



User Guide

Microwave Hood Combination

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your microwave oven at www.maytag.com.

For future reference, please make a note of your model and serial number located on the front facing of the microwave oven opening, behind the door.

Model Number _____

Serial Number _____

Table of Contents

MICROWAVE HOOD COMBINATION SAFETY	2
Electrical Requirements	4
PARTS AND FEATURES	5
Features.....	8
Food Characteristics.....	9
MICROWAVE OVEN USE	9
Cooking Guidelines.....	9
Reheat	10
Defrost	10
Soften/Melt.....	10
Cook	11
Popcorn.....	11
Dual Crisp.....	11
Timed Dual Crisp.....	11
Brown	11
Keep Warm.....	12
Cookware and Dinnerware.....	12
Aluminum Foil and Metal	12
Microwave Cooking Power	13
Doneness	13
Sensor Cook.....	13
Manual Cooking/Stage Cooking.....	13
Add More Time.....	13
General Cleaning.....	14
MICROWAVE OVEN CARE	14
TROUBLESHOOTING	15
ACCESSORIES	16
WARRANTY	17



W11297793B

MICROWAVE HOOD COMBINATION 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.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in grill or "Crisp" mode.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this microwave oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the microwave oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave oven.
- 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.

PARTS AND FEATURES

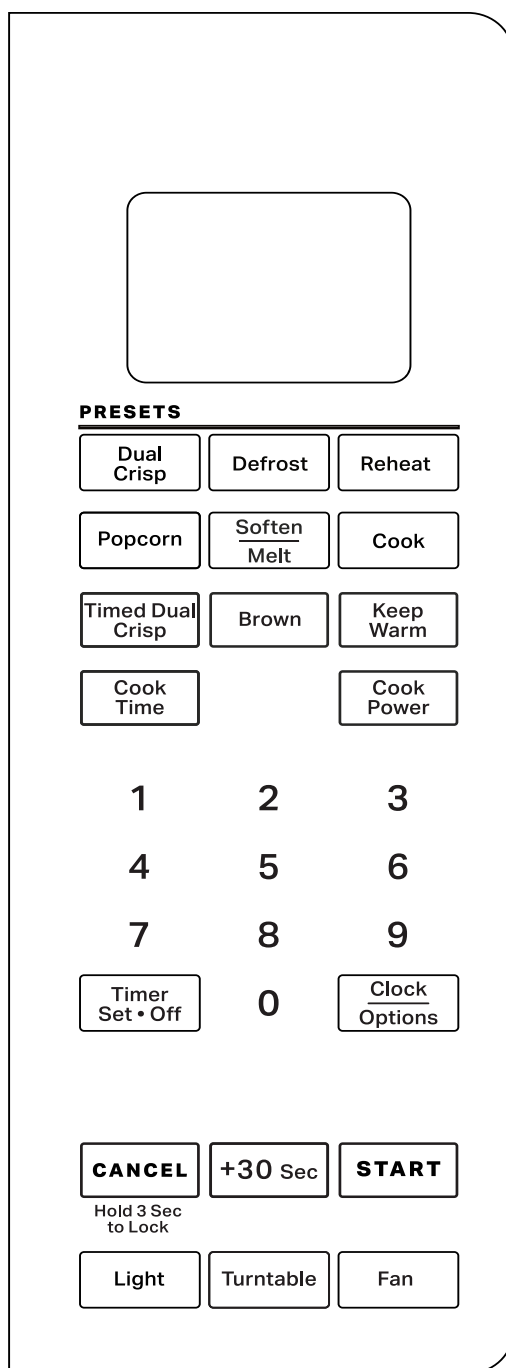
This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Product Help section of our website at http://www.maytag.com/product_help for more detailed instructions.

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.



Keypad	Feature	Instructions
CLOCK/OPTIONS	Set the Clock	The Clock is a 12 hour (1:00-12:59) or 24 hour (0:00-23:59) clock. Touch CLOCK/ OPTIONS to reach Clock submenu, and follow the prompts to set the clock. For example, to 2:25 with AM mode. 1. Touch CLOCK/OPTIONS twice to reach Clock/Energy submenu. 2. Use the number keypads to enter 3 to set the clock with AM/PM/24HR mode. 3. Use the number keypads to enter 1 to set the clock with AM. 4. Use the number keypads to enter 2:25. 5. Touch Start.
CLOCK/OPTIONS	Set the Energy Save	To conserve energy, the Clock will automatically turn off when the microwave oven goes into standby mode. For example, to set the clock on when standby mode. 1. Touch CLOCK/OPTIONS twice to reach the Clock/Energy submenu. 2. Use the number keypads to enter 2 for Energy Save. 3. Use the number keypads to enter 1 to show Clock.
CLOCK/OPTIONS	Set Scroll Speed	Scroll speed of the text may be adjusted. 1. Touch CLOCK/OPTIONS repeatedly to reach Scroll Speed submenu. 2. Use the number keypads to set the scrolling speed. 3. Touch Start.
CLOCK/OPTIONS	Set the Sound (Tones)	Programming tones and signals. Key beep tones may be turned off, or all tones may be turned off. 1. Touch CLOCK/OPTIONS repeatedly to reach Sound submenu. 2. Use the number keypads to set the tones you desire. 3. Touch Start.
CLOCK/OPTIONS	Language	Language of the display text may be changed. Touch CLOCK/OPTIONS repeatedly to reach the language submenu and follow the prompts to set language to English or French.
CLOCK/OPTIONS	Set Filter Reset	Reset the filter status after replacing and/or cleaning the filter. 1. Touch CLOCK/OPTIONS repeatedly to reach Filter Reset submenu. 2. Touch Start to reset.
CLOCK/OPTIONS	Set Fan Timer	Various speeds, ranging from high to low, and off. Comes on automatically as cooling fan during any cook function. Set vent fan to run for exactly 30 minutes, or to run for only 30 minutes more(off after 30 minutes). The vent fan may be turned off at any time using the Fan control. For example set the vent fan on. 1. Touch CLOCK/OPTIONS repeatedly to reach Fan Timer submenu. 2. Use the number keypads 2 to set the vent fan on. 3. Touch Start.
CLOCK/OPTIONS	Set Light Timer	Set the cooktop light to turn on and off at certain times. Touch CLOCK/OPTIONS follow the prompts to set the light. For example set the light timer on 2:30 AM, light timer off on 3:00 PM. 1. Touch CLOCK/OPTIONS repeatedly to reach Light Timer submenu. 2. Use the number keypads 1 to set. 3. Use the number keypads 1 to set AM. 4. Use the number keypads 2:30 for when the light timer on, touch Start. 5. Use the number keypads 2 to set PM. 6. Use the number keypads 3:00 for when the light timer off, touch Start. NOTE: Hood light timer uses 12 Hr AM/PM mode only. If the timer was set, changing Clock to the 24 Hr mode or 12 Hr w/o AM/PM will automatically cancel the timer.
CLOCK/OPTIONS	Activate Demo Mode	Activate to practice using the control without actually turning on the magnetron. 1. Touch CLOCK/OPTIONS repeatedly to reach Demo Mode submenu. 2. Use the number keypads 2 to set Demo Mode on. 3. Touch Start.
CLOCK/OPTIONS	Factory Reset	User may set microwave oven back to default state.
TIMER SET/OFF	Kitchen Timer	1. Touch TIMER SET/OFF 2. Touch the number keypads to set the length of time. 3. For example, to set 12 minutes length time, touch TIMER SET/OFF. 4. User the number keypads to enter 12:00. 5. Touch Start. To Cancel the timer, touch TIMER SET/OFF or Cancel control while the timer count down is active in the display.

