



# User Guide

Microwave Hood Combination

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your microwave oven at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

For future reference, please make a note of your product model and serial number. These can be found on the label located on the microwave oven frame behind the top right side of the microwave oven door.

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

---

## Table of Contents

<b>MICROWAVE OVEN SAFETY .....</b>	<b>2</b>
Electrical Requirements .....	4
<b>FEATURES .....</b>	<b>5</b>
Feature Guide.....	5
Standby Mode.....	8
Auto Vent Fan.....	8
Control Lock.....	8
<b>MICROWAVE OVEN USE.....</b>	<b>9</b>
Food Characteristics .....	9
Cooking Guidelines .....	9
Cookware and Dinnerware .....	10
Aluminum foil and Metal .....	10
Microwave Cooking Power.....	10
Defrost .....	11
Reheat .....	11
Cook .....	12
Popcorn.....	12
Soften/Melt.....	12
<b>MICROWAVE OVEN CARE.....</b>	<b>13</b>
General Cleaning.....	13
Installing / Replacing Grease Filter or Charcoal Filter .....	13
Replacing The Grease Filter For Recirculation Ventilation .....	14
Replacing The Charcoal Filter For Recirculation Ventilation .....	14
Replacing The Grease Filter For Wall and Roof Ventilation .....	14
Replacing the Cooktop Light .....	15
Replacing the Cavity Light .....	15
<b>TROUBLESHOOTING .....</b>	<b>16</b>
<b>ACCESSORIES/REPLACEMENT PARTS.....</b>	<b>16</b>

---



W11332393B

# MICROWAVE OVEN SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found in this section and in the provided Installation Instructions.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in the microwave oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Use the microwave oven only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- See door surface cleaning instructions in the "Microwave Oven Care" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
  - To reduce the risk of injury to persons:
    - Do not overheat the liquid.
    - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
    - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
    - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
  - Do not mount over a sink.
  - Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
  - Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
  - When flaming foods under the hood, turn the fan on.
  - Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
  - Intended to be used above ranges with maximum width of 36" (91.44 cm).
  - Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

## Electrical Requirements

### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

Observe all governing codes and ordinances.

#### **Required:**

- A 120 V, 60 Hz, AC only, 15 or 20 A electrical supply with a fuse or circuit breaker.

#### **Recommended:**

- A time-delay fuse or time-delay circuit breaker.
- A separate circuit serving only this microwave oven.

## **GROUNDING INSTRUCTIONS**

#### ■ **For all cord connected appliances:**

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

**WARNING:** Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.

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

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

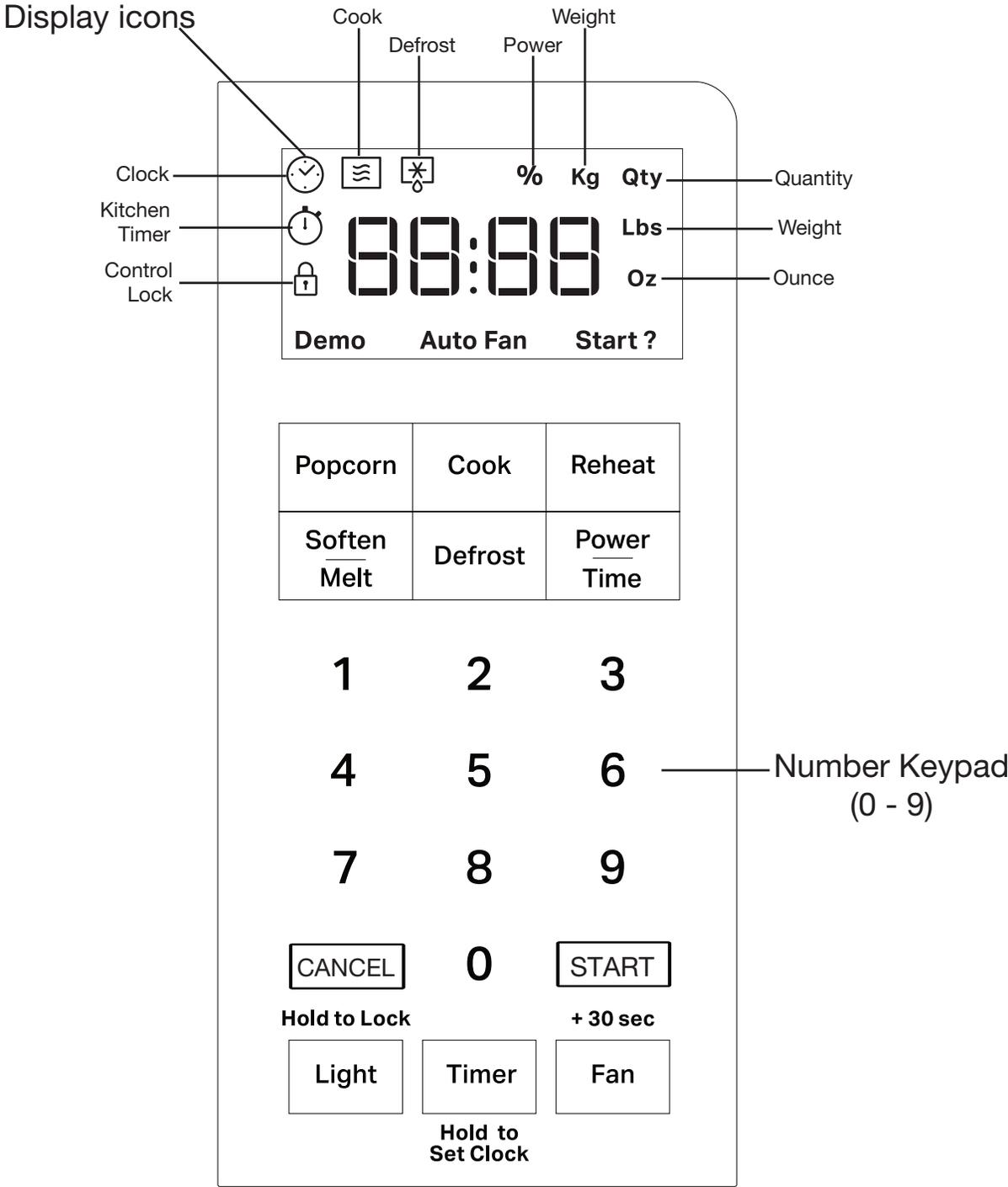
This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

This device complies with Industry Canada ICES-001.

# FEATURES

## Feature Guide

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) for more detailed instructions.



Keypad	Feature	Instructions
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Timer</div> <div style="font-size: 8px; margin-top: 2px;">Hold to Set Clock</div>	<b>Hold to Set the Clock</b>	<p>This microwave uses a 12 hour (1:00 - 12:59). To set the clock, following the instructions below:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hold the TIMER button for about 3 seconds.</li> <li>2. A tone will sound and the 🕒 icon will appear on the display.</li> <li>3. Use the number keypads to set the clock.</li> <li>4. Press the START or the TIMER button to save the time.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> After power loss, it may be necessary to reset the clock.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">Timer</div> <div style="font-size: 8px; margin-top: 2px;">Hold to Set Clock</div>	<b>Set Kitchen Timer</b>	<p>The kitchen timer functions independently of the microwave cooking functions, similar to a stop watch. To set the kitchen timer, following the instructions below:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press TIMER button, the 🕒 icon will appear on the display.</li> <li>2. Press the number button to enter time up to 99 minutes and 59 seconds. The “Start?” icon will flash on the display.</li> <li>3. Press START button.</li> </ol> <p><b>NOTE:</b> When Kitchen Timer is running: The Add 30 Sec will not work.</p> <p>To reset the timer, press the number button, e.g. press the number button 1000, and the kitchen timer will reset to “10:00”. Press START button to start.</p> <p>To run manual cooking mode, press POWER/TIME button.</p> <p>To run an auto cooking mode, press POPCORN / COOK / REHEAT /DEFROST / SOFTEN or MELT button.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">START</div> <div style="font-size: 8px; margin-top: 2px;">+ 30 sec</div>	<b>Add 30 Seconds</b>	<p>The button  can be used in two ways:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. To start the microwave by cooking for 30 seconds using the most recent power setting.</li> <li>2. To increase a cooking time using increments of 30 seconds. Each press adds 30 seconds or pressing and holding the START button will add more time automatically.</li> </ol> <p>For example: To add 30 seconds of cook time, press  the button once. To add 1 minute of cooking time, press  the button twice. To add more time, press and hold  button until your preferred cook time is reached.</p> <p><b>NOTE:</b> Holding the  button will add up to 10 minutes to the current time countdown. When 10 minutes has been added or the max time has been reached, invalid/retry tones will sound and the display will show the final time setting. If you want more time, you can release the keypad, then press and hold the START button again to add up to another 10 minutes.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">START</div> <div style="font-size: 8px; margin-top: 2px;">+ 30 sec</div>	<b>Start Function</b>	<p>Press the START button to start any cooking function. If cooking is interrupted by opening the door, touch the START button after the door is closed again to resume the cycle.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">CANCEL</div> <div style="font-size: 8px; margin-top: 2px;">Hold to Lock</div>	<b>Microwave Oven Cancel</b>	<p>The CANCEL button stops any microwave oven function except for the clock and control lock.</p> <p>The microwave oven will also turn off when the door is opened. When the door is opened, the element(s) will turn off, but the microwave oven light will remain on. Close the door and touch the Start button to resume the preset cycle.</p>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">CANCEL</div> <div style="font-size: 8px; margin-top: 2px;">Hold to Lock</div>	<b>Activate Control Lock</b>	<p>Activate Control Lock to avoid an unintended start.</p> <p>To activate, press and hold the CANCEL button for 3 seconds until tone sounds and the CONTROL LOCKED icon appears on the display.</p> <p>Repeat to unlock control.</p>
<b>LIGHT</b>	<b>Turn on Hood Light</b>	<p>Press the LIGHT button to turn on the cooktop light. Press LIGHT repeatedly to adjust the light setting among HIGH-&gt; LOW-&gt;OFF. The display will show “Hi”, “Lo” and “Off”.</p> <p><b>NOTE:</b> The cooktop light can be operated independently from any cooking functions or the control lock status.</p>
<b>FAN</b>	<b>Turn on the Fan</b>	<p>Press the FAN button to turn the fan on or off. Press FAN repeatedly to change the fan setting among HIGH-&gt; LOW-&gt;OFF. The display will show “Hi”, “Lo” and “Off”.</p> <p><b>NOTE:</b> The hood fan can be operated independently from any cooking functions or the control lock status.</p>

