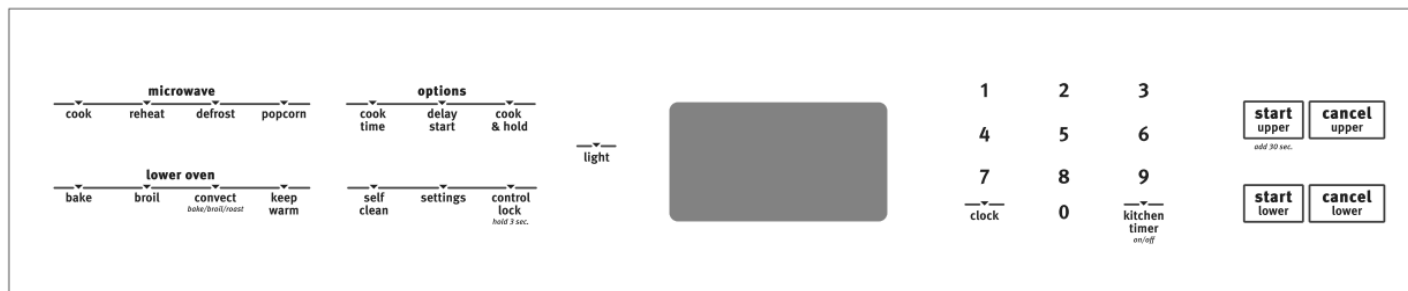
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.maytag.com for more detailed instructions. In Canada, reference the Customer Service section at www.maytag.ca. For more specific details on a feature and steps to use the feature listed, refer to the titled section for that feature.

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CLOCK	Clock	This clock uses a 12- or 24-hour cycle. See "Electronic Oven Controls" section. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press CLOCK until "Clock" is displayed. 2. Press the number keypads to set the time of day. 3. Press START LOWER.
LIGHT	Oven cavity light	While the oven door(s) are closed, press LIGHT to turn the light(s) on and off. The oven light(s) will come on when an oven door is opened.
KITCHEN TIMER ON/OFF	Oven timer	The Timer can be set in hours or minutes up to 9 hours and 59 minutes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KITCHEN TIMER ON/OFF. 2. Press the number keypads to set the length of time in hr.-min. Leading zeros do not have to be entered. For example, for 2 minutes, enter "2." 3. Press KITCHEN TIMER ON/OFF to begin the countdown. If enabled, timer tone(s) will sound at the end of countdown. 4. Press KITCHEN TIMER ON/OFF to cancel the Timer and return to the time of day. Do not press the Cancel keypad because the oven will turn off.
START	Cooking start	The Start keypad begins any oven function. If Start is not pressed within 2 minutes after pressing a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
CANCEL	Oven function	The Cancel keypad stops any oven function except the Clock, Timer, and Control Lock in the selected oven.
BAKE	Baking and roasting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BAKE. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START LOWER. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Press CANCEL LOWER when finished.
BROIL	Broiling	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press BROIL. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START LOWER, and then allow the oven to preheat for 2 minutes. 4. Position the cookware in the oven and close the door. 5. Press CANCEL LOWER when finished.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
CONVECT	Convection cooking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press CONVECT until the desired mode is displayed. Follow the scrolling text directions for the desired mode or see the specific directions for the desired mode in the "Convection Cooking" section. 2. Press START LOWER. 3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 4. Press START LOWER. 5. To change the temperature, repeat steps 3 and 4. 6. Press CANCEL LOWER when finished.
KEEP WARM	Hold warm	<p>Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press KEEP WARM. 2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range. 3. Press START LOWER. 4. To change the temperature, repeat steps 2 and 3. 5. Press CANCEL LOWER when finished.
DELAY START	Delayed start	<p>The Delay Start keypad is used to enter the starting time for an oven function with a delayed start. Delay Start should not be used for foods such as breads and cakes because they may not bake properly.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the "Cook Time" section.</p>
COOK TIME	Timed cooking	<p>Cook Time allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.</p> <p>To set a Timed Cook or a Delayed Timed Cook, see the "Cook Time" section.</p>
COOK & HOLD	Timed cooking and keep warm	<p>Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.</p> <p>To set a Cook & Hold or a Delayed Cook & Hold, see the "Cook & Hold" section.</p>
SELF CLEAN	Self-cleaning cycle	See the "Self-Cleaning Cycle" section in the Owner's Manual.
CONTROL LOCK hold 3 sec.	Oven control lockout	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check that the ovens and timers are OFF. 2. Press and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. 3. If enabled, a tone will sound and the controls will be locked. 4. Repeat to unlock. No keypads will function with the controls locked.
SETTINGS	Oven use functions	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs.

OVEN USE

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

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Electronic Oven Controls

Control Display

The display will light up when first powered up or after a power loss. When oven is not in use, the time of day is displayed.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid keypad press.
- Oven is preheated (long tone).
- Kitchen timer (long tone with reminder tone every 60 seconds).
- Function has been entered.

Three Tones

- Invalid keypad press.

Four Tones

- End of cycle (with reminder tone every 60 seconds).

Use the Clock/Tools, Settings/Clock or Settings keypad to change the tone settings.

Settings

Many features of the oven control can be adjusted to meet your personal needs. These changes are made using the Settings keypad.

Use the Settings keypad to scroll through the features that can be changed. Each press of the Settings keypad will advance the display to the next setting. After selecting the feature to be changed, the control will prompt you for the required input. Details of all of the feature changes are explained in the following sections.

Press CANCEL LOWER to exit Settings.

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset to Fahrenheit, but can be changed to Celsius.

1. Press SETTINGS until "TEMP UNIT" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Audible Tones Disable

Turns off all tones, including the end-of-cycle tone and keypress tones, except reminder tones. Reminder tones remain enabled when audible tones are disabled.

1. Press SETTINGS until "SOUND" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Sound Volume

Sets the pitch of the tone to either high or low.

1. Press SETTINGS until "SOUND VOLUME" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

End-of-Cycle Tone

Activates or turns off the tones that sound at the end of a cycle.

1. Press SETTINGS until "END TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Keypress Tones

Activates or turns off the tones when a keypad is pressed.

1. Press SETTINGS until "KEYPRESS TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Reminder Tones Disable

Turns off the short repeating tone that sounds every 1 minute after the end of cycle tones.

1. Press SETTINGS until "REMINDER TONE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

12/24 Hour Clock

1. Press SETTINGS until "12/24 HOUR" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

12-Hour Shutoff

The oven control is set to automatically shut off the oven 12 hours after the oven initiates a cook or clean function. This will not interfere with any Timed Cook or Delayed Timed Cook functions.

1. Press SETTINGS until "12 HR AUTO OFF" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Languages - Scrolling Display Text

Language options are English and French.

1. Press SETTINGS until "LANGUAGE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new language.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Oven Temperature Offset Control

IMPORTANT: Do not use a thermometer to measure oven temperature. Elements will cycle on and off as needed to provide consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Most thermometers are slow to react to temperature change and will not provide an accurate reading due to this cycling.

The oven provides accurate temperatures; however, it may cook faster or slower than your previous oven, so the temperature can be adjusted to personalize it for your cooking needs. It can be changed to Fahrenheit or Celsius.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press SETTINGS until "TEMP CALIB" is displayed.
2. The current setting will be displayed. For double ovens only: Press the "1" keypad to toggle between the upper and lower ovens.
3. Press START LOWER to select the choice displayed in Step 2. Wait several seconds for the display to change or press START LOWER, and then continue with Step 4.
4. Press the "3" keypad to increase the temperature in 5°F (3°C) increments or press the "6" keypad to decrease the temperature in 5°F (3°C) increments. The range is from -30°F to +30°F (-18°C to +18°C).
5. Press START LOWER.
6. Press CANCEL LOWER for the selected oven to exit and display the time of day.

Demo Mode

IMPORTANT: This feature is intended for use on the sales floor with 120V power connection and permits the control features to be demonstrated without heating elements turning on. If this feature is activated, the oven will not work.

1. Press SETTINGS until "DEMO MODE" is displayed.
2. The current setting will be displayed.
3. Press the "1" keypad to adjust the setting.
4. Press CANCEL LOWER to exit and display the time of day.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a bake setting until turned off.

When the Sabbath Mode is set, only the Bake cycle will operate. All other cooking and cleaning cycles are disabled. No tones will sound, and the displays will not indicate temperature changes.

When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn On or Off, and the heating elements will not turn On or Off immediately.

NOTE: If a power failure happens while Sabbath mode is running, the oven will show Sabbath mode is ON, but the Bake cycle will not be ON. If the oven door is opened during this time, the oven light will turn on.

To Enable Sabbath Mode Capability (One Time Only):

1. Press SETTINGS until "SABBATH" is displayed.
2. Press the "1" keypad. Sabbath Mode can be activated for baking.
3. Press CANCEL LOWER to save the setting and exit to display the time of day.