Keypad	Feature	Instructions
CANCEL Hold 3 Sec to Lock	Microwave Oven Cancel	The CANCEL keypad stops any microwave oven function except for the clock and control lock. 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 and fan will remain on. Close the door and touch the Start keypad to resume the preset cycle.
CANCEL Hold 3 Sec to Lock	Activate Control Lock	Activate to avoid unintended start. Touch and hold the CANCEL keypad for about 3 seconds until two tones sound and the CONTROL LOCKED appears in the display. Repeat to unlock control.
+ 30 Sec	Add 30 Seconds	Touch the + 30 SEC keypad will start 30 seconds of cook time.
START	Start Function	Press the START keypad to start any cooking functions. If cooking is interrupted by opening the door, touch START after the door is closed again will resume the preset cycle.
LIGHT	Turn on Hood Light	Press the LIGHT keypad to turn the light beneath the hood on or off. Press the LIGHT keypad repeatedly to adjust the hood light setting.
TURNTABLE	Turntable on/off	By touching the TURNTABLE keypad, it is possible to switch the turntable on and off during some microwave cycles. The turntable can be turned on or off only during Manual cooking cycles.
FAN	Turn on the Fan	Press the FAN keypad to turn the fan on or off. Press the FAN keypad repeatedly to change from low to high.
COOK TIME	Set Manual Cooking Time	Touch COOK TIME and then number keypads to set a length of time to cook. For example, to set the time to 2:30. 1. Touch COOK TIME. 2. Use the number keypads to enter 2:30. 3. Touch Start.
COOK POWER	Set Manual Cooking Power	Touch COOK POWER to set the power level, enter cook power with number keypad. (e.g., press 8 for 80%)
DUAL CRISP	Automatic Crisp	1. Touch DUAL CRISP. 2. Touch DUAL CRISP repeatedly to scroll through foods. For example, to select the Chicken Nuggets setting, DUAL CRISP must be touched twice. 3. Add food with microwave safe dish as prompt in the display. 4. Touch number keypads to enter the quantity. 5. Touch the Start. 6. Turn food over as prompt in the display (Not all foods require turning.). When remind tones sound, open the door and turn food over, close the door. If you don't open the door, around 2 minutes later, the cycle will continue. 7. Touch the Start to resume. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.
TIMED DUAL CRISP	Manual Crisp	1. Touch TIMED DUAL CRISP. 2. For example, to set 12 minutes length time, touch TIMED DUAL CRISP. 3. Touch number keypads to enter 12:00. 4. Open the door, add food with the microwave safe dish, and insert into the microwave oven, close the door. 5. Touch Start. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.
DEFROST	Automatic Defrost	1. Touch DEFROST. 2. Touch DEFROST repeatedly to scroll through foods. For example, to select the MEAT setting, DEFROST must be touched twice. 3. Touch number keypads to enter the weight. For example, to enter 1.5 lbs, use the number keypads to enter 1.5. 4. Touch the Start. 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 end tones will sound.

Keypad	Feature	Instructions
REHEAT	Automatic Reheat	1. Touch REHEAT. 2. Touch REHEAT repeatedly to scroll through foods. For example, to select the BEVERAGE setting, REHEAT must be touched twice. 3. Touch number keypads to enter the quantity. 4. Touch the Start. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.
POPCORN	Popcorn (Sensor)	1. Touch POPCORN. 2. Touch the Start. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.
SOFTEN/MELT	Soften	1. Touch SOFTEN/MELT repeatedly to scroll through foods. For example, to select the SOFTEN BUTTER setting, SOFTEN/MELT must be touched twice. 2. Touch number keypads to enter quantity (weight or sticks). 3. Touch Start. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.
SOFTEN/MELT	Melt	1. Touch SOFTEN/MELT repeatedly to scroll through foods. For example, to select the MELT BUTTER setting, SOFTEN/MELT must be touched three times. 2. Touch number keypads to enter quantity (weight or sticks). 3. Touch Start. When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.
COOK	Auto Cook	1. Touch COOK repeatedly to scroll through foods. For example, to select the SMALL POTATOES setting, COOK must be touched twice. 2. Touch number keypads to enter quantity (weight or sticks). 3. Touch Start.
BROWN	Manual Brown	1. Touch BROWN. 2. For example, to set 12 minutes length time, touch BROWN. 3. Touch number keypads to enter 12:00. 4. Touch Start.
KEEP WARM	Keep Food Warm	1. Touch KEEP WARM. 2. For example, to set 30 minutes length time, touch KEEP WARM. 3. Touch number keypads to enter 30:00. 4. Touch Start.

Features

Turntable

Turntable may be turned off for manual cooking only. This is helpful when cooking with plates that are bigger than the turntable, or when cooking with plates that are side by side. Turntable cannot be turned off during preset or sensor (on some models) function.

Standby Mode

When no functions are working (12 hour clock is displayed or if the clock has not been set), microwave oven will switch to Standby Power mode and dim the LCD brightness after 5 minutes. Touch any keypad or open/close the door, and the display will return to the normal brightness.

Dual Crisp/Brown Element

The crisp/Brown element is located on the ceiling of the microwave oven. The oven uses a 1250 W metal tube heater to crisp and brown foods.

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.
- The turntable must be in place and correct side up when microwave oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See the “Accessories” section to reorder.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in 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 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 microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition, and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

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

Size and Shape

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

Starting Temperature

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

Composition and Density

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

Cooking Guidelines

Covering

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

Stirring and Turning

Stirring and turning 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.

Reheat

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

Use the following chart as a guide.

REHEAT CHART

Food	Quantity
Beverage Do not cover.	1-2 cups (250 mL-500 mL)
Casserole 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)
Dinner Plate Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.	Senses 1 plate, about 8-16 oz (227-454 g)
Soup Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
Sauce Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.	Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
Baked Goods Place on paper towel.	1-6 pieces, 2 oz (57 g) each Two small rolls may be counted as 1 piece.