Keypad	Feature	Instructions
Number Key “4”	Set the Key Sound (Tones) On/Off	<p>To enable or disable, press and hold number key “4” for about 5 seconds to disable key tones. Repeat to turn key tones back on.</p> <p><b>NOTES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Only key entry tones are turned off. Other tones such as end of cycle tones are not affected.</li> <li>■ Tones can only activated or deactivated when the microwave is idle.</li> </ul>
Number Key “3”	Activate Demo Mode	<p>Demo mode shows the display and controls, including lights and fans, without using the magnetron, thus preventing microwave functions. To activate or deactivate Demo Mode in idle state.</p> <p><b>To Activate/Deactivate:</b> Press and hold number key “3” for about 5 seconds.</p>
Number Key “9”	Factory Reset	<p>The microwave can be reset back to default state.</p> <p>To Activate factory reset mode, press and hold number key “9” for about 10 seconds.</p> <p><b>NOTE:</b> The microwave must be idle for factory reset.</p>
Power/Time	Set Manual Cooking Power and Time	<p>Press POWER/TIME to set manual power and cooking time. The default power level is 100%. Press any number keypad to change the power level. For example, to set the time to 2:30 in 90% power level.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press POWER/TIME. The  icon will show on the display.</li> <li>2. Press keypad 9 to set the power level at 90%.</li> <li>3. Press POWER/TIME again. The  icon will show on the display.</li> <li>4. Use the number keypads to enter the cooking time length 2:30. The “Start?” icon will flash on the display.</li> <li>5. Press Start button. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</li> </ol>
DEFROST	Automatic Defrost	<p>The defrost function helps thaw frozen food. To defrost, follow the instructions below:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press DEFROST. The  icon will show on the display.</li> <li>2. Use the number keypads to select a food category. See the DEFROST section in this guide for the food category or reference the sticker on the door of the microwave.</li> <li>3. Use the number keypads to enter the weight.</li> <li>4. Press Start button. The display will count down the defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</li> </ol>
REHEAT	Automatic Reheat	<p>To reheat using preset functions, follow the instructions below:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press REHEAT. The  icon will show on the display.</li> <li>2. Use the number keypads to select a food category. See the REHEAT section in this guide for the food category or reference the sticker on the door of the microwave.</li> <li>3. Use the number keypads to enter the quantity.</li> <li>4. Press START button. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</li> </ol>
POPCORN	Popcorn	<p>To use the popcorn preset, follow the instructions below:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press POPCORN repeatedly to select the bag size. 3.0 oz is the default bag size. “Start?” will flash on the display.</li> <li>2. Press the START button. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</li> </ol>

Keypad	Feature	Instructions
<b>SOFTEN/MELT</b>	<b>Soften/Melt</b>	<p>The SOFTEN/MELT function is used to soften or melt food. To use:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press SOFTEN/MELT. The  icon will show on the display.</li> <li>2. Use the number keypads to select a food category, see the SOFTEN/MELT section in this guide for the food category or reference the sticker on the door of the microwave.</li> <li>3. Use the number keypads to enter the quantity. “Start?” will flash on the display.</li> <li>4. Press START button.</li> </ol> <p>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</p>
<b>COOK</b>	<b>Auto Cook</b>	<p>To use the auto cook presets, follow the instructions below:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press COOK. The  icon will show on the display.</li> <li>2. Use the number keypads to select a food category. See the COOK section in this guide for the food category or reference the sticker on the door of the microwave.</li> <li>3. Use the number keypads to enter the quantity. “Start?” will flash on the display.</li> <li>4. Press Start button.</li> </ol> <p>When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and the end tone will sound.</p>

### Standby Mode

When no functions are being used, the microwave oven will switch to Standby Power mode and slightly dim the display brightness after about 2 minutes. Touch any key or open/close the door, and the display will return to the normal brightness.

### Auto Vent Fan

To keep the microwave oven from overheating, the auto vent fan will automatically turn on if the temperature from the range or cooktop below exceeds a certain temperature. When this occurs, the vent fan can not be turned off and the fan speed can not be changed. “AUTO FAN” will stay lit until the microwave oven cools.

### Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel keypad to avoid unintended use of the microwave oven.

When the control is locked, only the fan and light will function.

**To Lock Control:** Touch CANCEL for approximately 3 seconds, until a tone sounds and a  icon appears on the display.

**To Unlock Control:** Repeat to unlock. A tone will sound and the  icon will be removed.

---

# 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, even with an empty container.
- The turntable must be in place and correct side up when the microwave oven is in use. Do not use if the turntable is chipped or broken.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in the microwave oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, and paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in the 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 the 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. Cover poached eggs and allow a standing time.

---

## Food Characteristics

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

### Amount of Food

The more food that is heated at once, the longer the cook time that is 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 food cooks 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 redistributes 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 shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones, and foods such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the "Aluminum Foil and Metal" section 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.

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

## Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

## OK for Use

Racks and bakeware supplied with the microwave oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

## Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners, such as sandwich wrappers, staples, and objects with gold or silver trim or a metallic glaze, should not be used in the microwave oven.

Metal bakeware may be used only during convection (bake) cycles. Use ovenproof, microwave-safe cookware for all other convection and combination cooking.

## Microwave Cooking Power

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

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

### MICROWAVE COOKING POWER CHART

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

<sup>†</sup>Styrofoam<sup>®</sup> is a registered trademark of The Dow Chemical Company.

## Defrost

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Defrost feature but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the “Aluminum Foil and Metal” section first.
- Times and cooking powers have been preset for defrosting a number of food types.

Item	Food Category	Weight
1	Meats*	0.09 to 3.0 kg
2	Poultry*	0.09 to 3.0 kg
3	Fish*	0.09 to 2.0 kg
4	Quick	0.45 kg

\* See the Defrost Preparation Chart at end of the “Defrost” section for cuts, sizes, and instructions.

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

### DEFROST PREPARATION CHART

#### MEAT

<b>Beef:</b> ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular-shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.
<b>Lamb:</b> stew and chops	Do not defrost less than 1/4 lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties.
<b>Pork:</b> chops, ribs, roasts, sausage	Place all meats in a microwave-safe container.

#### POULTRY

<b>Chicken:</b> whole and cut up	Place in a microwave safe container, chicken breast side up.
<b>Cornish hens</b>	Remove giblets from whole chicken.
<b>Turkey:</b> breast	

#### FISH

<b>Fillets, Steaks, Whole, Shell fish</b>	Place in a microwave-safe container.
---	--------------------------------------

## Reheat

Times and cooking powers have been preset for reheating a number of food types.

Use the following chart as a guide:

### REHEAT CHART

Item	Food Category	Quantity
1	<b>Beverage</b> Do not cover.	1-2 cups (250 mL-500 mL)
2	<b>Casserole</b> Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)
3	<b>Dinner plate</b> Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.	1 plate, about 8-16 oz (227-454 g)
4	<b>Pizza</b> Place on paper towel lined microwave-safe plate.	1-3 slice, 4 oz (113 g) each
5	<b>Soup/Sauce</b> Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	1-4 cups (250 mL-1 L)

## Cook

Item	Food Category	Quantity
1	<b>Bacon</b> Average thickness: Follow directions on package. For best results, place bacon on microwave-safe bacon rack	1-6 slices
2	<b>Canned Vegetable</b> Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap, and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.	1, 2, 3 or 4 cups (250, 500, 750 mL or 1 L)
3	<b>Fresh Vegetable</b> Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.	1-4 cups (250 mL-1 L)
4	<b>Frozen Vegetable</b> Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.	1-4 cups (250 mL-1 L)
5	<b>Small Potatoes</b> Pierce each potato several times with a fork. Place on paper towel, around turntable edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Let stand 5 minutes after cooking.	1-4 pieces, 4-7 oz (113-198 g)
6	<b>Large Potatoes</b> Pierce each potato several times with a fork. Place on paper towel, around turntable edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Let stand 5 minutes after cooking.	1-4 pieces, 8-10 oz (227-283 g)
7	<b>Rice</b> Follow measurements on package for ingredient amounts. Place rice and liquid in microwave-safe dish. Cover with loose fitting lid. Let stand 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed. Stir.	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 cups (125, 250, 375, 500 mL) (dry, white long grain)

## Popcorn

3.0 or 3.5 oz bags.

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

**NOTE:** Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.

## Soften/Melt

Soften and Melt functions may be used to soften or melt your food. Times and cooking powers have been preset for a number of food types. Use the following chart as a guide.

Item	Food Category	Quantity	Preparation
1	<b>Soften Butter</b>	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
2	<b>Soften Ice Cream</b>	16, 32, or 64 oz (473, 946 or 1893 mL)	Place ice cream container on turntable.
3	<b>Soften Cream Cheese</b>	8 oz (227 g)	Unwrap and place in microwave-safe container.
4	<b>Soften Frozen Juice</b>	12 oz (340 g)	Remove lid.
5	<b>Melt Butter</b>	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
6	<b>Melt Chocolate</b>	4, 6, 8 or 12 oz (113, 170, 227 or 340 g)	Cut squares into small pieces or use chips. Place in microwave-safe container.
7	<b>Melt Cheese</b>	8 or 16 oz (227 or 454 g)	Cut into small pieces and place in microwave-safe container.
8	<b>Melt Marshmallows</b>	5 or 10 oz (142 or 283 g)	Place in microwave-safe container.

# MICROWAVE OVEN CARE

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

### STAINLESS STEEL (on some models)

**NOTE:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

#### Cleaning Method:

- Affresh® Stainless Steel Cleaners (not included): See the “Accessories” section.
- Vinegar for hard water spots.

### MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

#### Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

### MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or some paper towels.

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging the unit.

The area where the microwave oven door and frame touch when closed should be kept clean.

#### Cleaning Method:

##### Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

##### Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents: Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in microwave oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

##### Odors

- Lemon juice or vinegar: Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in microwave.

### TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

#### Cleaning Method:

- Mild soap and water
- Dishwasher

### GREASE FILTERS

- Mild soap, water, and dishwasher clean is not recommended.

### TURNTABLE SUPPORT AND ROLLERS, HUB

- Mild soap and water or dishwasher

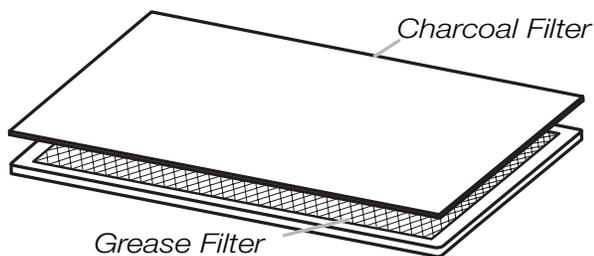
### NONSTICK CAVITY COATING (on some models)

- To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use metal or sharp utensils or scrapers or any type of abrasive cleanser or scrubbers.

## Installing / Replacing Grease Filter or Charcoal Filter

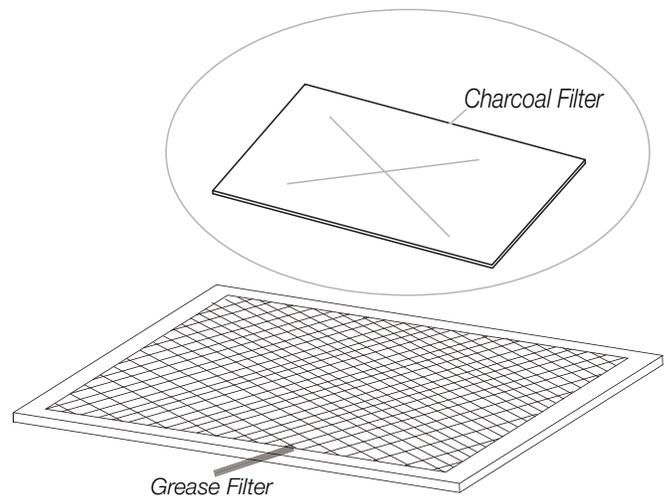
### For recirculation only:

Do not operate the microwave oven without the charcoal filter in place.



### For Wall and Roof Ventilation:

To ensure good performance of air flow, remove the charcoal filter from the bottom plate before operating the microwave oven.



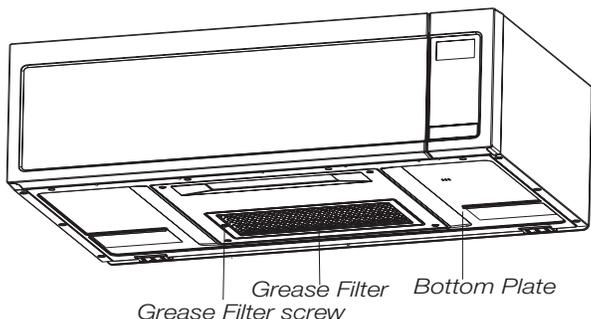
# MICROWAVE OVEN CARE

## Replacing The Grease Filter For Recirculation Ventilation

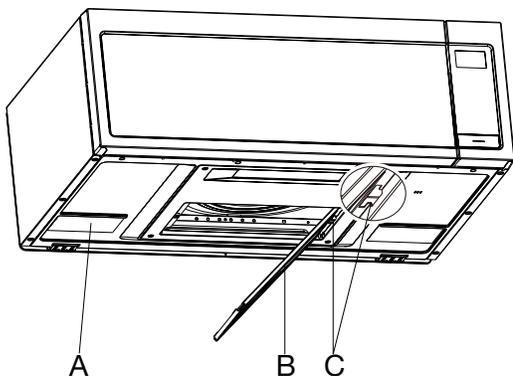
### Grease Filter:

The grease filter is located on the underside of the microwave oven. The grease filter should be removed and cleaned at least once a month.

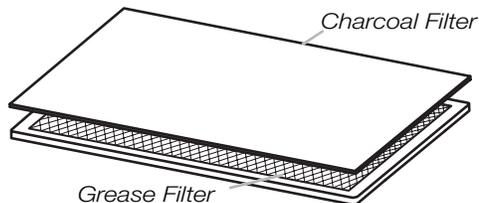
1. To remove the grease filter, use a Phillips screwdriver to remove the screw on the Grease Filter.



2. Hold the left side of the Grease Filter, swing it to the right position, and remove it from the slotted area.



3. Separate the grease filter from the charcoal filter.



4. Clean the grease filter monthly, or replace with new grease filter if necessary.
5. Reattach the grease filter to the charcoal filter.
6. Put the grease filter and charcoal filter back to the Bottom Plate slotted area.
7. Secure the grease filter and charcoal filter back to the bottom plate with the grease filter screw.

## Replacing The Charcoal Filter For Recirculation Ventilation

### Charcoal Filter:

The charcoal filter is behind the grease filter at the bottom of the microwave oven. The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced about every 6 months.

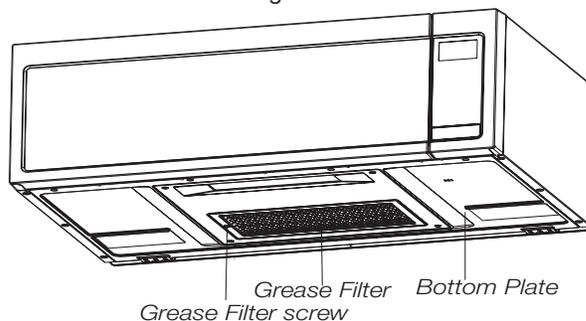
Repeat steps 1 to 3 from the "Replacing grease filter For Recirculation Ventilation".

1. Replace the old charcoal filter with a new charcoal filter. Attach it to the grease filter.
2. Put the grease filter and the charcoal filter back to the bottom plate slotted area.
3. Secure the grease filter and the charcoal filter back to the bottom plate with the grease filter screw.

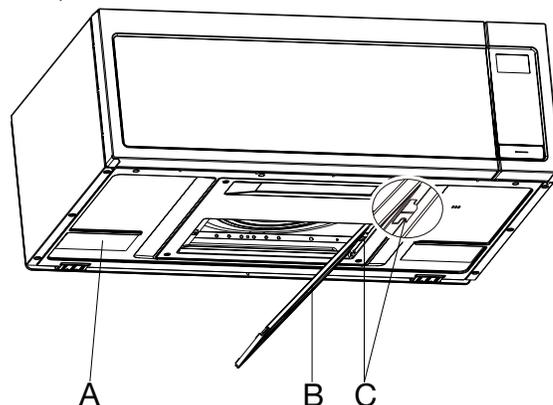
## Replacing The Grease Filter For Wall and Roof Ventilation

**Grease Filter:** The grease filter is located on the underside of the microwave oven. The grease filter should be removed and cleaned at least once a month.

1. To remove the grease filter. Use a Phillips screwdriver to remove the screw on the grease filter.



2. Hold the left side of the grease filter, swing it to the right position, and remove it from the slotted area.



3. Clean the grease filter monthly, or replace it with new grease filter if necessary.
4. Reattach the grease filter to bottom plate.
5. Secure the grease filter back to the bottom plate with the grease filter screw.

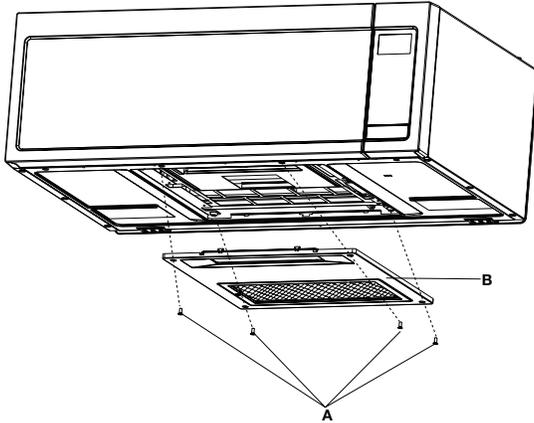
# MICROWAVE OVEN CARE

## Replacing The Cooktop Light

**Cooktop Light:** The Cooktop Light is located on the underside of microwave oven, behind the bottom light cover. It is replaceable.

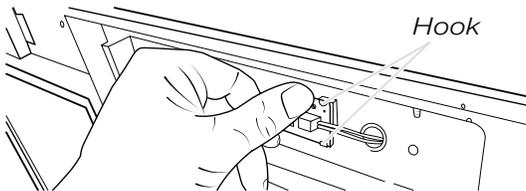
To replace the Cooktop Light refer the following steps:

1. Use a Phillips screwdriver to remove the 4 screws from the bottom light cover.

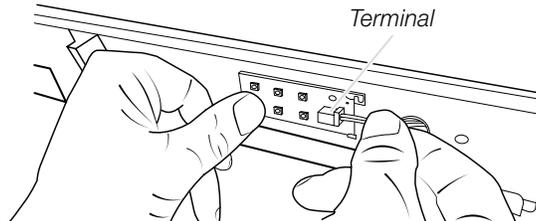


A. Screws  
B. Bottom Light Cover

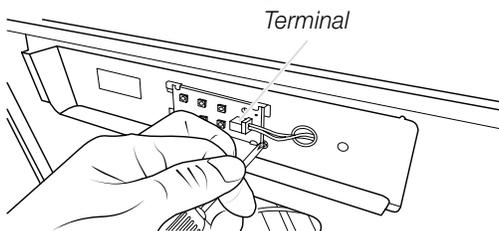
2. Push the 2 hooks backward and remove the LED.



3. Unplug the terminal from the LED board.



4. Replace the old LED with a new LED and press it back between two hooks and plug it into the terminal.



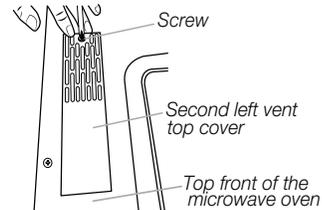
5. Use a Phillips screwdriver to reattach the 4 screws back to the bottom light cover.

## Replacing The Cavity Light

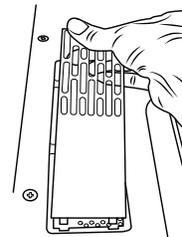
**Cavity Light:** The Cavity Light is located at the top front of the microwave oven, under the cover and is replaceable.