NOTE: To disable the Sabbath Mode, repeat steps 1 through 3 to change the status from "SABBATH ON" to "SABBATH OFF."

To Activate Sabbath Mode:

1. Press BAKE .
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.

3. Press START LOWER.

For timed cooking in Sabbath mode, press COOK TIME, and then press the number keypads to set the desired cook time. Press START LOWER.

4. Press SETTINGS. Three tones will sound. Then press "7." "SAb" will appear in the display.

To Adjust Temperature:

1. Press the number keypad as instructed by the scrolling text to select the new temperature.

NOTE: The temperature adjustment will not appear on the display, and no tones will sound. The scrolling text will be shown on the display as it was before the keypad was pressed.

2. Press START LOWER.

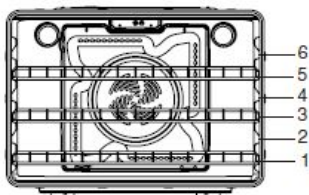
To Deactivate Sabbath Mode:

Press SETTINGS, and then press "7" to return to regular baking, or press CANCEL LOWER to turn off the oven(s).

Positioning Racks and Bakeware

Use the following illustration and charts as a guide for positioning racks.

Rack Positions



Broiling

Food	Rack Position
Broiled meats, poultry, fish	6
Broiling/searing meats, hamburgers, steaks	6

Baking

Food	Rack Position
Large roasts, roasted meats or poultry	1 or 2
Most baked goods, casseroles	2 or 3

Bakeware

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. For best results, allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

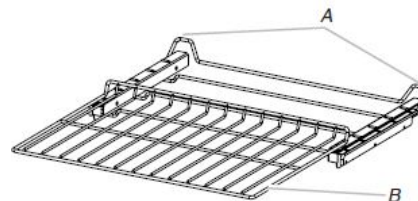
Number of Pan(s)	Position on Rack
1	Center of rack.
2	Side by side
3 or 4	See the rack position graphic in this section for pan placement recommendations.

NOTE: Bakeware materials and color may affect results. Dark, dull, non-stick or glass pans may require shorter baking times, in contrast insulated or stainless steel pans may require longer baking times. Follow bakeware manufacturer's recommendations.

Roll-Out Rack

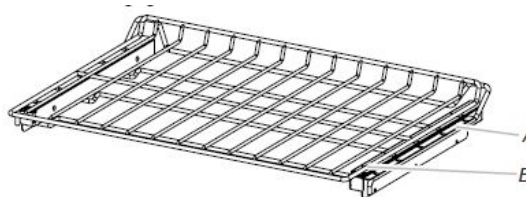
The roll-out rack allows easy access to position and remove food in the oven. The roll-out rack will fit in all positions.

Open Position



- A. Sliding rails
- B. Sliding shelf

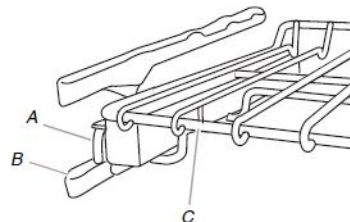
Closed and Engaged Position



- A. Sliding rails
- B. Sliding shelf

To Remove Roll-Out Rack:

1. Slide the rack in completely so that it is closed and engaged with the sliding shelf.



- A. Slide rails
- B. Rack
- C. Sliding shelf

2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together. Slowly push rack and sliding shelf to the back wall of the oven so the front edge of the sliding shelf sits on the rack guides, located on the sides of the oven.

The front edge of the rack and the sliding shelf should be higher than the back edge.

3. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and sliding shelf together.
4. Pull out the rack and sliding shelf.

To Replace Roll-Out Rack:

1. Using 2 hands, grasp the front of the closed rack and the sliding shelf. Place the closed rack and the sliding shelf on the rack guide.
2. Using 2 hands, lift up on the front edge of the rack and the sliding shelf together.
3. Slowly push the rack and the sliding shelf to the back of the oven until the back edge of the rack pulls over the end of the rack guide.

To avoid damage to the sliding shelves, do not place more than 25 lbs (11.4 kg) on the rack.

Do not clean the roll-out rack in a dishwasher. It may remove the rack's lubricant and affect its ability to slide.

See the "General Cleaning" section in the Owner's Manual for more information.

Baking and Roasting

Preheating

When beginning a Bake cycle, the oven will begin preheating after START LOWER is pressed. The oven will take approximately 13 to 19 minutes to reach 350°F (177°C) with all of the oven racks provided with your oven inside the oven cavity. Higher temperatures will take longer to preheat. The preheat cycle rapidly increases the oven temperature. The actual oven temperature will go above your set temperature to offset the heat lost when your oven door is opened to insert food. This ensures that when you place your food in the oven, the oven will begin at the proper temperature. Insert your food when the preheat tone sounds. Do not open the door during preheat before the tone sounds.

Oven Temperature

While in use, the oven elements will cycle on and off as needed to maintain a consistent temperature, but they may run slightly hot or cool at any point in time due to this cycling. Opening the oven door while in use will release the hot air and cool the oven which could impact the cooking time and performance. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section. When roasting, it is not necessary to wait for the oven preheat cycle to end before putting food in unless it is recommended in the recipe.

Broiling

When broiling, preheat the oven for 5 minutes before putting food in, unless recommended otherwise in the recipe. Position food on grid in a broiler pan, and then place it in the center of the oven rack. Close the oven door to ensure proper broiling temperature.

NOTE: Odors and smoke are normal the first few times the oven is used or if the oven is heavily soiled.

Changing the temperature when broiling allows more precise control when cooking. The lower the broil setting is, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish, and poultry may cook better at lower broil settings. Place the food in the upper or lower oven. Refer to the "Positioning Racks and Bakeware" section for more information.

On lower settings, the broil element will cycle on and off to maintain the proper temperature.

- For best results, use a broiler pan and grid. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.

If you would like to purchase a broiler pan, one may be ordered. Please refer to the Quick Start Guide for contact information.

Convection Cooking

During convection cooking, the fan provides hot air circulation throughout the oven. The movement of heated air around the food can help to speed up cooking by penetrating the cooler outer surfaces. Food cooks more evenly, browning and crisping outer surfaces while sealing moisture inside.

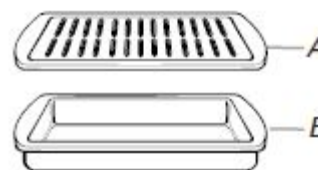
During the Convection function, the ring element, bake and broil elements, and the fan operate to heat the oven cavity. If the oven door is opened during convection cooking or preheating, the fan turns off immediately and the element(s) will turn off after 30 seconds. Once the door is closed, the element(s) will turn back on.

NOTE: It is normal for the convection fan to run during non-convection cycles as well as during preheat.

- It is important not to cover foods so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by only opening the oven door when necessary. It is recommended to use the oven light to monitor cooking progress.

- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with a method such as a toothpick.
- Use a meat thermometer to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 different places, including the thickest part.
- Before convection cooking, position the rack(s) according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- When using more than one rack, position bakeware/cookware on the racks to allow movement of the fan circulated air around the food. See the "Positioning Racks and Bakeware" section.
- If the oven is full, extra cooking time may be needed.
- For optimal cooking results, do not cover food.
- When roasting poultry and meat, use a broiler pan and grid. It is not necessary to wait for the oven to preheat, unless recommended in the recipe.

To order a broiler pan, see the Quick Start Guide for contact information.



A. Broiler grid

B. Broiler pan

Convection Baking

Use Convection Bake for single- or multiple-rack baking. When convection baking, reduce your recipe baking temperature by 25° F (15°C).

1. Press CONVECT until "CONVECT BAKE" is displayed.
2. Press START LOWER.
3. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
4. Press START LOWER. The oven will begin preheating. There are 2 preheat modes on Convection Bake function. Use Rapid Preheating when using a single rack only and use the standard Preheating when using multiple racks. It is possible to switch between "Rapid Preheating" and "Preheating" by pressing START LOWER for the selected oven during the preheating.
5. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is completed.
6. Press CANCEL LOWER when finished.
7. Remove food from the oven.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing START LOWER. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Broil

When convection broiling, enter your normal broiling temperature. The oven door must be closed when using Convection Broil.

It is not necessary to preheat the oven for Convection Broil.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT until "CONVECT BROIL" is displayed.
3. Press START LOWER.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START LOWER.
6. Press CANCEL LOWER when finished.
7. Remove food from the oven.
NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing START LOWER. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Roasting

When convection roasting, enter your normal roasting temperature. The roasting time should be 15-30% less than in conventional cooking.

It is not necessary to preheat the oven for Convection Roast.

1. Place the food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT until "CONVECT ROAST" is displayed.
3. Press START LOWER.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START LOWER.
6. Press CANCEL LOWER when finished.
7. Remove food from the oven.
NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then pressing START LOWER. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.