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.

Food	Weight
Meats*	0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg)
Poultry*	0.2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg)
Fish*	0.2 to 4.4 lbs (90 g to 2 kg)
Quick	1.0 lb only

* 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	
Beef: ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular-shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.
Lamb: stew and chops	
Pork: chops, ribs, roasts, sausage	Do not defrost less than 1/4 lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in a microwave-safe baking dish.
POULTRY	
Chicken: whole and cut up	Place in a microwave-safe baking dish, chicken breast-side up.
Cornish hens	Remove giblets from whole chicken.
Turkey: breast	
FISH	
Fillets, Steaks, Whole, Shellfish	Place in a microwave-safe baking dish.

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.

Food	Quantity	Preparation
Soften Butter	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
Melt Butter	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
Soften Ice Cream	16, 32, or 64 oz (473, 946 or 1893 mL)	Place ice cream container on turntable.
Soften Cream Cheese	3 or 8 oz (85 g or 227 g)	Unwrap and place in microwave-safe container.
Soften Frozen Juice	12, 16 oz (340 or 454 g)	Remove lid.
Melt Chocolate	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.
Melt Cheese	8 or 16 oz (227 or 454 g)	Cut into small pieces and place in microwave-safe container.
Melt Marshmallows	5 or 10 oz (142 or 283 g)	Place in microwave-safe container.

Cook

Food	Quantity
Small Potatoes Pierce each potato several times with a fork. Place on paper towel, around turntable edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Place single potato to the side of the turntable. Let stand 5 minutes after cooking.	1-4 pieces, 4-7 oz (113-198 g)
Large Potatoes Pierce each potato several times with a fork. Place on paper towel, around turntable edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Place single potato to the side of the turntable. Let stand 5 minutes after cooking.	Senses 1-4 pieces, 8-10 oz (227-283 g).
Bacon Average thickness: Follow directions on package. For best results, place bacon on microwave-safe bacon rack.	1-6 slices
Rice 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.	Senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL) (dry, white long grain)
Fresh Vegetable 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.	Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
Frozen Vegetable 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.	Senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
Canned Vegetable 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)

Popcorn

Senses 3.0- 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.

Dual Crisp

Dual Crisp is an automatic crisp function. Always use ovenproof microwave-safe dish, and turn food over at prompt.

NOTE: Microwave oven cavity, inside of the door and ovenproof microwave-safe dish will be hot. Use the oven mitts to remove the dish.

Food	Quantity
Chicken Nuggets	5-15 pieces
Frozen Chicken Wings	2-6 pieces
Frozen Fries	12-36 pieces
Frozen Pizza	6-9 inch
Refrigerated Pizza Reheat	1-3 slices
Pizza rolls	6-18 pieces
Fish Sticks	5-15 pieces

Timed Dual Crisp

Timed Dual Crisp is a manual crisp mode. Ideal for crisping leftovers and frozen foods. Always use ovenproof microwave safe dish.

NOTE: Microwave oven cavity, inside of the door and microwave safe dish will be hot. Use the oven mitts to remove the dish.

To use Timed Dual Crisp:

1. Touch TIMED DUAL CRISP.
2. Touch number keypads to enter crisp time up to 99 minutes and 59 seconds.
3. Open the door, add food with microwave safe dish into the microwave oven, close the door.
4. Touch Start.

Brown

Brown is a manual brown mode. Ideal for top browning cooked foods such as casseroles. Use ovenproof microwave-safe dish or plate.

NOTE: Microwave oven cavity, inside of the door, ovenproof microwave-safe dish or plate will be hot. Use oven mitts to remove dish or plate.

To use Brown:

1. Touch Brown.
2. Touch number keypads to enter brown time up to 99 minutes and 59 seconds.
3. Touch Start.

When the stop time is reached, the microwave oven will shut off automatically, and end tones will sound.

Keep Warm

WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven.

- Keep Warm uses the crisp/brown element. Use oven proof dishes or plates.
- Food must be at serving temperature before placing it in the warmed oven. Food may be held up to 1 hour.
- For best results, cover food.

To Use:

1. Touch KEEP WARM.
2. Touch number keypads to set a length of time up to 60 minutes to warm.

Cookware and Dinnerware

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

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

[†]Styrofoam[®] is a registered trademark of The Dow Chemical Company.

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.

For Use Crisp, Brown and Keep Warm Functions

- Use heat safe dishes to hold foods.

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

Doneness

Doneness is a function used for adjusting the cook time. This feature can be used on automatic functions. Doneness cannot be adjusted for Defrost functions.

Doneness can be changed within the first 20 seconds of starting the cook cycle.

To Change Doneness Setting:

After starting the cooking cycle, press COOK TIME repeatedly to scroll through "NORMAL," "MORE DONE," or "LESS DONE".

Sensor Cook

A sensor in the microwave oven detects moisture released from food as it heats and adjusts the cooking time accordingly.

Use microwave-safe dish with loose-fitting lid or cover microwave-safe dish with plastic wrap and vent.

For Best Cooking Performance:

Before using a Sensor Cook function, make sure power has been supplied to the microwave oven for at least 2 minutes, the room temperature is not above 95°F (35°C), and the outside of the cooking container and the microwave oven cavity are dry. For optimal performance, wait at least 30 minutes after the crisp/brown element has been used before sensor cooking.

Manual Cooking/Stage Cooking

Manual Cooking

Touch COOK TIME, touch the number keypads to enter time, touch COOK POWER (if not 100%), touch number keypads to enter power level (10-90), then touch the Start control.

Stage Cooking

If programming additional stages (up to three). Touch COOK TIME, touch number keypads to enter time, touch COOK POWER (if not 100%), touch number keypads to enter power level (10-90), then touch CLOCK/ OPTIONS to enter programming for the next stage, then enter the cook time and cook power of each, finally touch the Start control.

Add More Time

At the end of any cycle, "Press 0~9 to Add More Time" scrolls in the display. Enter the additional time, if desired, and start the microwave oven. The cook power for all non-sensor cycles will be the same as in the finished cycle but may be changed. If Add More Time is used after a sensor cycle, the power will be 100% but may be changed.

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 Cleaner Part Number W10355016 (not included):
See the “Accessories” section to order.
- 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.
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
See the “Accessories” section to order.

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 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 oven.

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

TURNTABLE SUPPORT AND ROLLERS, HUB

- Mild soap and water or dishwasher

INSTALLING/REPLACING FILTERS AND LIGHT BULBS

NOTE: A Filter Status indicator (on some models) appears in the display when it is time to replace the charcoal filter and clean or replace the grease filters. See the “Clock/Options” section to reset filter status.