To replace the cavity light refer the following steps.

1. Use a Phillips screwdriver to remove the second left vent top cover screw from the top front of the microwave oven.

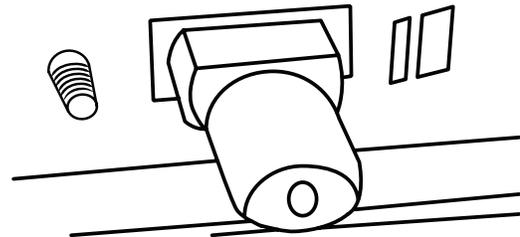


2. Remove the second left top cover.

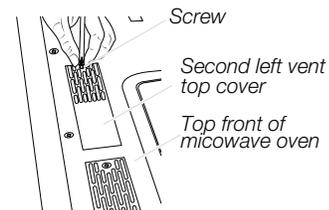


3. Pull out the halogen light from the light holder.

4. Insert the replacement halogen bulb.



5. Reattach the second left top vent cover with the screw removed in step 1.



# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, please visit the “Troubleshooting” section at <https://www.whirlpool.com/owners> for Troubleshooting help. In Canada, visit <https://www.whirlpool.ca/owners>. You can also reach us by phone or mail using the information below:

USA: 1-866-698-2538  
Canada: 1-800-807-6777  
Whirlpool Customer Service  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022

If you experience	Recommended Solutions
<b>Microwave oven will not operate</b>	<p><b>Check the following:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Household fuse or circuit breaker:</b> If a household fuse has blown or a circuit breaker has tripped, replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.</li><li>■ <b>Magnetron:</b> Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, try the steps in the bullets below. If microwave oven still does not operate, call for service.</li><li>■ <b>Door:</b> Firmly close door. On some models, if a packaging spacer is attached to inside of the door, remove it, then firmly close door. If a message about the door appears in the display, the door has been closed for 5 minutes or more without the microwave oven being started. This occurs to avoid unintended starting of the microwave oven. Open and close the door, then start the cycle.</li><li>■ <b>Control:</b> Make sure control is set properly. Make sure Control Lock is off. Make sure Demo mode (on some models) is off.</li></ul>
<b>Arcing in the microwave oven.</b>	<p><b>Check the following:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Soil buildup:</b> Soil buildup on cavity walls, microwave inlet cover, cooking rack supports, and area where the door touches the frame can cause arcing. See “General Cleaning” in the “Microwave Oven Care” section.</li></ul>
<b>Turntable alternates rotation directions</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ This is normal and depends on motor rotation at the beginning of the cycle.</li></ul>
<b>Display shows messages</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ “:.” means there has been a power failure. Reset the clock.</li><li>■ A letter followed by a number is an error indicator. Call for assistance.</li></ul>
<b>Fan running during cooktop usage</b>	<p>This is normal. The microwave oven’s vent fan automatically comes on during microwave oven operation to cool the microwave oven. It may also automatically come on and cycle on and off to cool the microwave oven’s controls while the cooktop below is being used.</p>
<b>Radio, TV, or cordless phone interference</b>	<p><b>Check the following:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Proximity:</b> Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.</li><li>■ <b>Soil:</b> Make sure the microwave oven door and sealing surfaces are clean.</li><li>■ <b>Frequency:</b> Some 2.4 GHz based cordless phones and home wireless networks may experience static or noise while microwave oven is on. Use a corded phone, a different frequency cordless phone, or avoid using these items during microwave oven operation.</li></ul>

## ACCESSORIES/REPLACEMENT PARTS

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) or call us at **1-866-698-2538**. In Canada, visit <https://www.whirlpool.ca/owner> or call us at **1-800-807-6777**.

### Cleaning Supplies

- Affresh® Stainless Steel Cleaning Mousse
- Affresh® Stainless Steel Cleaning Brightener
- Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
- Affresh® Stainless Steel Cleaning Spray
- Charcoal Filter  
Order Part Number W11330263
- Grease Filter  
Order Part Number W11371546
- Replacement Cooktop Light  
Order Part Number W11384716
- Replacement Cavity Light  
Order Part Number W10709921



# Guide d'utilisation

Four à micro-ondes à hotte intégrée

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez votre four à micro-ondes au [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca).

Pour référence future, veuillez prendre en note les numéros de modèle et de série de votre produit. Consulter la plaque signalétique du micro-ondes située sur le châssis du four, derrière le côté droit supérieur de la porte du micro-ondes.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

## Table des matières

<b>SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>18</b>
Spécifications électriques.....	20
<b>CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>21</b>
Guide des caractéristiques .....	21
Mode Standby (veille).....	24
Auto Vent Fan (ventilateur d'évacuation automatique) .....	24
Control Lock (verrouillage des commandes).....	24
<b>UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>25</b>
Caractéristiques des aliments.....	25
Guide de cuisson .....	25
Ustensiles de cuisson et vaisselle .....	26
Papier d'aluminium et métal .....	26
Puissance de cuisson au four à micro-ondes .....	26
Defrost (décongélation).....	27
Reheat (réchauffage).....	27
Cook (cuisson).....	28
Popcorn (maïs à éclater) .....	28
Soften/Melt (ramollir/faire fondre) .....	28
<b>ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>29</b>
Nettoyage général.....	29
Installation/remplacement du filtre à graisse ou au charbon ....	29
Replacer le filtre à graisse pour une ventilation en recyclage ...	30
Replacer le filtre au charbon pour une ventilation en recyclage .	30
Replacer le filtre à graisse pour une ventilation par le mur ou le toit .....	30
Remplacement de l'ampoule de la table de cuisson .....	31
Remplacement de l'ampoule du four .....	31
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>32</b>
<b>ACCESSOIRES/PIÈCES DE REMPLACEMENT</b> .....	<b>32</b>

# SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

- Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE" présentées dans cette section et dans les instructions d'installation fournies.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les œufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés - par exemple les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes.
- Utiliser le four à micro-ondes uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour des applications industrielles ou de laboratoire.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Ne pas couvrir ni obstruer toute ouverture sur le four à micro-ondes.
- Ne pas remiser ce four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser le four à micro-ondes à proximité d'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou à un emplacement similaire.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans l'eau.
- Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
  - Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer de tels sachets dans le four.
  - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four, débrancher le four, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer - au-delà du point d'ébullition - sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.  
Pour réduire le risque de blessures corporelles :
  - Ne pas trop faire chauffer le liquide.
  - Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.
  - Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.
  - Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.
  - Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Ne pas faire le montage au-dessus d'un évier.
- Veiller à ne rien remiser directement sur le four lorsqu'il est en service.
- Nettoyer souvent les hottes de ventilation. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Convient à l'utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et électriques.
- Destiné à l'utilisation au-dessus des cuisinières avec une largeur maximale de 36" (91,44 cm).
- Nettoyer avec soin le filtre du ventilateur de la hotte. Des agents de nettoyage corrosifs, tels que les produits de nettoyage de four à base de soude, peuvent endommager le filtre.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **Risque de choc électrique**

**Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.**

**Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.**

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

**Ne pas utiliser un câble de rallonge.**

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

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

#### **Exigences :**

- Alimentation de 120 V CA à 60 Hz et protégée par un fusible ou un disjoncteur temporisé de 15 ou 20 A seulement.

#### **Recommandation :**

- Fusible ou disjoncteur temporisé.
- Circuit distinct exclusif au four à micro-ondes.

## **INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE**

### **■ Pour tout appareil ménager connecté par un cordon de courant électrique :**

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

**AVERTISSEMENT :** L'utilisation incorrecte du dispositif de liaison à la terre peut susciter un risque de choc électrique. L'utilisateur qui ne comprend pas bien les instructions de liaison à la terre, ou qui n'est pas certain que le four à micro-ondes soit convenablement relié à la terre, devrait consulter un électricien ou un technicien qualifié.

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

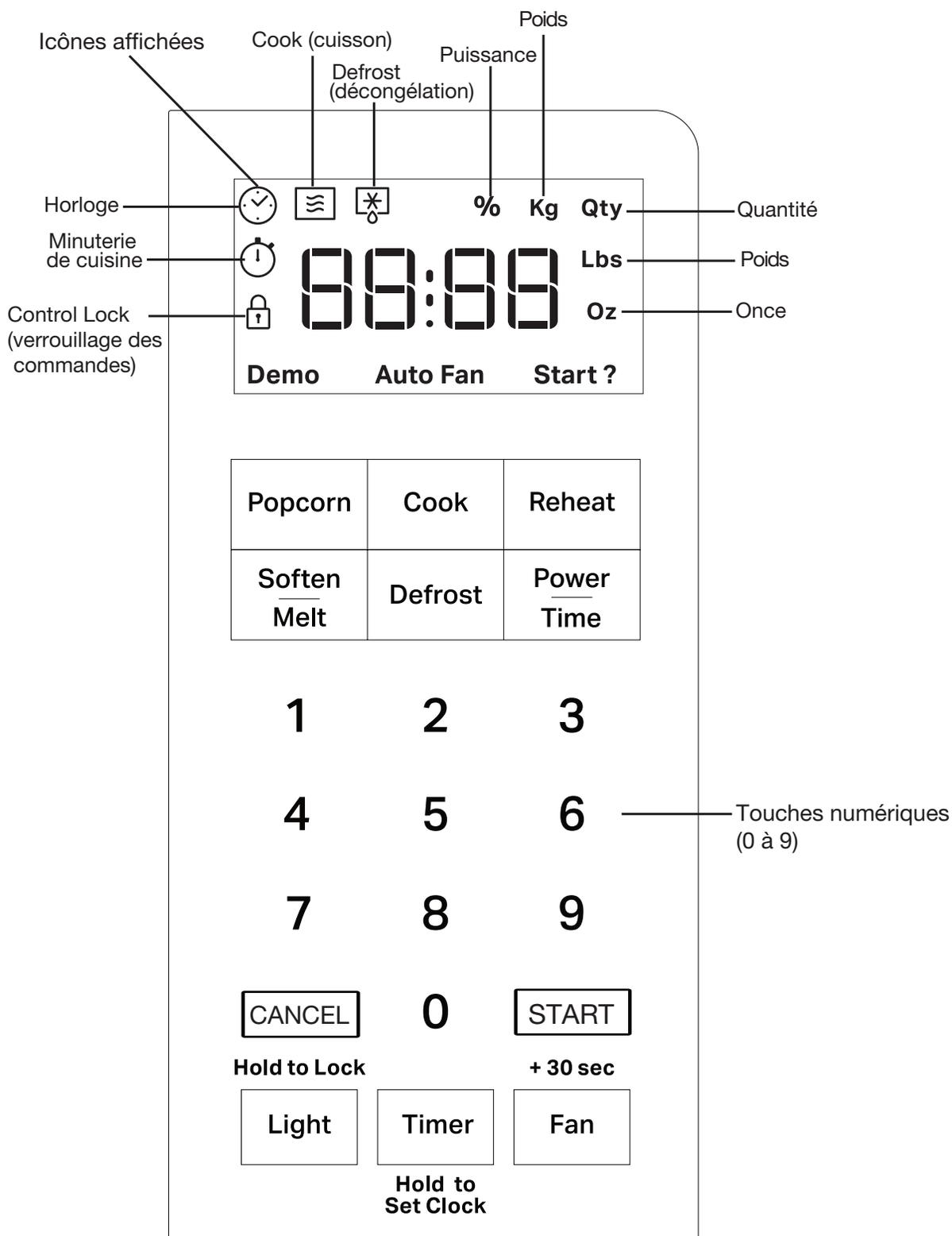
## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.  
Ce dispositif est conforme à la norme ICES-001 d'Industrie Canada.