Convection Recipe

When using Convection Recipe, enter your normal cooking temperature. The oven door must be closed when using Convection Recipe.

It is not necessary to preheat the oven for Convection Recipe Meats option.

1. For Convection Recipe Meats only: Place food in the oven and close the oven door.
2. Press CONVECT until "CONVECT RECIPE" is displayed.
3. Press START LOWER.
4. Press CONVECT to cycle between the options. Press START LOWER to select the displayed option.
5. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
6. Press START LOWER.

7. Press the number keypads to enter the desired cook time, and then press START LOWER.

NOTE: For Baked Foods and Others options only: The temperature will automatically be adjusted by decreasing the temperature entered by 25°F (15°C). For baked foods only, do not decrease the temperature on the recipe by 25°F (15°C); the oven will automatically decrease the temperature entered by 25°F (15°C).

For Meats and Others options only: The cook time will automatically be adjusted to 80% of the time entered and the adjusted cook time will appear on the display, but temperature will not be adjusted.

NOTE: Preheating can cause overcooking. If preheat is required for the recipe, add 15 minutes to the cook time. Place food in the oven at appropriate time.

8. For Baked Foods and Others options only: The preheating will start and once complete, the unit will sound a tone. Place the food in the oven and close the oven door.
9. At the end of the cooking time set, the oven will turn off automatically, the end-of-cycle tone will sound, and "Cooking Complete" will appear in the text area. It's also possible to press CANCEL LOWER to finish the cycle.
10. Remove food from the oven.

Cook & Hold

Cook & Hold allows the oven to be set to cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Cook & Hold allows the oven to be set to start cooking after a length of time you set, cook for a set length of time, followed by a 1-hour Keep Warm cycle.

Delay Start should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly. Do not use delayed baking if oven is already hot.

NOTE: During the Cook & Hold function, the Delay Start and Cook Time are applied to the baking itself and not for the "Holding Warm" phase.

1. Press BAKE for the desired oven.
2. Use the number keypads to enter the desired temperature.
NOTE: The temperature may be changed at any time by using the number keypad to enter the desired temperature and then pressing START LOWER. Changing the temperature once food is placed in the oven could affect the performance.
3. Press COOK & HOLD.
For double ovens only: While both ovens are in use, press the "1" or "2" number keypad to select the desired oven.
4. Use the number keypads to enter the desired cook time.
5. **(Optional):** If a Delay Start is desired, press DELAY START. Use the number keypads to enter the desired time for delay. Repeat steps 1-3.
6. Press START LOWER. The oven will preheat and a beep will sound when the preheat is done.
7. Place the food in the oven and close the oven door when preheat is complete.
8. At the end of the time set, the oven will keep warm automatically, the end-of-cycle tone will sound.
NOTE: The set cooking time can be changed at any time during the cooking cycle by: pressing COOK TIME, entering the desired time using the number keypads, pressing START LOWER, and then pressing COOK & HOLD.
Once the cook time countdown is complete, "Cooking complete – Holding warm" will scroll in the text area until the door is opened, Cancel Lower is pressed, or 1 hour has passed.
9. Press CANCEL LOWER to complete the cycle.

10. Remove food from the oven.

NOTE: To cancel the hold function without canceling the cooking cycle, press COOK & HOLD after the cook & hold function is enabled. The display will not display anything. Once the cook time countdown is complete, "Cooking complete" will scroll in the text area.

Keep Warm

IMPORTANT: Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour; however, breads and casseroles may become too dry if left in the oven during the Keep Warm function. For best results, cover food.

The Keep Warm feature allows hot cooked foods to stay at serving temperature.

To Use:

1. Press KEEP WARM.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.

NOTE: The temperature may be changed at any time by pressing the number keypads to enter the desired temperature and then START LOWER.

3. Press START LOWER.
4. Place food in the oven.
5. Press CANCEL LOWER.
6. Remove food from the oven.

To Cancel Keep Warm:

1. Press CANCEL LOWER.
2. Remove food from oven.

Cook Time

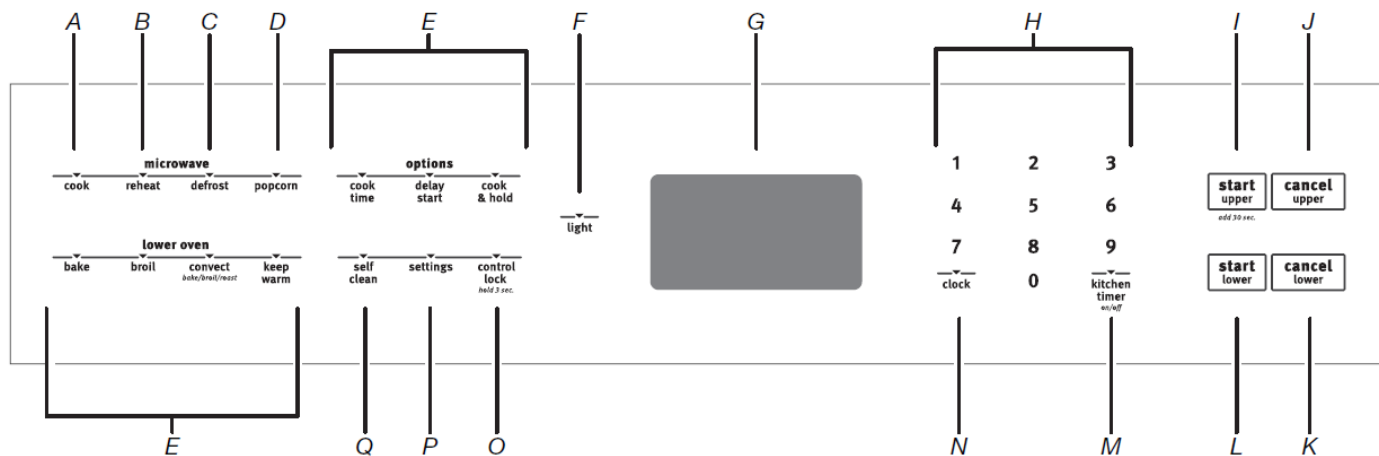
To Set a Timed Cook:

1. Press the keypad for any cooking function except Broil or Keep Warm.
2. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
3. Press COOK TIME.
4. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
5. Press START LOWER. The display will count down the time. When the time ends, the oven will shut off automatically. The temperature and/or time setting can be changed at any time. To change the temperature, repeat steps 2 through 5 and press START LOWER. To change the time setting, repeat steps 3 through 5.
6. Press CANCEL LOWER to clear the display.

To Set a Delayed Timed Cook:

1. Press DELAY START.
2. Press the number keypads to enter the number of hours and/or minutes you want to delay the start time.
3. Press the keypad for any cooking function except Broil or Keep Warm.
4. Press the number keypads to set the desired temperature. If the temperature entered is not in the range of the temperatures allowed, the minimum or maximum allowed temperature will be displayed. Enter a temperature in the allowable range.
5. Press START LOWER.
6. Press the number keypads to enter the length of time to cook.
7. Press START LOWER. When the start time is reached, the oven will automatically turn on. To change the temperature after the delay countdown, repeat steps 4 and 5. To change the time after the delay countdown, press COOK TIME, and then repeat steps 6 and 7. When the set cook time ends, the oven will shut off automatically.
8. Press CANCEL LOWER to clear the display.

MICROWAVE OVEN CONTROL



- A. Cook
- B. Reheat
- C. Defrost
- D. Popcorn
- E. Oven settings (lower oven)
- F. Light
- G. Oven Display
- H. Number keypads
- I. Start upper
- J. Cancel upper
- K. Cancel lower
- L. Start lower
- M. Kitchen Timer
- N. Clock
- O. Control lock
- P. Settings (lower oven)
- Q. Self clean (lower oven)

Built-In Microwave Oven Use

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

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

Food Characteristics

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

Amount of Food

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

Size and Shape

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

Starting Temperature

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

Composition and Density

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

Cooking Guidelines

Covering

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

Stirring and Turning

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

Arranging

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

Piercing

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

Shielding

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

Standing Time

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

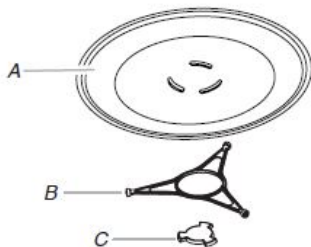
Turntable On/Off (On Some Models)

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

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

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

Turntable



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

The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place. To reorder any of the parts, refer to the Quick Start Guide for contact information.

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

Cookware and Dinnerware

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

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

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

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

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

Microwave Cooking Power

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

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

MICROWAVE COOKING POWER CHART

Percent/Name	Number	Use
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

NOTE: A percentage of 0% is also acceptable. This will not heat up.

Cook

To Use:

- Put food into oven and close door.
- Press COOK.
Press the number keypads to enter the desired cook time.
- Press COOK a second time to set cook power.
Press the number keypads to select the desired cook power.
- Press START UPPER.