Grease filters: Grease filters are on the underside of microwave oven. Clean monthly or as prompted by Filter Status indicator. Slide the filter away from the tab area and drop out the filter. To reinstall, place end of the filter into the opening opposite the tab area, swing up the other end, and slide it toward the tab area.

Charcoal filter: The charcoal filter is behind the vent grille at the top front of the microwave oven. The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced about every 6 months. Remove 2 screws on the vent grille, slide the vent grille to the left, tilt it forward, lift it out, and remove the filter. To reinstall, place the filter into its 2-hook area with the wire mesh side to the front. Replace the vent grille by inserting the 3 bottom latch hooks of the vent grille into the front holes, tilt the vent grille backwards, slide it to the right, and secure with screws.

Cooktop light: The cooktop light is located on the underside of the microwave oven and is replaceable. Remove bulb cover screw, and open the bulb cover. Replace bulb, close bulb cover, and secure with screw.

Cavity light: The cavity light bulb is located behind the vent grille at the top front of the microwave oven, under the bulb cover, and is replaceable. Remove 2 screws on the vent grille, slide the vent grille to the left, tilt it forward, and lift it out. Open the bulb cover and replace bulb. To reinstall, close bulb cover. Replace the vent grille by inserting the 3 bottom latch hooks of the vent grille into the front holes, tilt the vent grille backwards, slide it to the right, and secure with screws.

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual or visit https://www.maytag.com/product_help.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

Maytag Customer eXperience Center
In the U.S.A., call 1-800-688-9900. In Canada, call 1-800-807-6777

Please include a daytime phone number in your correspondence.

If you experience	Recommended Solutions
Microwave oven will not operate	Check the following: ■ Household fuse or circuit breaker: 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. ■ Magnetron: 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. ■ Door: 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. ■ Control: Make sure control is set properly. Make sure Control Lock is off. Make sure Demo mode (on some models) is off.
Arcing in the microwave oven	Check the following: ■ Soil buildup: Soil buildup on cavity walls, microwave inlet cover, and area where the door touches the frame can cause arcing. See "General Cleaning" in the "Microwave Oven Care" section.
Turntable alternates rotation directions	■ This is normal and depends on motor rotation at the beginning of the cycle.
Display shows messages	■ "Enter clock" with flashing digits means there has been a power failure. Reset the clock. ■ A letter followed by a number is an error indicator. Call for assistance.
Fan running during cooktop usage	■ This is normal. The microwave oven's cooling fan, which is separate from the 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.
Radio, TV, or cordless phone interference	Check the following: ■ Proximity: Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna. ■ Soil: Make sure the microwave oven door and sealing surfaces are clean. ■ Frequency: 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.
Odor and smoke coming from microwave oven during crisp/brown cooking	■ This is normal for the first few crisp/brown cycles. The odor will dissipate with repeated use.
Grill element does not appear to be on	■ This is not unusual. See "Grill Element" in the "Features" section. ■ Is the element still working properly? Place 2 slices of bread on the tall grill rack, place the rack on the turntable and close the door. Program the microwave oven using manual grill - without microwave - for 10 minutes. The bread should toast dark brown. If it does not toast, call for service.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at www.maytag.com or call us at **1-800-688-9900**.

In Canada, visit our website at www.maytag.ca or call us at **1-800-807-6777**.

Cleaning Supplies

- Heavy-duty Degreaser
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaner
- Affresh® Stainless Steel Cleaner
- Affresh® Stainless Steel Wipes

MAYTAG® MICROWAVE- RANGE HOOD COMBINATION LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, or visit https://www.maytag.com/product_help.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Maytag Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

Maytag Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-688-9900. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Maytag dealer to determine whether another warranty applies.

TEN YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "Maytag") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the second through tenth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Maytag will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 10-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Magnetron
- Cavity (Rust Through and Broken Welds Only)

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a Maytag designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home Instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, Installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Maytag parts or accessories.
6. Conversion of your product from natural gas or propane gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Maytag.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Maytag within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Maytag servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO TEN YEARS OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Maytag makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Maytag or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. MAYTAG SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.



Guide d'utilisation

Four à micro-ondes à hotte intégrée

Nous vous REMERCIIONS d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrez votre four à micro-ondes au www.maytag.com.
Pour référence ultérieure, consignez par écrit les numéros de modèle et de série situés sur la partie avant face à l'ouverture du four à micro-ondes, derrière la porte.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DE L'ENSEMBLE HOTTE/FOUR À MICRO-ONDES	19
Spécifications électriques.....	21
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	22
Caractéristiques	26
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES	27
Caractéristiques des aliments.....	27
Guide de cuisson	27
Reheat (réchauffer)	28
Defrost (décongeler).....	28
Soften/Melt (ramollir/faire fondre)	28
Cook (cuisson).....	29
Popcorn (maïs éclaté)	29
Dual Crisp.....	29
Timed Dual Crisp (Dual Crisp minuté).....	29
Brown (dorer).....	30
Keep Warm (maintien au chaud).....	30
Ustensiles de cuisson et vaisselle	30
Papier d'aluminium et métal	30
Puissance de cuisson au four à micro-ondes	31
Degré de cuisson	31
Cuisson par détection	31
Cuisson manuelle/cuisson par étapes.....	31
Ajouter du temps.....	31
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES	32
Nettoyage général	32
DÉPANNAGE.....	33
ACCESSOIRES	34
GARANTIE.....	35

SÉCURITÉ DE L'ENSEMBLE HOTTE/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.
 - Les aliments trop volumineux ou des ustensiles en métal de grande taille ne doivent pas être insérés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
 - Ne pas nettoyer avec des tampons métalliques à recurer. Des pièces peuvent se détacher du tampon en brûlant et venir en contact avec des pièces électriques qui pourraient causer un risque de choc électrique.
 - Ne pas utiliser de produits en papier lorsque l'on fait fonctionner l'appareil au mode, ou mode de gril ou "Crisp" mode (mode Faire croustiller).
 - Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Ne pas couvrir les grilles ou autre partie du four avec du papier métallique. Cette action causera un surchauffage du four.
 - 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.