# CARACTÉRISTIQUES

## Guide des caractéristiques

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide pour ce produit sur notre site Web [www.whirlpool.ca](http://www.whirlpool.ca) pour obtenir des instructions plus détaillées.



Touche	Fonction	Instructions
 <p>Timer Hold to Set Clock</p>	<b>Maintenir pour régler l'horloge</b>	<p>Ce four à micro-ondes affiche l'heure sur 12 heures (1:00 - 12:59), Pour régler l'horloge, suivre les instructions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maintenir enfoncé le bouton TIMER (minuterie) pendant environ 3 secondes.</li> <li>2. Un signal sonore se fait entendre et l'icône ⌚ apparaît sur l'afficheur.</li> <li>3. Utiliser le clavier numérique pour régler l'heure.</li> <li>4. Appuyer sur les boutons START (mise en marche) et TIMER (minuterie) pour sauvegarder l'heure.</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Après une panne de courant, il pourrait être nécessaire de régler de nouveau l'heure.</p>
 <p>Timer Hold to Set Clock</p>	<b>Régler la minuterie de cuisine</b>	<p>La minuterie de cuisine fonctionne de façon indépendante des fonctions de cuisson du four à micro-ondes. Elle fonctionne comme un chronomètre. Pour régler la minuterie de cuisine, suivre les instructions suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer sur le bouton TIMER (minuterie), l'icône ⌚ apparaît sur l'afficheur.</li> <li>2. Appuyer sur les boutons numériques pour saisir une durée allant jusqu'à 99 minutes et 59 secondes. L'icône « Start? » (mise en marche?) s'affiche.</li> <li>3. Appuyer sur le bouton START (mise en marche).</li> </ol> <p><b>REMARQUE :</b> Lorsque la minuterie de cuisine fonctionne : La fonction Add 30 Sec (ajouter 30 s) ne fonctionne pas. Pour réinitialiser la minuterie, appuyer sur les boutons numériques, p. ex., appuyer sur les boutons 1000, et la minuterie de cuisine se réinitialisera à « 10:00 ». Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour commencer. Pour lancer le mode de cuisson manuelle, appuyer sur le bouton POWER/TIME (mise sous tension/heure). Pour lancer un mode de cuisson automatique, appuyer sur le bouton POPCORN/COOK/REHEAT/DEFROST/SOFTEN ou MELT (maïs soufflé, cuisson, réchauffer, décongeler, ramollir ou faire fondre).</p>
 <p>START + 30 sec</p>	<b>Ajouter 30 secondes</b>	<p>Le bouton  peut être utilisé de deux façons :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pour mettre en marche le four à micro-ondes en lançant une cuisson de 30 secondes à la plus récente puissance de cuisson utilisée.</li> <li>2. Pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes. 30 secondes s'ajoutent chaque fois qu'on appuie sur le bouton. Maintenir enfoncé le bouton START (mise en marche) ajoutera automatiquement plus de temps.</li> </ol> <p>Par exemple :</p> <p>Pour ajouter 30 secondes de temps de cuisson, appuyer une fois sur le bouton .</p> <p>Pour ajouter 1 minute de temps de cuisson, appuyer deux fois sur le bouton .</p> <p>Pour ajouter plus de temps, maintenir enfoncé le bouton  jusqu'à ce que la durée de cuisson souhaitée soit atteinte.</p> <p><b>REMARQUE :</b> Maintenir le bouton  enfoncé ajoutera 10 minutes au temps actuel. Lorsque 10 minutes ont été ajoutées ou que le temps maximum a été atteint, des tonalités d'entrée invalide/essayer de nouveau résonneront et l'affichage indiquera le dernier réglage de durée. Pour ajouter plus de temps, relâcher le bouton, puis maintenir de nouveau le bouton START (mise en marche) enfoncé pour ajouter un autre 10 minutes.</p>
 <p>START + 30 sec</p>	<b>Fonction de mise en marche</b>	<p>Appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour lancer une fonction de cuisson. Si la cuisson est interrompue en ouvrant la porte, appuyer sur le bouton START (mise en marche) une fois la porte refermée pour relancer le programme.</p>
 <p>CANCEL Hold to Lock</p>	<b>Annuler le four à micro-ondes</b>	<p>Le bouton CANCEL (annuler) arrête toutes les fonctions du four à micro-ondes, sauf l'horloge et le verrouillage des commandes.</p> <p>Le four à micro-ondes s'arrête aussi lorsque la porte est ouverte. Lorsque la porte est ouverte, l'élément ou les éléments s'arrêteront, mais l'ampoule du four à micro-ondes restera allumée. Fermer la porte et appuyer sur le bouton Start (mise en marche) pour reprendre le programme pré-réglé.</p>
 <p>CANCEL Hold to Lock</p>	<b>Activer le verrouillage des commandes</b>	<p>Activer le verrouillage des commandes pour éviter une mise en marche accidentelle.</p> <p>Pour activer, maintenir enfoncée le bouton CANCEL (annuler) pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'une tonalité retentisse et que CONTROL LOCKED (commandes verrouillées) s'affiche à l'écran.</p> <p>Répéter pour déverrouiller les commandes.</p>
<b>LIGHT (lampe)</b>	<b>Allume l'éclairage de la hotte</b>	<p>Appuyer sur le bouton LIGHT (lampe) pour allumer l'ampoule. Appuyer plusieurs fois sur LIGHT (lampe) pour régler l'intensité de l'éclairage entre HIGH-&gt; LOW-&gt;OFF (élevé -&gt; faible -&gt; arrêt). L'affichage indiquera « Hi » (élevé), « Lo » (faible) et « Off » (arrêt).</p> <p><b>REMARQUE :</b> L'éclairage de la table de cuisson peut être utilisé de façon indépendante des fonctions de cuisson et de l'état du verrouillage des commandes.</p>

Touche	Fonction	Instructions
<b>FAN (ventilateur)</b>	<b>Met en marche le ventilateur</b>	Appuyer sur le bouton FAN (ventilateur) pour allumer ou éteindre le ventilateur. Appuyer plusieurs fois sur FAN (ventilateur) pour régler l'intensité de l'éclairage entre HIGH-> LOW->OFF (élevé -> faible -> arrêt). L'affichage indiquera « Hi » (élevé), « Lo » (faible) et « Off » (arrêt). <b>REMARQUE</b> : La hotte peut être utilisée sans autre fonction de cuisson et même si les commandes sont verrouillées.
<b>Touche numérique « 4 »</b>	<b>Met en marche/arrête le son des touches</b>	Pour activer ou désactiver, appuyer sur le touche « 4 » pendant environ 5 secondes pour désactiver les signaux sonores des touches. Répéter pour réactiver les signaux sonores des touches. <b>REMARQUES</b> : ■ Seule la tonalité des touches est désactivée. Les autres tonalités, comme celle de fin de programme, restent activées. ■ Les tonalités ne peuvent être activées ou désactivées que lorsque le four à micro-ondes est en veille.
<b>Touche numérique « 3 »</b>	<b>Activer le mode démonstration</b>	Le mode de démonstration présente l'affichage et les commandes, incluant l'éclairage et le ventilateur, sans utiliser le magnétron, pour éviter l'utilisation du four à micro-ondes. Pour activer/désactiver le mode de démonstration lorsque l'appareil est en veille. <b>Activation/désactivation</b> : Appuyer sur la touche numérique « 3 » pendant 5 secondes.
<b>Touche numérique « 9 »</b>	<b>Rétablissement des paramètres d'usine</b>	Le four à micro-ondes peut être réinitialisé aux paramètres par défaut. Pour activer le mode de réinitialisation aux paramètres d'usine, appuyer sur la touche numérique « 9 » pendant environ 10 secondes. <b>REMARQUE</b> : Le four à micro-ondes doit être en veille pour le réinitialiser aux paramètres par défaut.
<b>Power/Time (mise sous tension/heure)</b>	<b>Réglage de la puissance et de la minuterie de la cuisson manuelle</b>	Appuyer sur POWER/TIME (mise sous tension/heure) pour régler la puissance et la minuterie de la cuisson manuelle. Le niveau de puissance par défaut est de 100 %. Appuyer sur une touche numérique pour modifier la puissance. Par exemple, pour régler la minuterie à 2:30 et la puissance à 90 %. 1. Appuyer sur POWER/TIME (mise sous tension/heure). L'icône <b>%</b> s'affichera à l'écran. 2. Appuyer sur la touche numérique 9 pour régler la puissance à 90 %. 3. Appuyer de nouveau sur POWER/TIME (mise sous tension/heure). L'icône  s'affichera à l'écran. 4. Utiliser les touches numériques pour saisir la durée de cuisson de 2:30. L'icône « Start? » (mise en marche?) s'affiche. 5. Appuyer sur le bouton Start (mise en marche). Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.
<b>DEFROST (décongélation)</b>	<b>Décongélation automatique</b>	La fonction de décongélation aide avec les aliments surgelés. Pour décongeler, suivre les instructions ci-dessous : 1. Appuyer sur DEFROST (décongélation). L'icône  s'affichera à l'écran. 2. Utiliser les touches numériques pour sélectionner une catégorie d'aliments. Consulter la section DEFROST (décongélation) de ce guide pour connaître les catégories d'aliments ou l'étiquette sur la porte du four à micro-ondes. 3. Utiliser le clavier numérique pour saisir le poids. 4. Appuyer sur le bouton START (mise en marche). Le compte à rebours de la décongélation s'affiche. Pour de meilleurs résultats, un temps de pause pré-réglé est compris dans la durée de décongélation. Cette action peut faire sembler le temps de décongélation plus long que prévu. Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.
<b>REHEAT (réchauffage)</b>	<b>Réchauffer automatiquement</b>	Pour réchauffer en utilisant les fonctions pré-réglées, suivre les instructions ci-dessous : 1. Appuyez sur REHEAT (réchauffage). L'icône  s'affiche à l'écran. 2. Utiliser les touches numériques pour sélectionner une catégorie d'aliments. Consulter la section RÉCHAUFFAGE de ce guide pour connaître les catégories d'aliments ou l'étiquette sur la porte du four à micro-ondes. 3. Utiliser le clavier numérique pour saisir la quantité. 4. Appuyer sur le bouton START (mise en marche). Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.