Sensor Cook

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 press START UPPER.

If you do not want to continue cooking, close the door and the light goes off or press CANCEL UPPER.

During the Sensor Cook function, a sensor automatically adjusts the cook time and power level.

The microwave oven display will show the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

If the microwave oven door is opened during a Sensor Cook function, the microwave oven will turn off and any additional operations will be canceled.

For best cooking performance:

Before using a Sensor Cook function, make sure power has been supplied to the microwave oven for at least 2 minutes, the room temperature is not above 95°F (35°C), and the outside of the cooking container and the microwave oven cavity are dry.

Many sensor cycles require covering foods. When covering foods with plastic wrap, be sure to leave a large enough vent opening to allow steam to escape.

Reheat

Times and cooking power have been preset for certain microwavable foods. Use the following chart as a guide.

REHEAT CHART

Food	Number Pad	Quantity
Manual	1	Default power level 100%
Casserole Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2–3 minutes after reheating.	2	1–4 cups (250 mL–1 L)
Dinner Plate Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2–3 minutes after reheating.	3	8–16 oz (227–454 g)
Pizza Slices Place on a paper towel lined microwave-safe plate.	4	1–3 slices [3 oz (85 g) each]
Sauce Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2–3 minutes after reheating.	5	1–4 cups (250 mL–1 L)
Soup Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2–3 minutes after reheating.	6	1–4 cups (250 mL–1 L)

To Reheat Foods:

1. Press REHEAT.
2. Press the appropriate number keypad to select the desired preset food reheating option.
3. For Preset Foods, press the appropriate number keypads to select quantities.

For Manual, press the appropriate number keypads to set cook time. Press the Reheat keypad to change cook power.

4. Press START UPPER. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound.

Defrost

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

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

DEFROST CHART

The Custom Defrost system has 6 categories: Manual, Weight Unknown, Bread, Fish-Seafood, Meats, and Poultry. Use the following chart as a guide.

Food	Code	Weight
Manual	1	0.1-6.6 lbs (45 g-3 kg)
Weight Unknown	2	See Weight Unknown Chart
Meats*	3	0.1 – 6.6 lbs (45 g – 3 kg)
Poultry*	4	0.1 – 6.6 lbs (45 g – 3 kg)
Bread	5	0.1 – 2.0 lbs (45 g – 907 g)
Fish/Seafood*	6	0.1 – 6.6 lbs (45 g – 3 kg)

*See "Weight Unknown Chart" at end of the "Defrost" section for cuts, sizes, and instructions.

To Use Custom Defrost:

1. Press DEFROST.
2. Press the appropriate number keypad from the "Defrost Chart" to select the desired defrost option, and then press the number keypad to select the food option, weight, and/or quantity.
3. Press START UPPER.
4. Press CANCEL UPPER. or open the microwave door to stop the Defrost cycle.

To Use Manual Defrost:

1. Press DEFROST.
2. Press the number "1" keypad to select the Manual setting. 20% power will be adjusted automatically and displayed.
3. Press the number keypads to enter the desired defrost time.
4. Press START UPPER.
5. Press CANCEL UPPER or open the microwave door to stop the Defrost cycle.

WEIGHT UNKNOWN CHART

Use the following chart as a guide when defrosting bread, fish, meat, or poultry.

Food	Setting	Quantity	
Meats	<i>Ground</i>	1-4 cups (236 mL-1 L)	
	<i>Chops</i>	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-4 pieces
	<i>Steak</i>	Small	1-6 pieces
		Medium	1-4 pieces
		Large	1-2 pieces
	Poultry	<i>Breast</i>	1-6 pieces
		<i>Ground</i>	1-4 cups (236 mL-1 L)
<i>Pieces</i>		Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
Bread		<i>Bagel</i>	Small
	Medium		1-6 pieces
	Large		1-6 pieces
	<i>Muffin</i>	Small	4-16 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
	<i>Roll</i>	Small	1-6 pieces
		Medium	1-6 pieces
		Large	1-6 pieces
Fish/Seafood	<i>Fillet</i>	1-6 pieces	
	<i>Steak</i>	1-4 pieces	
	<i>Shrimp</i>	1-4 cups (236 mL-1 L)	
	<i>Scallops</i>	1-4 cups (236 mL-1 L)	

Popcorn

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

- To avoid damage to the microwave oven, do not use regular paper bags or glass utensils.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- For best cooking results, do not try to pop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content.
- The microwave uses the sensor to determine sizes that can be popped: 1.75-3.5 oz (50-99 g) bags.

To use **POPCORN**:

1. Press **POPCORN**.
2. Press **START UPPER**. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically. If enabled, end-of-cycle tones will sound. (There won't be a countdown. It will display "Sensing" during the entire cycle.)
3. Press **CANCEL UPPER** or open the microwave oven door to stop the Popcorn cycle.

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

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

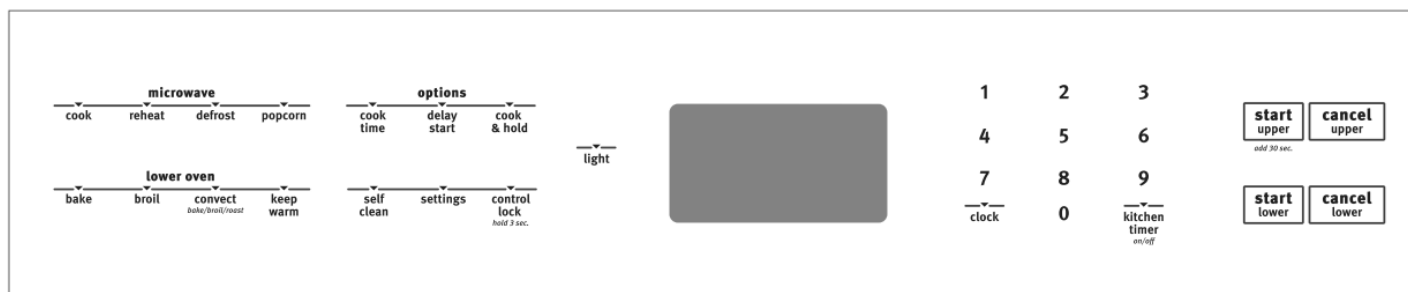
Ce manuel couvre différents modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web www.maytag.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section service à la clientèle à www.maytag.ca. Pour obtenir plus d'information sur une caractéristique ou sur les étapes pour utiliser les caractéristiques mentionnées, consulter la section titre de la caractéristique.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CLOCK (horloge)	Horloge	<p>Cette horloge peut utiliser un programme de 12 ou 24 heures. Voir la section "Commandes électroniques du four".</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur CLOCK (horloge) jusqu'à afficher "CLOCK" (horloge). Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
LIGHT (lumière)	Lampe de la cavité du four	<p>Alors que la(les) porte(s) du four sont fermées, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la (les) lampe(s). La (Les) lampe(s) du four s'allument à l'ouverture de la porte.</p>
KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt minuterie)	Minuterie du four	<p>La minuterie peut être réglée en heures ou en minutes jusqu'à concurrence de 9 heures et 59 minutes.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt minuterie). Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée en hr-min. Les zéros de gauche peuvent ne pas être entrés. Entrer "2" pour 2 minutes par exemple. Appuyer sur KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt minuterie) pour commencer le compte à rebours. Si activés, le (les) signal (signaux) sonore(s) de la minuterie retentissent à la fin du compte à rebours. Appuyer sur KITCHEN TIMER ON/OFF (marche/arrêt minuterie) pour annuler la minuterie et revenir à l'heure du jour. Ne pas appuyer sur la touche Cancel (annulation), sinon le four s'éteindra.
START (mise en marche)	Démarrage de la cuisson	<p>La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start (mise en marche) dans les 2 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.</p>
CANCEL (annulation)	Fonction du four	<p>La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie et du verrouillage des commandes du four sélectionné.</p>

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
BAKE (cuisson au four)	Cuisson au four et rôtissage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). 4. Pour modifier la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
BROIL (cuisson au grill)	Cuisson au grill	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur BROIL (cuisson au grill). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur), et laisser le four préchauffer pendant 2 minutes. 4. Placer les ustensiles de cuisine dans le four et fermer la porte du four. 5. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
CONVECT (convection)	Cuisson par convection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher à l'écran le mode souhaité. Suivre les instructions sur le texte en défilement pour le mode désiré ou voir les instructions spécifiques pour le mode désiré à la section "Cuisson à convection". 2. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). 3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 4. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). 5. Pour changer la température, répéter les étapes 3 et 4. 6. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
KEEP WARM (maintien au chaud)	Maintien au chaud	<p>Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée. 3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). 4. Pour changer la température, répéter les étapes 2 et 3. 5. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
DELAY START (mise en marche différée)	Mise en marche différée	<p>La touche Delay Start (mise en marche différée) sert à entrer l'heure de mise en marche pour un four équipé d'une fonction de mise en marche différée. Le mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux, car ils risquent de ne pas bien cuire.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
COOK TIME (durée de cuisson)	Cuisson minutée	<p>La fonction de durée de cuisson permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, d'effectuer une cuisson pendant une durée déterminée et/ou d'éteindre le four automatiquement.</p> <p>Pour régler une cuisson minutée ou une cuisson minutée différée, voir la section "Durée de cuisson".</p>
COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud)	Cuisson minutée et maintien au chaud	<p>La fonction Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler une cuisson au four pendant une durée déterminée suivie d'un programme de maintien au chaud d'une (1) heure.</p> <p>Pour régler une cuisson et maintien au chaud ou une cuisson différée et maintien au chaud, voir la section "Cuisson et maintien au chaud".</p>
SELF CLEAN (autonettoyage)	Programme d'autonettoyage	Voir la section "Programme d'autonettoyage".