Spécifications électriques

⚠ 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 électrique de 120 V à 60 Hz, CA seulement et protégée par fusible ou disjoncteur de 15 ou 20 A

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.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

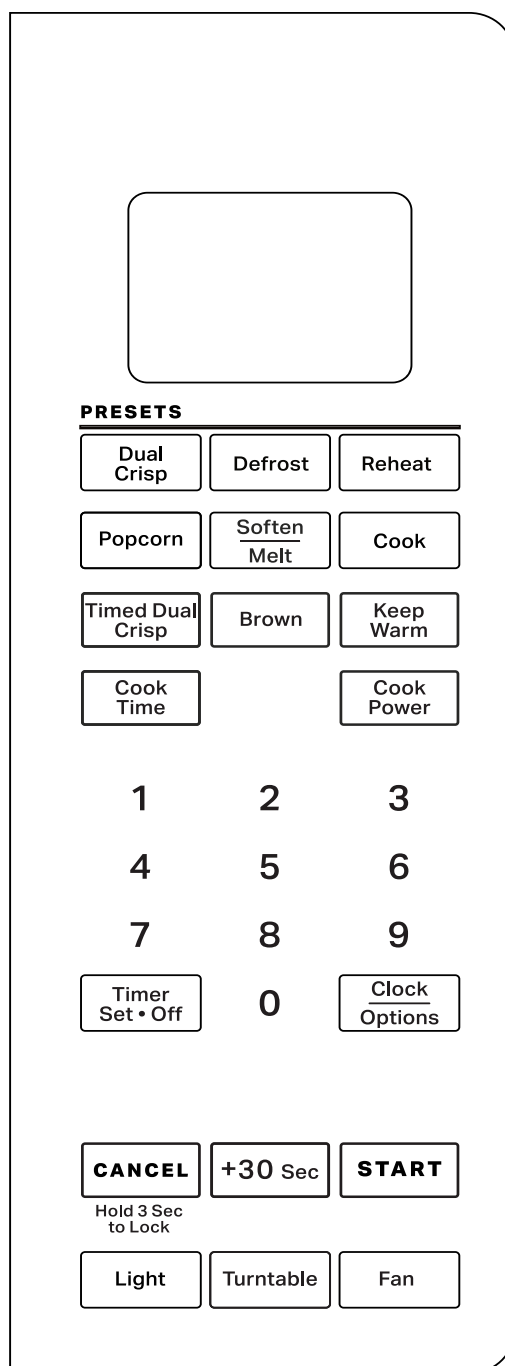
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide pour ce produit sur notre site Web http://www.maytag.com/product_help pour obtenir des instructions plus détaillées.

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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



Clavier	Fonction	Instructions
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Réglage de l'horloge	L'horloge peut afficher l'heure sur un modèle de 12 heures (1:00 à 12:59) ou 24 heures (0:00 à 23:59). Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) pour accéder au sous-menu horloge et suivre les instructions pour régler l'horloge. Par exemple, à 2:25 avec mode AM. 1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) deux fois pour accéder au sous-menu horloge/énergie. 2. Utiliser le clavier numérique pour saisir 3 pour régler l'horloge au mode AM/PM/24 HR. 3. Utiliser le clavier numérique pour saisir 1 pour régler l'horloge au mode AM. 4. Utiliser le clavier numérique pour saisir 2:25. 5. Appuyer sur Start (mise en marche).
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Régler l'économie d'énergie	Pour conserver l'énergie, l'horloge s'éteint automatiquement lorsque le four à micro-ondes passe en mode veille. Par exemple, pour activer l'horloge lorsque l'appareil est en mode veille. 1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) deux fois pour accéder au sous-menu horloge/énergie. 2. Utiliser le clavier numérique pour saisir 2 pour l'économie d'énergie. 3. Utiliser le clavier numérique pour saisir 1 pour afficher l'horloge.
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Régler la vitesse de défilement	La vitesse de défilement du texte peut être réglée. 1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) plusieurs fois pour accéder au sous-menu de vitesse de défilement. 2. Utiliser le clavier numérique pour régler la vitesse de défilement. 3. Appuyer sur Start (mise en marche).
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Régler le son (tonalités)	Programmation des tonalités et signaux. Les tonalités des touches peuvent être éteintes. Toutes les tonalités peuvent aussi être éteintes. 1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) plusieurs fois pour accéder au sous-menu des sons. 2. Utiliser le clavier numérique pour régler la tonalité de votre choix. 3. Appuyer sur Start (mise en marche).
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Langue	La langue du texte de l'affichage peut être modifiée. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) plusieurs fois pour atteindre le sous-menu des langues et suivre les indications pour régler la langue à français ou anglais.
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Régler la réinitialisation du filtre	Réinitialise l'état du filtre après avoir remplacé ou nettoyé le filtre. 1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) plusieurs fois pour accéder au sous-menu de réinitialisation du filtre. 2. Appuyer sur Start (mise en marche).
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Régler la minuterie de ventilateur	Différentes vitesses, de élevée à lente et arrêt. Se met automatiquement en marche comme ventilateur de refroidissement pendant toutes les fonctions de cuisson. Règle le ventilateur pour qu'il fonctionne exactement 30 minutes ou qu'il ne fonctionne que 30 minutes de plus (s'éteint après 30 minutes). Le ventilateur peut être éteint à tout moment en utilisant la commande de ventilateur. Par exemple, met en marche le ventilateur. 1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) plusieurs fois pour accéder au sous-menu de la minuterie du ventilateur. 2. Utiliser le clavier numérique pour saisir 2 pour mettre le ventilateur en marche. 3. Appuyer sur Start (mise en marche).
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Régler la minuterie d'éclairage	Pour programmer l'allumage ou l'extinction de l'éclairage de la table de cuisson à certains moments. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) après les indications pour régler l'éclairage. Par exemple régler la minuterie pour que l'éclairage s'allume à 2:30 AM et s'éteigne à 3:00 PM. 1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) plusieurs fois pour accéder au sous-menu de la minuterie d'éclairage. 2. Utiliser le clavier numérique pour saisir 1 pour régler. 3. Utiliser le clavier numérique pour saisir 1 pour régler AM. 4. Utiliser le clavier numérique pour saisir 2:30, l'heure d'allumage, puis appuyer sur Start (mise en marche). 5. Utiliser le clavier numérique pour saisir 2 pour régler PM. 6. Utiliser le clavier numérique pour saisir 3:00, l'heure d'extinction, puis appuyer sur Start (mise en marche). REMARQUE : La minuterie d'éclairage de la hotte utilise seulement le mode 12 HR AM/PM. Si la minuterie a été réglée, faire passer l'horloge au mode 24 HR ou 12 HR sans AM/PM annulera automatiquement la minuterie.