Touche	Fonction	Instructions
<b>POPCORN</b> (maïs à éclater)	<b>Popcorn</b> (maïs à éclater)	Pour utiliser le pré-réglage de maïs à éclater, suivre les instructions suivantes : <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer plusieurs fois sur POPCORN (maïs à éclater) pour sélectionner la taille du sac. La taille de sac par défaut est de 3,0 oz. « Start? » (mis en marche?) s'affiche.</li> <li>Appuyer sur le bouton START (mise en marche). Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> </ol>
<b>SOFTEN/MELT</b> (ramollir/faire fondre)	<b>Soften/Melt</b> (ramollir/faire fondre)	La fonction SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre) est utilisée pour faire ramollir ou fondre des aliments. Utilisation : <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre). L'icône  s'affiche à l'écran.</li> <li>Utiliser les touches numériques pour sélectionner la catégorie d'aliments, consulter la section SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre) de ce guide pour connaître les catégories d'aliments ou l'étiquette sur la porte du four à micro-ondes.</li> <li>Utiliser le clavier numérique pour saisir la quantité. « Start? » (mis en marche?) s'affiche.</li> <li>Appuyer sur le bouton START (mise en marche). Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> </ol>
<b>COOK (cuisson)</b>	<b>Auto Cook</b> (cuisson automatique)	Pour utiliser les pré-réglages de cuisson automatique, suivre les instructions suivantes : <ol style="list-style-type: none"> <li>Appuyer sur COOK (cuisson). L'icône  s'affiche à l'écran.</li> <li>Utiliser les touches numériques pour sélectionner une catégorie d'aliments. Consulter la section COOK (cuisson) de ce guide pour connaître les catégories d'aliments ou l'étiquette sur la porte du four à micro-ondes.</li> <li>Utiliser le clavier numérique pour saisir la quantité. « Start? » (mis en marche?) s'affiche.</li> <li>Appuyer sur le bouton START (mise en marche). Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.</li> </ol>

## Mode Standby (veille)

Lorsqu'aucune fonction n'est utilisée, le four à micro-ondes se met en mode de veille d'alimentation et tamisera légèrement la luminosité après 2 minutes. Appuyer sur une touche ou ouvrir/fermer la porte pour que l'affichage retrouve sa luminosité normale.

## Auto Vent Fan (ventilateur d'évacuation automatique)

Pour empêcher le four à micro-ondes de surchauffer, le ventilateur d'évacuation automatique se met automatiquement en marche si une certaine température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four à micro-ondes est dépassée. Lorsque cette situation se produit, le ventilateur d'évacuation ne peut être éteint et sa vitesse ne peut être modifiée. « AUTO FAN » (ventilateur automatique) restera allumé jusqu'à ce que le four à micro-ondes ait refroidi.

## Control Lock (verrouillage des commandes)

Le verrouillage des commandes désactive le tableau de commande pour éviter une utilisation involontaire du four à micro-ondes.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches du ventilateur et de l'éclairage fonctionnent.

**Verrouillage des commandes :** Appuyer sur CANCEL (annulation) pendant environ 3 secondes, jusqu'à l'émission d'un signal sonore et l'affichage d'une icône .

**Pour déverrouiller les commandes :** Répéter ces étapes pour déverrouiller. Un signal sonore est émis et l'icône  disparaît.

# UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

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

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les enfants s'appuyer sur la porte du four à micro-ondes ou s'y balancer.
- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas le faire fonctionner lorsqu'il est vide, même avec un contenant vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et à l'endroit lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébé ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- Les vêtements, fleurs, fruits, herbes, bois, gourdes, papiers, y compris les sacs en papier d'emballage 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 pour enlever les 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 œufs entiers avec leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers pourrait les faire éclater. Recouvrir les œufs pochés et les laisser reposer.

## Caractéristiques des aliments

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

### Quantité d'aliments

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

### Taille et forme

Des aliments de petite taille cuiront plus vite que de gros morceaux, et des aliments uniformes cuiront de façon plus égale que des aliments de forme irrégulière.

### Température de mise en marche

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

### 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, comme la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long que les aliments de même taille, mais plus légers et poreux, comme les gâteaux.

## Guide de cuisson

### Recouvrement

Recouvrir les aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et limiter les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle, du papier paraffiné, un essuie-tout ou des emballages en plastique approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. L'emballage en plastique doit être replié à un coin pour laisser échapper la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

### Remuer et tourner

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

### Disposition

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

### Perforation

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

## Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces des aliments de forme irrégulière, les os et les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal ».

## Temps de repos

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

## Ustensiles de cuisson et vaisselle

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

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

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

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

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

## Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées pour enlever un contenant du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas correctement utilisés, des arcs (éclairs bleus) peuvent se produire et causer des dommages au four à micro-ondes.

## Peut être utilisé

Les grilles et les ustensiles de cuisson fournis avec le four à micro-ondes (sur certains modèles), la feuille d'aluminium pour protection et les thermomètres à viande approuvés peuvent être utilisés en respectant les précautions suivantes :

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser un autre objet métallique entrer en contact avec le four à micro-ondes pendant la cuisson.

## Ne pas utiliser

Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent ou étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium comme les emballages de sandwich, les agrafes et autres objets avec garniture en or, en argent ou avec un enduit métallique ne devraient pas être utilisés dans le four à micro-ondes.

Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisson métalliques seulement pendant les programmes de cuisson par convection. Utiliser des ustensiles de cuisson qui vont au four traditionnel et au four à micro-ondes pour toutes les autres combinaisons de cuisson par convection et aux fours.

## Puissance de cuisson au four à micro-ondes

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

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

TABLEAU DE PUISSANCE DE CUISSON DES MICRO-ONDES

Pour cent/ Nom	Numéro	Utiliser
100 %, élevée (par défaut)	10	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau comme les soupes, les 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	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuire et chauffer des aliments nécessitant une puissance inférieure à élevée, par exemple, les poissons entiers et pains de viande.
70 %, moyenne-élevée	7	Réchauffage d'une seule portion de nourriture.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.
50 %, moyenne	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Faire fondre le chocolat. Réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.
30 %, moyenne à faible, décongeler	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.

†Styrofoam® est une marque enregistrée de The Dow Chemical Company.

Pour cent/ Nom	Numéro	Utiliser
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

## Defrost (décongélation)

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0 °F (-18 °C) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les morceaux épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les plats préparés surgelés ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique Defrost (décongélation), mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal ».
- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour décongeler plusieurs types d'aliments.

Article	Catégories d'aliment	Poids
1	Viandes*	0,09 à 3,0 kg
2	Volaille*	0,09 à 3,0 kg
3	Poisson*	0,09 à 2,0 kg
4	Quick (rapide)	0,45 kg

\*Consulter le tableau de préparation de décongélation à la fin de la section « Décongélation » pour obtenir des instructions sur les coupes et tailles.

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

### TABLEAU DE PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION

#### VIANDE

<b>Bœuf</b> : haché, bifteck, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation.
<b>Agneau</b> : ragoût et côtelettes	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb (113 g) ou deux galettes de 4 oz (113 g).
<b>Porc</b> : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	Placer toutes les viandes dans un contenant allant au micro-ondes.

#### VOLAILLE

<b>Poulet</b> : entier et en morceaux	Placer dans un contenant allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut.
<b>Poulets de Cornouailles</b>	Enlever les abats du poulet entier.
<b>Dinde</b> : poitrine	

#### POISSON

<b>Filets, dardes, entier, fruits de mer</b>	Placer dans un contenant allant au four à micro-ondes.
--	--

## Reheat (réchauffage)

Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour réchauffer plusieurs types d'aliments.

Utiliser le tableau suivant comme guide :

### TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

Article	Catégories d'aliment	Quantité
1	<b>Boisson</b> Ne pas couvrir.	1 à 2 tasses (250 mL à 500 mL)
2	<b>Mets en sauce</b> Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
3	<b>Assiettée</b> Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Laisser reposer de 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 454 g)
4	<b>Pizza</b> Placer sur une assiette résistante aux micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus.	1 à 3 tranches, de 4 oz (113 g) chacune
5	<b>Soupe/sauce</b> Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)

## Cook (cuisson)

Article	Catégories d'aliment	Quantité
1	<b>Bacon</b> Épaisseur moyenne : Suivre les instructions figurant sur l'emballage. Pour des résultats optimaux, mettre le bacon sur une grille à bacon allant au micro-ondes	1 à 6 tranches
2	<b>Légumes en conserve</b> Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule en plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.	1, 2, 3 ou 4 tasses (250, 500, 750 mL ou 1L)
3	<b>Légumes frais</b> Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
4	<b>Légumes surgelés</b> Les placer dans un contenant pour micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
5	<b>Petites pommes de terre</b> Perçer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur une serviette de papier, ainsi que sur le pourtour du plateau rotatif à au moins 1 po (2,5 cm) les unes des autres. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.	1 à 4 morceaux, 4 à 7 oz (113 à 198 g)
6	<b>Grosses pommes de terre</b> Perçer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur une serviette de papier, ainsi que sur le pourtour du plateau rotatif à au moins 1 po (2,5 cm) les unes des autres. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.	1 à 4 morceaux, 8 à 10 oz (227 à 283 g).
7	<b>Riz</b> Utiliser les quantités d'ingrédients indiquées sur l'emballage. Placer le riz et le liquide dans un plat allant au four à micro-ondes. Couvrir d'un couvercle non étanche. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Remuer.	0,5, 1,0, 1,5 et 2,0 tasses (125, 250, 375 et 500 mL) (riz blanc sec à grains longs)

## Popcorn (maïs à éclater)

Sacs de 3,0 ou 3,5 oz.