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
CONTROL LOCK hold 3 sec. (commandes verrouillées appuyer pendant 3 sec.)	Verrouillage des commandes du four	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verrouillage des commandes du four 1. Vérifier que toutes les fonctions du four et de la table de cuisson sont désactivées, y compris les fonctions de minuterie et de cuisson minutée. 2. Appuyer sans relâcher sur CONTROL LOCK (commandes verrouillées) pendant 3 secondes. 3. Si cette fonction est activée, un signal sonore retentit et les commandes sont verrouillées. 4. Répéter pour déverrouiller. Aucune touche ne fonctionne lorsque les commandes sont verrouillées.
SETTINGS (réglages)	Fonctions d'utilisation du four	Permet de personnaliser les signaux sonores audibles et le fonctionnement du four pour convenir à vos besoins. Voir la section "Utilisation du four".

UTILISATION DU FOUR

Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé la première fois, ou lorsqu'il est très sale.

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

Affichage des commandes

L'affichage clignote lorsqu'il est mis en marche ou après une coupure de courant. Lorsque le four n'est pas en marche, l'heure du jour est affichée.

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un seul signal sonore

- Appui sur une touche valide.
- Le four est préchauffé (signal sonore long).
- Minuteur (signal sonore long avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes).
- Fonction entrée.

Trois signaux sonores

- Appui sur une touche non valide.

Quatre signaux sonores

- Fin de programme (avec signal sonore de rappel toutes les 60 secondes). End of cycle (with reminder tone every 60 seconds).

Appuyer sur la touche Settings (réglages) pour modifier les réglages des signaux sonores.

Réglages

De nombreuses caractéristiques du module de commande du four peuvent être ajustées pour répondre à vos besoins. On effectue ces changements à l'aide de la touche Settings (réglages).

Utiliser la touche Settings (réglages) pour faire défiler les caractéristiques qui peuvent être modifiées. L'affichage passe au réglage suivant à chaque pression supplémentaire sur Settings (réglages). Après avoir sélectionné la caractéristique à modifier, le tableau de commande demande à l'utilisateur d'effectuer la manœuvre nécessaire. Les sections suivantes détaillent toutes les modifications de caractéristiques.

Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour sortir du mode Settings (réglages).

Fahrenheit et Celsius

Le four est pré-réglé pour un affichage de la température en degrés Fahrenheit, mais on peut le permuter en degrés Celsius. .

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP UNIT" (unité de température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.

4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores

Désactive tous les signaux sonores, y compris le signal sonore de fin de programme et les signaux sonores d'appui sur une touche, sauf les signaux sonores de rappel. Les signaux sonores de rappel restent actifs lorsque les sons sont désactivés.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND" (signaux sonores) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Volume sonore

Règle le timbre du signal sonore à bas ou élevé.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "SOUND VOLUME" (volume sonore) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signal sonore de fin de programme

Active ou désactive les signaux sonores qui retentissent à la fin d'un programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "END TONE" (signal de fin) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Signaux sonores d'appui sur une touche

Active ou désactive les signaux sonores lorsqu'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "KEYPRESS TONE" (signal de pression sur une touche) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Désactivation des signaux sonores de rappel

Désactive les courts signaux sonores qui retentissent toutes les minutes après les signaux sonores de fin de programme.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "REMINDER TONE" (signal de rappel) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Horloge 12/24 heures

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12/24 HOUR" s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Arrêt au bout de 12 heures

La commande du four est réglée pour éteindre le four automatiquement 12 heures après que le four a activé une fonction de cuisson ou de nettoyage. Ceci ne perturbera aucune fonction de cuisson minutée ou différée.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "12 HR AUTO OFF" (arrêt auto au bout de 12 heures) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Langues – Menu d'affichage déroulant

Les options de langues sont l'anglais et le français.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "LANGUAGE" (langue) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Commande de décalage de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser de thermomètre pour mesurer la température du four. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. De nombreux thermomètres réagissent lentement à un changement de température, et ne donneront pas une mesure exacte du fait de cette alternance.

Le four fournit des températures précises; toutefois, il peut cuire plus rapidement ou plus lentement que votre four précédent, c'est pourquoi la température peut être ajustée à vos besoins de cuisson. Elle peut être modifiée en degrés Fahrenheit ou Celsius.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "TEMP CALIB" (calibrage de la température) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche. Fours doubles uniquement : Appuyer sur la touche "1" pour passer du four supérieur au four inférieur et inversement.
3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur) pour sélectionner le choix affiché à l'étape 2. Attendre quelques secondes pour laisser l'affichage changer ou appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur), puis passer à l'étape 4.
4. Appuyer sur la touche "3" pour augmenter la température par tranches de 5°F (3°C), ou appuyer sur la touche "6" pour diminuer la température par tranches de 5°F (3°C). La plage de température doit se situer entre -30°F et +30°F (-18°C à +18°C).
5. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
6. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode démo

IMPORTANT : Ce mode est conçu pour le personnel de vente en rayon avec une alimentation de 120V et permet de présenter le fonctionnement des caractéristiques du tableau de commande sans pour autant activer les éléments de chauffage. Si cette caractéristique est activée, le four ne fonctionnera pas.

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à ce que "DEMO MODE" (mode de démonstration) s'affiche.
2. Le réglage utilisé à ce moment-là s'affiche.
3. Appuyer sur la touche "1" pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour quitter ce mode et afficher l'heure.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat maintient le réglage de cuisson au four tant que le four n'est pas éteint.

Lorsque le mode Sabbat est réglé, seul le programme de cuisson au four fonctionne. Tous les autres programmes de cuisson et de nettoyage sont désactivés. Aucun signal sonore ne retentit et les affichages n'indiquent pas les changements de température.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

REMARQUE : Si une panne de courant se produit lorsque le mode Shabbath est en fonction, le four indiquera que ce mode est en fonction, mais le programme de cuisson ne fonctionnera pas. La lumière du four s'allumera si la porte est ouverte pendant cette période.

Activation du mode Sabbat (une seule fois) :

1. Appuyer sur SETTINGS (réglages) jusqu'à afficher "SABBATH".
2. Appuyer sur la touche 1. Le mode Sabbat peut être utilisé pour la cuisson au four.
3. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour sauvegarder les réglages et quitter pour afficher l'heure.

REMARQUE : Pour désactiver le mode Sabbat, répéter les étapes 1 à 3 pour changer l'état de "SABBATH ON" (mode Sabbat actif) à "SABBATH OFF" (mode Sabbat inactif).

Activation du mode Sabbat :

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
Pour une cuisson minutée au mode Sabbat, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
4. Appuyer sur SETTINGS (réglages). Trois signaux sonores retentissent. Ensuite, appuyer sur "7". "SAB" apparaît sur l'affichage.

Réglage de la température :

1. Appuyer sur les touches numériques comme indiqué par le texte déroulant afin de sélectionner la nouvelle température.
REMARQUE : Le changement de température n'apparaît pas sur l'affichage et aucun son n'est émis. Le texte déroulant s'affiche tel qu'il était avant que l'on n'appuie sur la touche.
2. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).

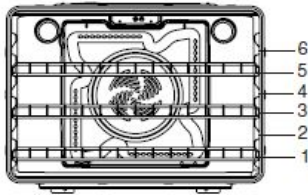
Désactivation du mode Sabbat :

Appuyer sur SETTINGS (réglages), puis "7" pour revenir à la cuisson au four traditionnelle ou appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour éteindre le four

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

Utiliser l'illustration et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles.

Positions de grille



Cuisson au gril

Aliments	Position de la grille
Viandes grillées, volaille, poisson	6
Cuire au gril/griller les viandes, les hamburgers, les steaks	6

Cuisson au four

Aliments	Position de la grille
Gros rôtis, viandes rôties ou volailles	1 ou 2
La plupart des produits de boulangerie, mets en sauce	2 ou 3

Ustensiles de cuisson au four

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5,0 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

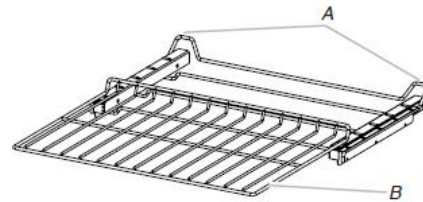
Nombre d'ustensiles	Position sur la grille
1	Centre de la grille
2	Côte à côte
3 or 4	Consulter l'illustration précédente.