Clavier	Fonction	Instructions
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Activer le mode démonstration	À activer pour s'entraîner à utiliser la commande sans activer le magnétron. 1. Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) plusieurs fois pour accéder au sous-menu de démonstration. 2. Utiliser le clavier numérique pour saisir 2 pour mettre le mode de démonstration en marche. 3. Appuyer sur Start (mise en marche).
CLOCK/OPTIONS (horloge/options)	Rétablissement des paramètres d'usine	L'utilisateur peut régler le four à micro-ondes à l'état par défaut.
TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt)	Minuterie de cuisine	1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) 2. Appuyer sur les touches numériques pour programmer une durée. 3. Par exemple, pour régler une durée de 12 minutes, appuyer sur TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt). 4. Utiliser le clavier numérique pour saisir 12:00. 5. Appuyer sur Start (mise en marche). Pour annuler la minuterie, appuyer sur la touche TIMER SET/OFF (minuterie réglage/arrêt) ou Cancel (annuler) pendant que la minuterie fonctionne.
 Hold 3 Sec to Lock	Annuler le four à micro-ondes	La touche CANCEL (annuler) arrête toutes les fonctions du four à micro-ondes, sauf l'horloge et le verrouillage des commandes. Le four à micro-ondes s'arrête aussi lorsque la porte est ouverte. Lorsque la porte est ouverte, les éléments s'éteignent, mais la lampe du four à micro-ondes et le ventilateur continueront à fonctionner. Fermer la porte et appuyer sur la touche Start (mise en marche) pour reprendre le programme préréglé.
 Hold 3 Sec to Lock	Activer le verrouillage des commandes	À activer pour éviter une mise en marche accidentelle. Maintenir enfoncée la touche CANCEL (annuler) pendant 3 secondes, jusqu'à ce que deux tonalités retentissent et que CONTROL LOCKED (commandes verrouillées) s'affiche à l'écran. Répéter pour déverrouiller les commandes.
+ 30 Sec	Ajouter 30 secondes	Appuyer sur la touche + 30 SEC mettra en marche une période de cuisson de 30 secondes.
	Fonction de mise en marche	Appuyer sur la touche START (mise en marche) pour lancer une fonction de cuisson. Si la cuisson est interrompue en ouvrant la porte, appuyer sur START (mise en marche) une fois la porte fermée relancera le programme préréglé.
LIGHT (éclairage)	Allume l'éclairage de la hotte	Appuyer sur la touche LIGHT (éclairage) pour allumer ou éteindre l'éclairage de la hotte. Appuyer plusieurs fois sur la touche LIGHT (éclairage) pour modifier le réglage de l'éclairage de la hotte.
TURNTABLE (plateau rotatif)	Met en marche/arrête le plateau rotatif	En appuyant sur la touche TURNTABLE (plateau rotatif), il est possible de mettre en marche et d'arrêter le plateau rotatif pendant certains programmes du four à micro-ondes. Le plateau rotatif ne peut être activé ou désactivé que pour les programmes de cuisson manuelle en cours.
FAN (ventilateur)	Met en marche le ventilateur	Appuyer sur la touche FAN (ventilateur) pour allumer ou éteindre le ventilateur. Appuyer sur la touche FAN (ventilateur) plusieurs fois pour passer de basse à élevée.
COOK TIME (durée de cuisson)	Règle la durée de cuisson manuelle	Appuyer sur la touche COOK TIME (durée de cuisson), puis utiliser le clavier numérique pour régler une durée de cuisson. Par exemple, pour régler la durée à 2:30. 1. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). 2. Utiliser le clavier numérique pour saisir 2:30. 3. Appuyer sur Start (mise en marche).
COOK POWER (puissance de cuisson)	Règle la puissance de cuisson manuelle	Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) pour régler la puissance de cuisson, saisir la puissance à l'aide du clavier numérique. (P. ex., appuyer sur 8 pour obtenir 80 %)

Clavier	Fonction	Instructions
DUAL CRISP	Rendre croustillant automatiquement	1. Appuyer sur DUAL CRISP. 2. Appuyer sur DUAL CRISP plusieurs fois pour faire défiler la liste d'aliments. Par exemple, pour sélectionner le réglage de croquettes de poulet, il faut appuyer deux fois sur DUAL CRISP. 3. Placer les aliments contenus dans un plat allant au four à micro-ondes lorsqu'on vous l'indique à l'écran. 4. Utiliser le clavier numérique pour saisir la quantité. 5. Appuyer sur Start (mise en marche). 6. Tourner les aliments lorsqu'on vous l'indique à l'écran (tous les aliments n'ont pas besoin d'être retournés). Lorsque la tonalité de rappel résonne, ouvrir la porte et retourner les aliments, puis fermer la porte. Si la porte n'est pas ouverte, le programme reprendra environ 2 minutes plus tard. 7. Appuyer sur Start (mise en marche) pour poursuivre. Lorsque la durée de fin est atteinte, le four à micro-ondes s'arrête automatiquement et une tonalité de fin résonnera.
TIMED DUAL CRISP (dual crisp minuté)	Rendre croustillant manuel	1. Appuyer sur TIMED DUAL CRISP (dual crisp minuté). 2. Par exemple, pour régler une durée de 12 minutes, appuyer sur TIMED DUAL CRISP (dual crisp minuté). 3. Utiliser le clavier numérique pour saisir 12:00. 4. Ouvrir la porte, placer les aliments contenus dans un plat allant au four à micro-ondes, puis fermer la porte. 5. Appuyer sur 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.
DEFROST (décongeler)	Décongélation automatique	1. Appuyer sur DEFROST (décongeler). 2. Appuyer sur DEFROST (décongeler) plusieurs fois pour faire défiler la liste d'aliments. Par exemple, pour sélectionner le réglage MEAT (viande), il faut appuyer deux fois sur DEFROST (décongeler). 3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids. Par exemple, pour saisir 1,5 lb, utiliser le clavier numérique pour saisir 1.5. 4. Appuyer sur Start (mise en marche). Le compte à rebours de la décongélation s'affiche. Pour de meilleurs résultats, un temps de pause préréglé 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.
REHEAT (réchauffer)	Réchauffer automatiquement	1. Appuyer sur REHEAT (réchauffer). 2. Appuyer sur REHEAT (réchauffer) plusieurs fois pour faire défiler la liste d'aliments. Par exemple, pour sélectionner le réglage BEVERAGE (boisson), il faut appuyer deux fois sur REHEAT (réchauffer). 3. Utiliser le clavier numérique pour saisir la quantité. 4. Appuyer sur 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.
POPCORN (maïs éclaté)	Maïs éclaté (avec détection)	1. Appuyer sur POPCORN (maïs éclaté). 2. Appuyer sur 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.
SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre)	Ramollir	1. Appuyer sur SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre) plusieurs fois pour faire défiler la liste d'aliments. Par exemple, pour sélectionner le réglage SOFTEN BUTTER (ramollir du beurre), il faut appuyer deux fois sur SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre). 2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets). 3. Appuyer sur 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.