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

**REMARQUE :** Suivre les instructions par le fabricant de maïs éclaté pour four à micro-ondes.

## Soften/Melt (ramollir/faire fondre)

Les fonctions pour ramollir et faire fondre peuvent être utilisées pour ramollir ou faire fondre vos aliments. Les durées et puissances de cuisson ont été préétablies pour plusieurs types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Article	Catégories d'aliment	Quantité	Préparation
1	<b>Ramollir le beurre</b>	Bâtonnet de 0,5, 1,0, 1,5 et 2,0	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
2	<b>Ramollir de la crème glacée</b>	16, 32 ou 64 oz (473, 946 ou 1 893 mL)	Placer le pot de crème glacée sur le plateau rotatif.
3	<b>Ramollir le fromage à la crème</b>	8 oz (227 g)	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
4	<b>Ramollir le jus surgelé</b>	12 oz (340 g)	Retirer le couvercle.
5	<b>Beurre fondu</b>	Bâtonnet de 0,5, 1,0, 1,5 et 2,0	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
6	<b>Faire fondre du chocolat</b>	4, 6, 8 ou 12 oz (113, 170, 227 ou 340 g)	Couper les carrés en petits morceaux ou utiliser des pépites. Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.
7	<b>Fromage fondu</b>	8 ou 16 oz (227 ou 454 g)	Couper en petits morceaux et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
8	<b>Faire fondre des guimauves</b>	5 ou 10 oz (142 ou 283 g)	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.

# ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four à micro-ondes est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

**REMARQUE :** Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur pour acier inoxydable affresh® (vendu séparément) : Voir la section « Accessoires ».
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR À MICRO-ONDES

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyeur à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyeur à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.

### CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Afin d'éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou certains essuie-tout.

Sur les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager l'appareil.

La zone de contact entre la porte fermée et le cadre du four à micro-ondes doit être maintenue propre.

#### Méthode de nettoyage :

##### Saleté moyenne

- Savons et détergents doux, non abrasifs : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

##### Saleté tenace

- Savons et détergents doux, non abrasifs : Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau pendant 2 à 5 minutes dans le four à micro-ondes. La vapeur amollira la saleté. Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

##### Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre : Faire chauffer une tasse (250 mL) d'eau avec 1 c. à soupe (15 mL) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four à micro-ondes.

### PLATEAU ROTATIF

Remettre le plateau rotatif en place immédiatement après le nettoyage. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé.

#### Méthode de nettoyage :

- Savon doux et eau
- Lave-vaisselle

### FILTRES À GRAISSE

- Savon doux, eau et lavage au lave-vaisselle non recommandés.

### SUPPORT DU PLATEAU ROTATIF ET ROULETTES, AXE

- Savon doux et eau ou lave-vaisselle

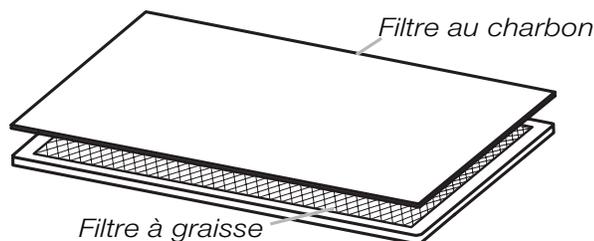
### REVÊTEMENT INTÉRIEUR ANTIADHÉSIF (sur certains modèles)

- Pour éviter d'endommager l'intérieur du four à micro-ondes, ne pas utiliser d'ustensiles en métal ou tranchants, de grattoirs, de nettoyeurs abrasifs ou d'autres accessoires de récurage.

## Installation/remplacement du filtre à graisse ou au charbon

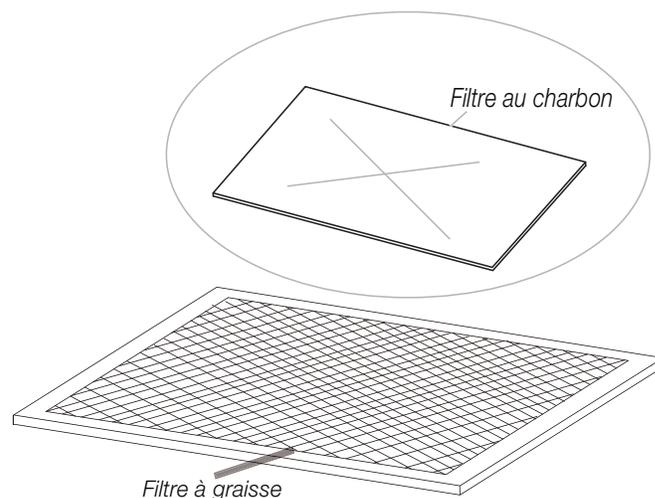
### Pour le recyclage seulement :

Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans que les filtres au charbon soient en place.



### Pour la ventilation par le mur ou le toit :

Pour assurer une bonne performance du flux d'air, retirer le filtre à charbon de la plaque inférieure avant d'utiliser le four à micro-ondes.



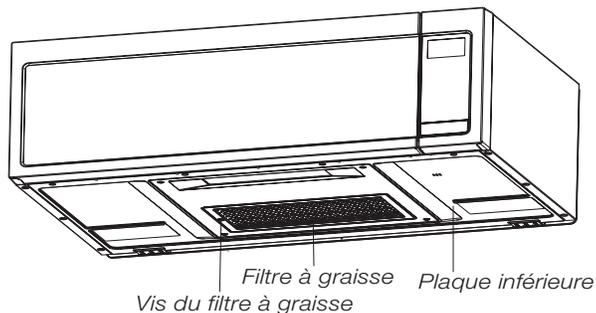
# ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

## Replacer le filtre à graisse pour une ventilation en recyclage

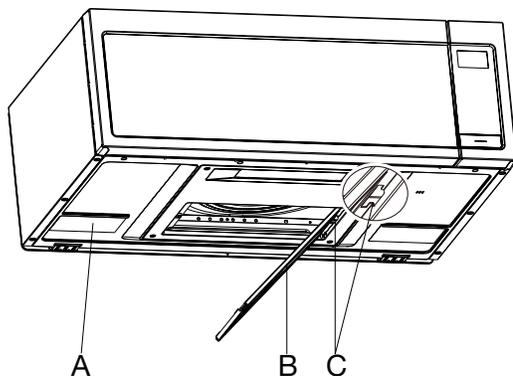
### Filtre à graisse :

Le filtre à graisse est situé sur la face inférieure du four à micro-ondes. Le filtre à graisse doit être enlevé et nettoyé au moins une fois par mois.

1. Pour retirer le filtre à graisse, utiliser un tournevis cruciforme pour enlever la vis du filtre à graisse.

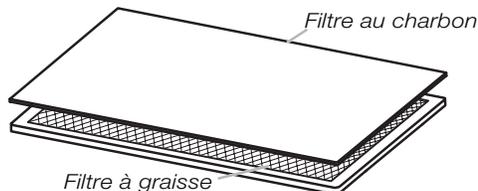


2. Tenir le côté gauche du filtre à graisse, le faire pivoter vers la position de droite, puis le retirer de la zone avec fente.



- A. Plaque inférieure
- B. Filtre à graisse et filtre au charbon
- C. Zone avec fente

3. Séparer le filtre à graisse du filtre au charbon.



4. Nettoyer le filtre à graisse tous les mois ou le remplacer par un nouveau filtre à graisse si nécessaire.
5. Refixer le filtre à graisse au filtre au charbon.
6. Replacer le filtre à graisse et le filtre au charbon sur la zone avec fente de la plaque inférieure.
7. Fixer le filtre à graisse et le filtre au charbon à la plaque inférieure en utilisant la vis du filtre à graisse.

## Replacer le filtre au charbon pour une ventilation en recyclage

### Filtre au charbon :

Le filtre au charbon se trouve derrière le filtre à graisse, sur la partie inférieure du four à micro-ondes. Il est impossible de nettoyer le filtre au charbon; il est nécessaire de le remplacer tous les 6 mois environ.

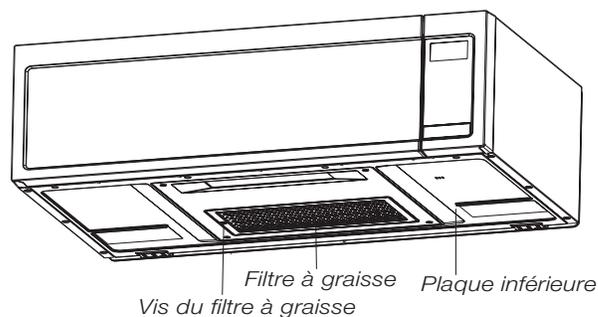
Répéter les étapes 1 à 3 de la section « Replacer le filtre à graisse pour une ventilation en recyclage ».

1. Remplacer le vieux filtre au charbon par un neuf. Le fixer au filtre à graisse.
2. Replacer le filtre à graisse et le filtre au charbon sur la zone avec fente de la plaque inférieure.
3. Fixer le filtre à graisse et le filtre au charbon à la plaque inférieure en utilisant la vis du filtre à graisse.