REMARQUE : Le matériel des ustensiles de cuisson et la couleur peuvent affecter les résultats. Les plateaux foncés, non-adhésifs, au fini terne ou en verre peuvent nécessiter des temps de cuisson plus courts contrairement aux lèche-frites isolées ou en acier inoxydable qui nécessitent un temps de cuisson plus long. Suivre les recommandations du fabricant des ustensiles de cuisson.

Grille déployante

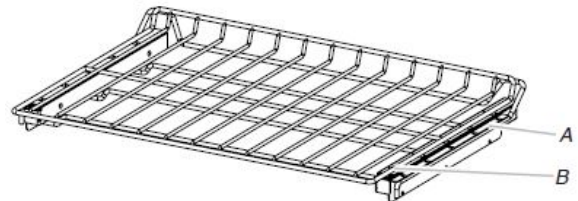
Cette grille déployante offre un accès facile à l'utilisateur pour le positionnement et le retrait des aliments. La grille déployante s'adapte à toutes les positions de grille.

Position déployée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

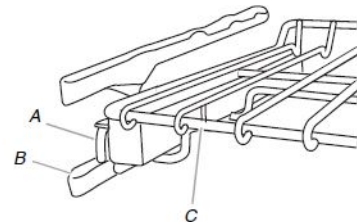
Position rétractée et emboîtée



A. Glissières coulissantes
B. Tablette coulissante

Dépose de la grille déployante :

1. Enfoncer la grille complètement en la faisant glisser jusqu'à ce qu'elle soit rétractée et emboîtée sur la tablette coulissante.



A. Glissières coulissantes
B. Grille
C. Tablette coulissante

2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et la tablette coulissante en même temps. Les pousser lentement vers la paroi arrière du four jusqu'à ce que le rebord avant de la tablette coulissante repose sur les glissières de grille situées de chaque côté du four.

Le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante doivent se trouver plus haut que le rebord arrière.

3. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps.
4. Retirer la grille et la tablette coulissante.

Réinstallation de la grille coulissante :

1. Avec les 2 mains, saisir l'avant de la grille et de la tablette coulissante rétractées. Placer la grille et la tablette coulissante rétractées sur la glissière de grille.
2. Avec les 2 mains, soulever le rebord avant de la grille et de la tablette coulissante en même temps.
3. Pousser lentement la grille et la tablette coulissante vers l'arrière du four jusqu'à ce que le rebord arrière de la grille chevauche l'extrémité de la glissière de grille.

Afin d'éviter d'endommager les tablettes coulissantes, ne pas placer plus de 25 lb (11,4 kg) sur la grille.

Ne pas nettoyer la grille coulissante déployante au lave-vaisselle. Ceci pourrait enlever le lubrifiant de la grille et affecter la capacité de celle-ci à glisser.

Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

Cuisson au four et rôtissage

Préchauffage

Au début d'un programme de cuisson au four, le four commence par un préchauffage une fois la touche START LOWER (mise en marche four inférieur) enfoncée. Le four atteint 350°F (177°C) en 13 à 19 minutes environ lorsque toutes les grilles fournies avec le four sont à l'intérieur. Pour atteindre une température plus élevée, le préchauffage est plus long. Le programme de préchauffage augmente rapidement la température du four. La température réelle du four dépasse alors la température programmée, pour compenser la chaleur perdue à l'ouverture du four pour y introduire le plat à cuire. Ainsi, le four entame la cuisson à la température correcte après y avoir placé le plat. Placer les aliments au four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. Ne pas ouvrir la porte du four pendant le préchauffage tant que le signal sonore n'a pas retenti.

Température du four

En cours d'utilisation, les éléments chauffants du four s'allument et s'éteignent en alternance pour maintenir une température constante, mais leur température peut varier légèrement dans un sens ou dans l'autre du fait de cette alternance. L'ouverture de la porte du four en cours d'utilisation laisse échapper l'air chaud et refroidit le four, ce qui peut modifier la durée de cuisson nécessaire et le résultat de la cuisson. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles comme indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre la fin du préchauffage du four avant d'y placer la nourriture, sauf si la recette le recommande.

Cuisson au gril

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 5 minutes avant d'y placer des aliments, à moins que la recette ne recommande autre chose. Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite, puis placer celle-ci au centre de la grille du four. Fermer la porte pour une température de cuisson au gril adéquate.

REMARQUE : Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four est utilisé les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus le réglage du gril est bas, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des réglages de gril plus bas. Placer les aliments dans le four supérieur ou inférieur. Consulter la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four" pour plus d'informations.

Lors de la cuisson au gril en utilisant des réglages plus bas, l'élément de cuisson s'allume et s'éteint par intermittence afin de maintenir une température adéquate.

- Pour de meilleurs résultats, utiliser une lèchefrite et une grille. La lèchefrite est conçue pour laisser s'écouler les jus et aidera éviter les éclaboussures et la fumée.

Il est possible de commander une lèchefrite. Consulter la section "Accessoires" pour plus d'informations.

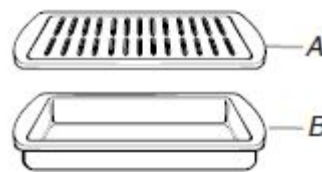
Cuisson par convection - four simple ou supérieur uniquement

Lors de la cuisson par convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon uniforme dans le four. Le déplacement de l'air chaud autour des aliments peut accélérer la cuisson par la pénétration des surfaces extérieures froides. Les aliments cuisent plus uniformément; les surfaces extérieures ont le brunissage et le croustillant recherchés tandis que l'humidité est conservée à l'intérieur.

Durant la fonction de cuisson par convection, l'élément en anneau, les éléments de cuisson au four et au gril et le ventilateur sont tous sollicités pour chauffer la cavité du four. Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, le ventilateur s'éteint immédiatement et les élément(s) s'éteint/s'éteignent après 30 secondes. L'élément/les éléments se rallume(nt) une fois que la porte est fermée.

REMARQUE : Il est normal que le ventilateur de convection fonctionne durant les programmes sans cuisson par convection, et durant le préchauffage.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments de sorte que la surface demeure exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et la consistance croustillante.
- Maintenir la perte de chaleur au minimum en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire. Pour suivre l'avancement de la cuisson, il est conseillé d'utiliser l'éclairage du four.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier la cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, avec un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits différents, y compris la partie la plus épaisse.
- Avant la cuisson par convection, placer la ou les grille(s) tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".
- En cas d'utilisation de plusieurs grilles, positionner l'ustensile de cuisson au four sur les grilles de façon à permettre le déplacement de l'air que fait circuler le ventilateur autour des aliments. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.
- Pour des résultats de cuisson optimaux, ne pas recouvrir les aliments.
- Pour le rôtissage de la volaille et de la viande, utiliser une lèchefrite et une grille. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four, sauf si la recette le recommande. Pour commander une lèchefrite, voir la section "Assistance ou service".



A. Grille de la lèchefrite
B. Plat de rôtissage

Cuisson au four par convection

Utiliser la fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) pour la cuisson au four sur une ou plusieurs grilles. Lors de la cuisson au four par convection, réduire la température de cuisson au four de la recette de 25°F (15°C).

1. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT BAKE" (cuisson au four par convection).
2. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
3. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
4. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Le four commence le préchauffage. La fonction Convect Bake (cuisson au four par convection) comporte deux modes de préchauffage. Utiliser le préchauffage rapide pour une cuisson sur une seule grille et un préchauffage classique pour une cuisson sur plusieurs grilles. Il est possible d'alterner entre "Rapid Preheating" (préchauffage rapide) et "Preheating" (préchauffage classique) en appuyant sur START LOWER (mise en marche four inférieur) durant le préchauffage.
5. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
6. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Cuisson au grill par convection

Pour la cuisson au grill par convection, entrer la température de cuisson au grill normale. La porte doit être fermée lors de la cuisson au grill par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson au grill par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT BROIL" (cuisson au grill par convection).
3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
5. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
6. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Rôtissage par convection

Pour le rôtissage par convection, entrer la température de rôtissage normale. La durée de rôtissage doit être de 15 à 30 % inférieure à la durée d'une cuisson conventionnelle.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le rôtissage par convection.

1. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT ROAST" (rôtissage par convection).
3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
5. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
6. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) une fois terminé.
7. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : La température peut être changée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.

Recette avec cuisson par convection

Pour utiliser la fonction de recette avec cuisson par convection, entrer la température de cuisson normale. La porte du four doit être fermée lorsqu'on utilise la fonction de recette avec cuisson par convection.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour l'option Meats (viandes) de la fonction de recette avec cuisson par convection.