Clavier	Fonction	Instructions
SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre)	Faire fondre	1. Appuyer sur SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre) plusieurs fois pour faire défiler la liste d'aliments. Par exemple, pour sélectionner le réglage MELT BUTTER (faire fondre du beurre), il faut appuyer trois fois sur SOFTEN/MELT (ramollir/faire fondre). 2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets). 3. Appuyer sur 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.
COOK (cuisson)	Cuisson automatique	1. Appuyer sur COOK (cuisson) plusieurs fois pour faire défiler la liste d'aliments. Par exemple, pour sélectionner le réglage SMALL POTATOES (petites pommes de terre), il faut appuyer deux fois sur COOK (cuisson). 2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets). 3. Appuyer sur Start (mise en marche).
BROWN (dorer)	Faire dorer manuellement	1. Appuyer sur BROWN (dorer). 2. Par exemple, pour régler une durée de 12 minutes, appuyer sur BROWN (dorer). 3. Utiliser le clavier numérique pour saisir 12:00. 4. Appuyer sur Start (mise en marche).
KEEP WARM (maintien au chaud)	Garder les aliments au chaud	1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 2. Par exemple, pour régler une durée de 30 minutes, appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud). 3. Utiliser le clavier numérique pour saisir 30:00. 4. Appuyer sur Start (mise en marche).

Caractéristiques

Plateau rotatif

Le plateau rotatif peut être désactivé pour la cuisson manuelle uniquement. Cette fonction est pratique lors de l'utilisation de plats plus grande que le plateau rotatif ou de la disposition de plats côte à côte. Le plateau rotatif ne peut être désactivé avec les fonctions pré-réglées et avec capteur (sur certains modèles).

Mode veille

Lorsqu'aucune fonction n'est utilisée (l'horloge sur 12 heures est affichée ou aucun affichage si l'horloge n'a pas été réglée), le four à micro-ondes passera en mode veille et tamisera l'écran ACL après 5 minutes. Appuyer sur une touche ou ouvrir/fermer la porte pour que l'affichage retrouve sa luminosité normale.

Élément Dual Crisp/pour dorer

L'élément pour rendre croustillant et faire dorer est situé au plafond du four à micro-ondes. Le four utilise un élément chauffant métallique de 1 250 W pour rendre les aliments croustillants et les faire dorer.

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.
- 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. Voir la section « Accessoires » pour effacer l'affichage.
- 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 affectent 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 léger 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.

Reheat (réchauffer)

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

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

Aliment	Quantité
Boisson Ne pas couvrir.	1 à 2 tasses (250 mL à 500 mL)
Mets en sauce 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)
Assiettée 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.	Détecte 1 assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 454 g)
Soupe 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.	Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Sauce 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.	Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Produits de boulangerie Placer sur une serviette de papier.	1 à 6 morceaux de 2 oz (57 g) chacun On peut considérer deux petits pains comme une seule portion.

Defrost (décongeler)

- 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 préréglées pour décongeler plusieurs types d'aliments.

Aliment	Poids
Viandes*	0,2 à 6,6 lb (90 g à 3 kg)
Volaille*	0,2 à 6,6 lb (90 g à 3 kg)
Poisson*	0,2 à 4,4 lb (90 g à 2 kg)
Rapide	1,0 lb seulement

*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	
Bœuf : haché, bifteck, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation.
Agneau : ragoût et côtelettes	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb (113 g) ou deux galettes de 4 oz (113 g).
Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.
VOLAILLE	
Poulet : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut.
Poulets de Cornouailles	Enlever les abats du poulet entier.
Dinde : poitrine	
POISSON	
Filets, dardes, entier, crustacés	Placer dans un plat de cuisson allant au 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 préréglées pour plusieurs types d'aliments. Utiliser le tableau suivant comme guide.

Aliment	Quantité	Préparation
Ramollir beurre	0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Beurre fondu	0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Ramollir de la crème glacée	16, 32 ou 64 oz (473, 946 ou 1893 mL)	Placer le pot de crème glacée sur le plateau rotatif.
Ramollir fromage à la crème	3 ou 8 oz (85 g ou 227 g)	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Ramollir jus surgelé	12 ou 16 oz (340 g ou 454 g)	Retirer le couvercle.

Aliment	Quantité	Préparation
Faire fondre du chocolat	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.
Fromage fondu	8 ou 16 oz (227 ou 454 g)	Couper en petits morceaux et placer dans un contenant allant au four à micro-ondes.
Faire fondre des guimauves	5 ou 10 oz (142 ou 283 g)	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.

Cook (cuisson)

Aliment	Quantité
Petites pommes de terre 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. S'il n'y a qu'une patate, la placer sur le pourtour du plateau rotatif. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.	1 à 4 pommes de terre, 4 à 7 oz (113 à 198 g)
Grosses pommes de terre 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. S'il n'y a qu'une patate, la placer sur le pourtour du plateau rotatif. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson.	Détecte 1 à 4 pommes de terre, 8 à 10 oz (227 à 283 g).
Bacon 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
Riz 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 absorption du liquide. Remuer.	Détecte 0,5 à 2,0 tasses (125 à 500 mL) (grains long, blanc et sec)
Légumes frais 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.	Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)

Aliment	Quantité
Légumes surgelés 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.	Détecte 1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Légumes en conserve 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 1 L)

Popcorn (maïs éclaté)

Détecte les sacs de 3,0 à 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.

Dual Crisp

La fonction Dual Crisp rend automatiquement les aliments croustillants. Toujours utiliser un plat allant au four et au four à micro-ondes, tourner les aliments lorsqu'on vous le demande.

REMARQUE : La cavité du four à micro-ondes, l'intérieur de la porte et le plat allant au four et au four à micro-ondes seront chauds. Utiliser des mitaines de four pour retirer le plat.

Aliment	Quantité
Pépites de poulet	5 à 15 morceaux
Ailes de poulet congelées	2 à 6 morceaux
Frites congelées	12 à 36 morceaux
Pizza surgelée	6 à 9 po
Réchauffer une pizza réfrigérée	1 à 3 pointes
Roulées de pizza	6 à 18 morceaux
Bâtonnets de poisson	5 à 15 morceaux

Timed Dual Crisp (Dual Crisp minuté)

Le mode Timed Dual Crisp (Dual Crisp minuté) permet de manuellement rendre croustillants des aliments. Il est parfait pour rendre croustillant des restes et des aliments surgelés. Toujours utiliser un plat allant au four et au four à micro-ondes.

REMARQUE : La cavité du four à micro-ondes, l'intérieur de la porte et le plat allant au four à micro-ondes seront chauds. Utiliser des mitaines de four pour retirer le plat.

Pour utiliser le mode Timed Dual Crisp (Dual Crisp minuté) :

1. Appuyer sur TIMED DUAL CRISP (dual crisp minuté).
2. Utiliser le clavier numérique pour saisir la durée qui peut aller jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.
3. Ouvrir la porte, placer les aliments contenus dans un plat allant au four à micro-ondes, puis fermer la porte.
4. Appuyer sur Start (mise en marche).