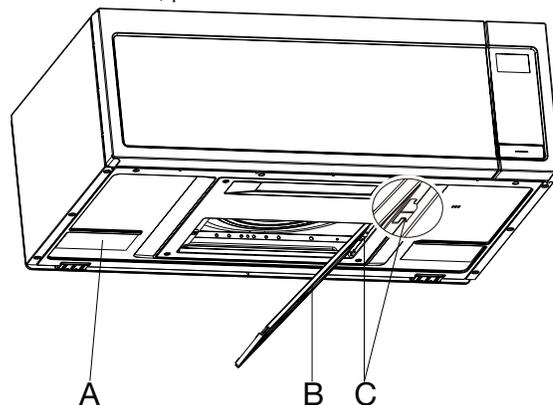
## Replacer le filtre à graisse pour une ventilation par le mur ou le toit

**Filtre à graisse :** Le filtre à graisse est situé sur la face inférieure du four à micro-ondes. Le filtre à graisse doit être enlevé et nettoyé au moins une fois par mois.

1. Retirer le filtre à graisse. Utiliser un tournevis cruciforme pour enlever la vis du filtre à graisse.



2. Tenir le côté gauche du filtre à graisse, le faire pivoter vers la position de droite, puis le retirer de la zone avec fente.



- A. Plaque inférieure
- B. Filtre à graisse
- C. Zone avec fente

3. Nettoyer le filtre à graisse tous les mois ou le remplacer par un nouveau filtre à graisse si nécessaire.
4. Refixer le filtre à graisse à la plaque inférieure.
5. Fixer le filtre à graisse à la plaque inférieure en utilisant la vis du filtre à graisse.

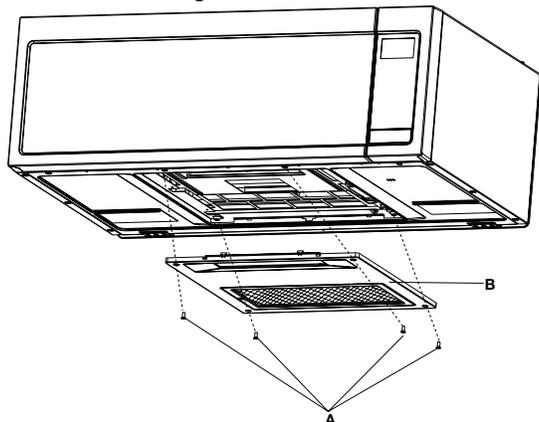
# ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

## Remplacement de l'ampoule de la table de cuisson

**Ampoule de la table de cuisson :** L'ampoule de la table de cuisson est située sous le four à micro-ondes, derrière le couvercle d'éclairage inférieur. Elle peut être remplacée.

Pour remplacer l'ampoule de la table de cuisson, se reporter aux étapes suivantes :

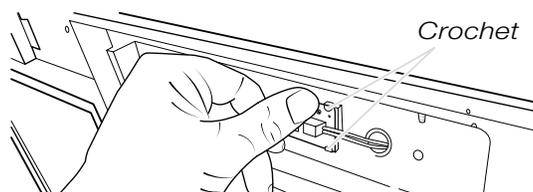
1. À l'aide d'un tournevis cruciforme, enlever les 4 vis du couvercle d'éclairage inférieur.



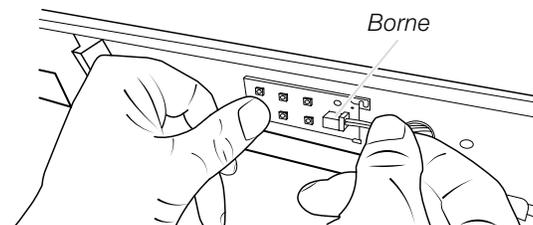
A. Vis

B. Couvercle d'éclairage inférieur

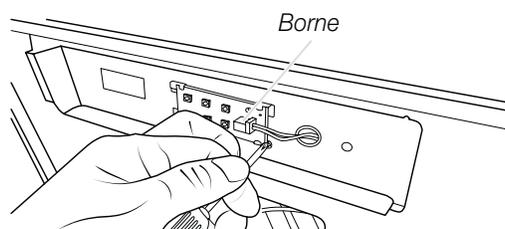
2. Pousser les 2 crochets vers l'arrière et retirer la DEL.



3. Débrancher la borne de la carte DEL.



4. Remplacer la vieille DEL par une nouvelle, l'appuyer entre deux crochets et brancher la borne.



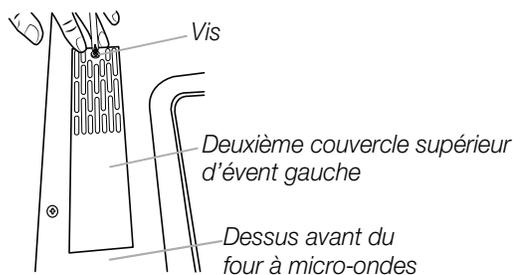
5. À l'aide d'un tournevis cruciforme, revisser les 4 vis du couvercle d'éclairage inférieur.

## Remplacement de l'ampoule du four

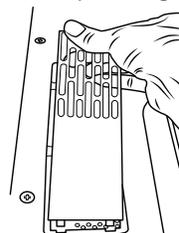
**Ampoule de la cavité :** L'ampoule de la cavité se trouve sur la partie supérieure avant du four à micro-ondes, sous le couvercle; elle peut être remplacée.

Pour remplacer l'ampoule de la cavité, se reporter aux étapes suivantes.

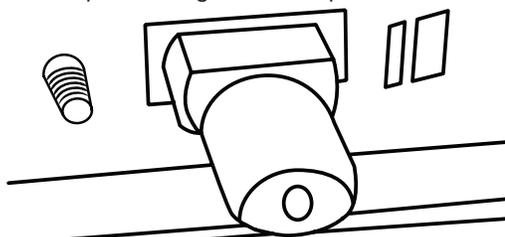
1. À l'aide d'un tournevis cruciforme, retirer la vis du deuxième couvercle supérieur gauche d'évent sur la partie supérieure du four à micro-ondes.



2. Retirer le couvercle supérieur gauche.



3. Retirer l'ampoule halogène de la douille.
4. Insérer l'ampoule halogène de remplacement.



5. Refixer le deuxième couvercle supérieur gauche au moyen de la vis retirée à l'étape 1.



# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide avec le dépannage ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, consulter la section « Dépannage » ou visiter le <https://www.whirlpool.com/owners>. Au Canada, visiter le <https://www.whirlpool.ca/owners>. Vous pouvez aussi communiquer avec nous par téléphone ou par courrier en utilisant les coordonnées suivantes :

É.-U. : 1 866 698-2538  
Canada ; 1 800 807-6777  
Whirlpool Customer Service  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022

Si les problèmes suivants surviennent	Solutions recommandées
<b>Le four à micro-ondes ne fonctionne pas</b>	<b>Vérifier ce qui suit :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Fusible ou disjoncteur :</b> Si le fusible est grillé ou que le disjoncteur s'est déclenché, remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.</li><li>■ <b>Magnétron :</b> Faire chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, essayer les étapes ci-dessous. Si le four à micro-ondes ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service.</li><li>■ <b>Porte :</b> Bien fermer la porte. Sur certains modèles, si une cale d'espacement est fixée à l'intérieur de la porte, la retirer puis bien fermer la porte. Si un message concernant la porte s'affiche, la porte a été fermée depuis au moins 5 minutes sans que le four à micro-ondes ait été mis en marche. Le but du message est d'éviter une mise en marche accidentelle du four à micro-ondes. Ouvrir et fermer la porte, puis démarrer le programme.</li><li>■ <b>Commande :</b> Vérifier que la commande est réglée correctement. Vérifier que le verrouillage des commandes est désactivé. Vérifier que le mode de démonstration (sur certains modèles) est éteint.</li></ul>
<b>Formation d'arcs à l'intérieur du four à micro-ondes.</b>	<b>Vérifier ce qui suit :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Accumulation de saletés :</b> Une accumulation de saletés sur les parois de la cavité, l'orifice d'introduction des micro-ondes, les supports de la grille de cuisson et la zone de contact entre le cadre et la porte peut entraîner la formation d'arcs. Voir le point « Nettoyage général » dans la section « Entretien du four à micro-ondes ».</li></ul>
<b>Le plateau rotatif tourne dans les deux sens</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.</li></ul>
<b>Des messages s'affichent</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ « : » signifie qu'une panne de courant est survenue. Régler à nouveau l'horloge.</li><li>■ Une lettre suivie d'un numéro indique une erreur. Appeler pour l'assistance.</li></ul>
<b>Le ventilateur fonctionne pendant l'utilisation de la table de cuisson</b>	Ceci est normal. Le ventilateur d'évacuation du four à micro-ondes se met automatiquement en marche pendant le fonctionnement du four à micro-ondes pour le refroidir. Il peut également se mettre en marche automatiquement et fonctionner par intermittence pour refroidir les commandes du four à micro-ondes lorsque la table de cuisson située en dessous est en cours d'utilisation.
<b>Interférence des signaux radio, de télévision et de téléphones sans fil</b>	<b>Vérifier ce qui suit :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>Proximité :</b> Déplacer le récepteur pour l'éloigner du four à micro-ondes ou régler l'antenne de la radio ou du téléviseur.</li><li>■ <b>Saleté :</b> Vérifier que la porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont propres.</li><li>■ <b>Fréquence :</b> Certains téléphones sans fil de 2,4 GHz et certains réseaux domestiques sans fil peuvent subir des parasites ou des bruits lorsque le four à micro-ondes est en marche. Utiliser un téléphone avec fil, un téléphone sans fil avec une fréquence différente ou éviter d'utiliser ces appareils pendant le fonctionnement du four à micro-ondes.</li></ul>

## ACCESSOIRES/PIÈCES DE REMPLACEMENT

Aux É.-U., pour les accessoires, consulter notre site Web [www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com) ou nous contacter au **1 866 698-2538**. Au Canada, visitez notre site Web au <https://www.whirlpool.ca/owner> ou appelez-nous au **1 800 807-6777**.

### Accessoires de nettoyage

- Nettoyant en mousse pour acier inoxydable affresh®
- Éclaircissant nettoyant pour acier inoxydable affresh®
- Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®
- Nettoyant en vaporisateur pour acier inoxydable affresh®
- Filtre au charbon  
Commander la pièce no W11330263
- Filtre à graisse  
Commander la pièce no W11371546
- Ampoule de remplacement pour table de cuisson  
Commander la pièce no W11384716
- Ampoule de remplacement pour cavité du four  
Commander la pièce no W10709921