1. Pour l'option Meats (viandes) de la fonction de recette avec cuisson par convection uniquement : Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
2. Appuyer sur CONVECT (convection) jusqu'à afficher "CONVECT RECIPE" (recette avec cuisson par convection).
3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
4. Appuyer sur CONVECT (convection) pour alterner entre les options. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur) pour sélectionner l'option affichée.
5. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
6. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
7. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée puis appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).

REMARQUE : Pour les options Baked Foods (aliments cuits au four) et Others (autre) uniquement : La température sera réduite automatiquement de 25°F (15°C) en diminuant la température entrée. Pour les produits de boulangerie seulement, ne diminuez pas la température pour la recette de 25°F (15°C). Le four diminuera automatiquement la température entrée de 25°F (15°C).

Pour les options Meats (viandes) et Others (autre) uniquement : La durée de cuisson est automatiquement ajustée à 80 % de la durée entrée et la durée de cuisson modifiée s'affiche, mais la température n'est pas changée.

REMARQUE : Le préchauffage peut entraîner une cuisson excessive. Si la recette nécessite un préchauffage, prolonger la durée de cuisson de 15 minutes. Placer les aliments dans le four au moment opportun.

8. Pour les options Baked Foods (aliments cuits au four) et Others (autre) uniquement : Le préchauffage démarre, et l'appareil émet un signal sonore une fois le préchauffage terminé. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four.
9. Une fois la durée de cuisson réglée écoulee, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore de fin de programme retentit et "Cooking Complete" (cuisson terminée) apparaît dans la zone de texte. Il est également possible de mettre fin au programme en appuyant sur CANCEL LOWER (annulation) pour le four sélectionné.
10. Retirer les aliments du four.

Cuisson et maintien au chaud

La fonction Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) permet de régler une cuisson au four pendant une durée déterminée suivie d'un programme de maintien au chaud d'une (1) heure.

La fonction Delay Cook & Hold (cuisson différée et maintien au chaud) permet de lancer une cuisson à une certaine heure de la journée, de lancer la cuisson pour une durée programmée et de la faire suivre par un programme de maintien au chaud pendant 1 heure.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire. Ne pas utiliser la cuisson différée si le four est déjà chaud.

REMARQUE : Pendant que Cook & Hold (cuisson et maintien au chaud) est activée, l'heure de démarrage différé et la durée de cuisson sont appliquées à la cuisson au four elle-même et non à la phase de "maintien au chaud".

1. Appuyer sur la touche BAKE (cuisson au four).
2. Utiliser le clavier numérique pour entrer la température souhaitée.
REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur le clavier numérique pour entrer la température souhaitée puis en appuyant sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Si l'on modifie la température une fois que les aliments sont placés dans le four, la performance du four pourrait être affectée.
3. Appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud).
For double ovens only: While both ovens are in use, press the "1" or "2" number keypad to select the desired oven.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson désirée.
5. **(Facultatif) :** Si l'on souhaite une mise en marche différée, appuyer sur DELAY START (mise en marche différée). Utiliser le clavier numérique pour entrer l'heure de mise en marche différée souhaitée. Répéter les étapes 1 à 3.
6. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). Le four préchauffe et un signal sonore retentit lorsque le préchauffage est terminé.
7. Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four une fois le préchauffage terminé.
8. Une fois la durée réglée écoulee, le four maintient automatiquement les aliments au chaud, le signal sonore de fin de programme retentit.

REMARQUE : La durée de cuisson réglée peut être modifiée à tout moment pendant le cycle de cuisson en : appuyant sur COOK TIME (durée de cuisson), en entrant la durée désirée au moyen des touches du pavé numérique, en appuyant sur START LOWER (mise en marche four inférieur), puis en appuyant et en maintenant la touche COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud) enfoncée.

Une fois le compte à rebours de la durée de cuisson écoulee, "Cuisson terminée – Maintien au chaud" défile dans la zone de texte jusqu'à ce que l'on ouvre la porte, que l'on appuie sur Cancel Lower (annulation four inférieur) ou qu'une 1 heure ne soit écoulee.

9. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour terminer le programme.
10. Retirer les aliments du four.

REMARQUE : Pour annuler la fonction de maintien sans annuler le programme de cuisson, appuyer sur COOK & HOLD (cuisson et maintien au chaud) après que cette fonction ait été activée. L'affichage n'affichera aucune donnée. Une fois le compte à rebours de la durée de cuisson écoulee, "Cuisson terminée" défile dans la zone de texte.

Maintien au chaud

IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant de les placer dans le four chaud. Les aliments peuvent être gardés au four jusqu'à une heure; toutefois, les pains et les mets en sauce peuvent devenir trop secs s'ils sont laissés dans le four durant la fonction Keep Warm (maintien au chaud). Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

La caractéristique Keep Warm (maintien au chaud) permet de garder les aliments cuits chauds à la température de service.

Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
REMARQUE : La température peut être modifiée à tout moment en appuyant sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée puis appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
3. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
4. Placer les aliments dans le four.
5. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur) après avoir terminé.
6. Retirer les aliments du four.

Pour annuler la fonction de maintien au chaud :

1. Appuyer sur CANCEL LOWER (annulation four inférieur).
2. Retirer les aliments du four.

Durée de cuisson

Réglage d'une cuisson minutée :

1. Appuyer sur le bouton pour obtenir n'importe quelle fonction de cuisson à l'exception de Broil (cuisson au gril) ou Keep Warm (maintien au chaud).
2. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur). L'affichage présente le compte à rebours de la durée. Lorsque la durée est écoulee, le four s'éteint automatiquement.

Il est possible de changer les réglages de température et/ou de durée en tout temps.

Pour changer la température, répéter les étapes 2 à 5 et appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).

Pour changer la durée, répéter les étapes 3 à 5.

6. Appuyer sur le bouton CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour effacer l'affichage du four.

Réglage d'une cuisson minutée différée :

1. Appuyer sur DELAY START (mise en marche différée).
2. Appuyer sur les touches numériques pour choisir le degré de nettoyage ou entrer le nombre d'heures et/ou de minutes dont on souhaite différer l'heure de mise en marche.
3. La cuisson programmée n'est pas possible en mode Broil (cuisson au gril) ou Keep Warm (maintien au chaud).
4. Utiliser les touches numériques pour régler la température souhaitée. Si la température entrée ne se trouve pas dans la fourchette des températures autorisées, la température minimale ou maximale autorisée s'affiche. Entrer une température dans la fourchette autorisée.
5. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
7. Appuyer sur START LOWER (mise en marche four inférieur).

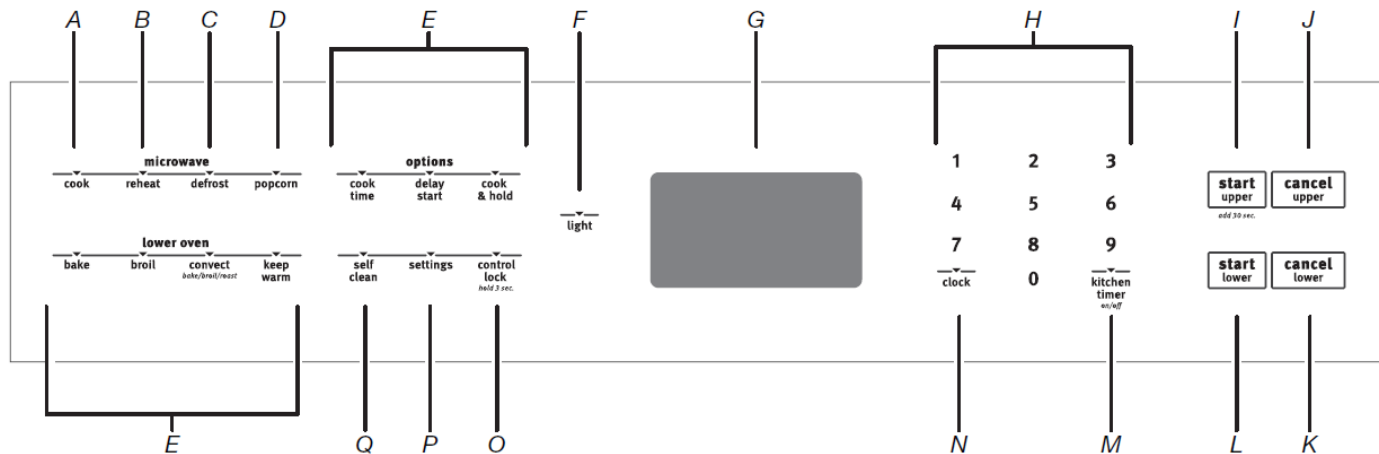
Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allume automatiquement.

Pour changer la température après le compte à rebours, répéter les étapes 4 et 5. Pour changer la durée après le compte à rebours, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) et répéter les étapes 6 et 7.

Lorsque la durée de cuisson réglée s'achève, le four s'éteint automatiquement.

8. Appuyer sur le bouton CANCEL LOWER (annulation four inférieur) pour effacer l'affichage du four.

MODULE DE COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES



- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| A. Cuisson | G. Affichage du four | M. Minuterie de cuisine |
| B. Réchauffage | H. Touches numériques | N. Horloge |
| C. Décongélation | I. Mise en marche du four supérieur | O. Verrouillage des commandes |
| D. Mais soufflé | J. Annulation du four supérieur | P. Réglages (four inférieur) |
| E. Réglages du four (four inférieur) | K. Annulation du four inférieur | Q. Autonettoyage (four inférieur) |
| F. Lumière | L. Mise en marche du four inférieur | |

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

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

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

Caractéristiques des aliments

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

Quantité d'aliments

Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues. Vérifier le degré de cuisson et prolonger légèrement la durée si nécessaire.

Taille et forme

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

Température de début

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

Composition et densité

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

Guide de cuisson

Recouvrement

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

Remuer et tourner

Remuer et tourner les aliments permet de redistribuer la chaleur de manière égale pour éviter la cuisson excessive des bords des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments de haut en bas.

Disposition

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

Dégagement de la pression

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

Protection

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

Temps de repos

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

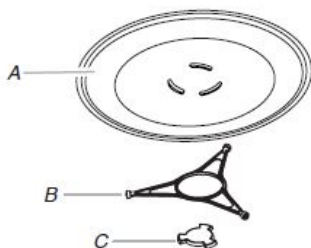
Marche/arrêt du plateau rotatif (sur certains modèles)

Pour obtenir un bon rendement, le plateau rotatif devrait être activé pendant la cuisson au four à micro-ondes.

Pour désactiver le plateau rotatif lors de l'utilisation du four à micro-ondes, appuyer sur TURNTABLE (plateau rotatif), puis sur OFF (arrêt). Les aliments devraient être tournés à mi-cuisson lors de la cuisson sans plateau rotatif.

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

Plateau rotatif



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

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

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

Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation car tout plat peut devenir chaud du fait de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, faire ensuite un test avant utilisation.

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

Pour vérifier l'ustensile de cuisson ou la vaisselle pour l'utilisation au four à micro-ondes :

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

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

Puissance de cuisson des micro-ondes

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

Utiliser le tableau suivant comme guide général pour la puissance de cuisson suggérée pour des aliments spécifiques.

La puissance ne peut pas être modifiée avec les modes de cuisson par détection.

TABLA DE POTENCIA DE COCCIÓN CON MICROONDAS

Pourcentage/ Nom	Chiffre	Utilisation
100 %, Élevé (par défaut)	10	Réchauffage rapide d'aliments de commodité et aliments à haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes
90%	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson Réchauffage de soupes en crème
80%	8	Réchauffage de riz, pâtes ou mets en sauce remuables Cuisson et réchauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de réchauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande
70%, Moyen-élevé	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments
60%	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes
50%, Medium	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts
40%	4	Pour faire fondre le chocolat Réchauffage du pain, des petits pains et pâtisseries
30%, Medium-Low, Defrost	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits
20%	2	Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

REMARQUE : Une valeur de 0 % est aussi acceptable. Ceci ne permet pas de chauffer.

Cuisson

Utilisation :

- Placer les aliments dans le four et fermer la porte.
- Appuyer sur COOK (cuisson).
Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson souhaitée.
- Appuyer sur COOK (cuisson) une seconde fois pour régler la puissance de cuisson.
Appuyer sur les touches numériques pour sélectionner la puissance de cuisson souhaitée.
- Appuyer sur START UPPER (mise en marche du four supérieur).

Réchauffage

Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour certains aliments pouvant aller au four à micro-ondes. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Réchauffage Chart

Aliment	Touche numé-rique	Quantité
Réglage manuel	1	Niveau de puissance par défaut : 100%
Mets en sauce Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	2	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Assiettée Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	3	8 à 16 oz (227 à 454 g)
Tranches de pizza Placer sur un essuie-tout.	4	1 à 3 tranches (3 oz [85 g] chacune)

Aliment	Touche numérique	Quantité
Sauce Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	5	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Soupe Placer dans un récipient résistant aux micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	6	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)

Comment réchauffer :

1. Appuyez sur REHEAT (réchauffage).
2. Appuyer sur la touche numérique adéquate pour entrer l'option de réchauffage d'aliments pré-réglés souhaitée.
3. Pour les aliments pré-réglés, appuyer sur les touches numériques adéquate pour sélectionner les quantités.
Pour une cuisson manuelle, appuyer sur les touches numériques adéquate pour régler la durée de cuisson. Appuyer sur la touche Reheat (réchauffage) pour modifier la puissance de cuisson.
4. Appuyer sur START UPPER (mise en marche du four supérieur). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre.

Décongélation

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

- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation. Ôter toute attache métallique et les remplacer par des ficelles ou des élastiques.
- Si l'aliment est enveloppé dans du papier d'aluminium, ôter le papier d'aluminium et placer l'aliment dans un contenant approprié.
- Opérer une fente ou percer les emballages de plastique. Percer les peaux, le cas échéant, des aliments congelés tels que les saucisses.
- Plier les emballages de plastique des aliments afin de garantir une décongélation uniforme.
- Toujours sous-estimer la durée de décongélation. Si le centre de l'aliment congelé n'est pas dégelé, poursuivre la décongélation.
- La durée de la décongélation varie en fonction du degré de congélation de l'aliment.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les blocs épais.

- Séparer les morceaux d'aliment le plus tôt possible au cours du programme ou à la fin de celui-ci pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les aliments congelés déjà prêts ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique de décongélation pré-réglée mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord la section "Papier d'aluminium et métal".

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

Le système de décongélation personnalisée comporte 6 catégories : Manuel, Poids inconnu, Pain, Poisson/Fruits de mer, Viandes et Volaille. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Réglage aliments	Code	Poids ou quantité
Réglage manuel	1	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Poids Inconnu	2	Voir le tableau de poids inconnu
Viande*	3	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Volaille*	4	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Pain*	5	0,1 à 2 lb (45 g à 0,9 kg)
Poisson/fruits de mer*	6	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)

*Voir le tableau de poids inconnu à la fin de la section "Décongélation" pour les morceaux découpés, les dimensions et les instructions.

Pour utiliser la décongélation personnalisée:

1. Appuyer sur DEFROST (décongélation).
2. Appuyer sur les touches numériques en fonction du tableau de décongélation pour sélectionner l'option de décongélation souhaitée, puis appuyer sur le clavier numérique pour sélectionner l'option d'aliment, le poids ou la quantité.
3. Appuyer sur START UPPER (mise en marche du four supérieur).
4. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte du four à micro-ondes pour interrompre le programme de décongélation.

Pour utiliser la décongélation manuelle :

1. Appuyer sur DEFROST (décongélation).
2. Appuyer sur la touche numérique "1" pour sélectionner le réglage manuel. Une puissance de 20 % sera automatiquement réglée et affichée.
3. Utiliser les touches numériques pour entrer le temps de décongélation souhaité.
4. Appuyer sur START UPPER (mise en marche du four supérieur).
5. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte du four à micro-ondes pour interrompre le programme de décongélation.

Tableau de poids inconnu

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de la décongélation du pain, du poisson, de la viande ou de la volaille.

Aliment	Réglage	Quantité	
Viande	<i>Hachée</i>	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	
	<i>Côtelettes</i>	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 4 morceaux
	<i>Steak</i>	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 4 morceaux
		Gros	1 à 2 morceaux
Volaille	<i>Poitrine</i>	1 à 6 morceaux	
	<i>Hachée</i>	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	
	<i>Morceaux</i>	Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
	Pain	<i>Bagel</i>	Petit
Moyen			1 à 6 morceaux
Gros			1 à 6 morceaux
<i>Muffin</i>		Petit	4 à 16 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
<i>Roulé</i>		Petit	1 à 6 morceaux
		Moyen	1 à 6 morceaux
		Gros	1 à 6 morceaux
Poisson/ Fruits de mer	<i>Filet</i>	1 à 6 morceaux	
	<i>Steak</i>	1 à 4 morceau	
	<i>Crevettes</i>	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	
	<i>Escalopes</i>	1 à 4 tasses (236 mL à 1 L)	

Maïs soufflé

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

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

Utilisation de la fonction POPCORN (maïs soufflé) :

1. Appuyer sur POPCORN (maïs soufflé).
2. Appuyer sur START UPPER (mise en marche du four supérieur). Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'éteint automatiquement. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre. (Il n'y aura pas de compte à rebours. "Détection s'affiche durant tout le programme.)
3. Appuyer sur CANCEL UPPER (annulation du four supérieur) ou ouvrir la porte du four à micro-ondes pour interrompre le programme Popcorn (maïs soufflé).