Brown (dorer)

Le mode dorer permet de faire dorer manuellement des aliments. Il est parfait pour faire dorer des aliments déjà cuits comme des plats en casserole. Utiliser un contenant pouvant aller au four et au four à micro-ondes.

REMARQUE : La cavité du four à micro-ondes, l'intérieur de la porte et le plat ou la plaque allant au four et au four à micro-ondes seront chauds. Utiliser des mitaines de four pour retirer le plat ou la plaque.

Pour utiliser le mode Brown (dorer) :

1. Appuyer sur Brown (dorer).
2. Utiliser le clavier numérique pour saisir la durée qui peut aller jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.
3. Appuyer sur 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.

Keep Warm (maintien au chaud)

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes.

- Le mode Keep Warm (maintien au chaud) utilise l'élément pour rendre croustillant/dorer. Utiliser un plat ou une plaque allant au four.
- Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four chaud. Les aliments peuvent être maintenus au chaud pendant 1 heure.
- Pour de meilleurs résultats, couvrir les aliments.

Utilisation :

1. Appuyer sur KEEP WARM (maintien au chaud).
2. Utiliser le clavier numérique pour régler la durée qui peut aller jusqu'à 60 minutes.

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.
Mélamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : Chiffons, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Plastique : Emballages, 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 (un éclair bleu) peuvent survenir 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.

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

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.

À utiliser avec les fonctions pour rendre croustillant, dorer et maintenir au chaud

- Utiliser des plats résistants à la chaleur pour contenir les aliments.

Puissance de cuisson au four à micro-ondes

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

Pourcentage/ 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 à 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 pré-cuits.
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

Degré de cuisson

Le degré de cuisson est une fonction utilisée pour ajuster la durée de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour les fonctions automatiques. Le niveau de cuisson ne peut être réglé pour les fonctions de décongélation.

Le degré de cuisson peut être modifié dans les 20 premières secondes du démarrage du programme de cuisson.

Modification du réglage du degré de cuisson :

Après avoir mis en marche le programme de cuisson, appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) plusieurs fois pour naviguer parmi les options « NORMAL » « MORE DONE » (plus cuit) ou « LESS DONE » (moins cuit).

Cuisson par détection

Un capteur dans le four à micro-ondes détecte l'humidité dégagée par l'aliment au fur et à mesure qu'il chauffe et règle automatiquement la durée de cuisson en conséquence.

Utiliser un plat adapté au four à micro-ondes avec un couvercle non hermétique, ou couvrir le plat de pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.

Pour un meilleur rendement de cuisson :

Avant d'utiliser une fonction de cuisson par détection, s'assurer que le four à micro-ondes est branché depuis au moins 2 minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95 °F (35 °C) et que l'extérieur du contenant et la cavité du four à micro-ondes sont secs. Pour un rendement optimal, attendre au moins 30 minutes après l'utilisation de l'élément pour rendre croustillant/dorer avant d'utiliser la cuisson par détection.

Cuisson manuelle/cuisson par étapes

Cuisson manuelle

Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis utiliser le clavier numérique pour saisir la durée. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) (si 100 % n'est pas utilisé), puis utiliser le clavier numérique pour saisir le niveau de puissance (10 à 90). Appuyer sur Start (mise en marche).

Cuisson par étapes

Si des étapes supplémentaires sont programmées (jusqu'à trois). Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis utiliser le clavier numérique pour saisir la durée. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) (si 100 % n'est pas utilisé), puis utiliser le clavier numérique pour saisir le niveau de puissance (10 à 90). Appuyer sur CLOCK/OPTIONS (horloge/options) pour accéder à la programmation de la prochaine étape, puis saisir la durée de cuisson et la puissance de cuisson de chaque étape. Appuyer sur Start (mise en marche).

Ajouter du temps

À la fin d'un programme, le message « Press 0-9 to Add More Time » (appuyer sur 0 à 9 pour ajouter du temps) défile à l'écran. Saisir le temps supplémentaire, au besoin, et mettre le four à micro-ondes en marche. La puissance de cuisson pour tous les programmes sans capteur sera la même que la puissance du dernier programme. Elle peut cependant être modifiée. Si la fonction Ajouter du temps est utilisée après un programme avec capteur, la puissance sera à 100 %, mais pourra être modifiée.

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 affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) : Voir la section « Accessoires » pour commander.
- 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.
- Nettoyeur pour appareils ménagers de cuisine affresh® – numéro de pièce W10355010 (non inclus) : Voir la section « Accessoires » pour commander.

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 le fini.

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 lave-vaisselle

SUPPORT DU PLATEAU ROTATIF ET ROULETTES, AXE

- Savon doux et eau ou lave-vaisselle

INSTALLATION/REPLACEMENT DES FILTRES ET DES AMPOULES

REMARQUE : Un témoin d'état du filtre (sur certains modèles) apparaît sur l'affichage lorsqu'il est temps de remplacer le filtre à charbon, et de nettoyer ou de remplacer les filtres à graisse. Consulter la section « Horloge/options » pour réinitialiser l'état du filtre.

Filtres à graisse : Les filtres à graisse se trouvent sous le four à micro-ondes. Nettoyer une fois par mois, ou comme spécifié par le témoin d'état du filtre. Faire glisser le filtre hors de la zone de la languette et retirer le filtre. Pour le réinstaller, placer le bout du filtre dans l'ouverture opposée à la zone de l'onglet, déplacer l'autre extrémité vers le haut et le glisser vers la zone de l'onglet.

Filtre à charbon : Le filtre à charbon se trouve derrière la grille de ventilation sur la partie supérieure avant du four à micro-ondes. Il est impossible de nettoyer le filtre à charbon; il est nécessaire de le remplacer tous les 6 mois environ. Retirer les 2 vis de la grille de ventilation, glisser la grille de ventilation vers la gauche et l'incliner vers l'avant, puis la sortir pour retirer le filtre. Pour réinstaller, placer le filtre dans sa zone avec 2 crochets, le côté en treillis de fil métallique vers l'avant. Remplacer la grille de ventilation en insérant les trois crochets de verrouillage de la grille de ventilation dans les trous avant, inclinant la grille de ventilation vers l'arrière, puis en la glissant vers la droite et en la fixant à l'aide des vis.

Lampe de la table de cuisson : L'ampoule d'éclairage de la table de cuisson se trouve sur la face inférieure du four à micro-ondes et peut être remplacée. Ôter la vis du couvercle de l'ampoule et ouvrir le couvercle de l'ampoule. Remplacer l'ampoule, fermer le couvercle de l'ampoule et le fixer avec la vis.

Lampe de la cavité : L'ampoule de la cavité se trouve derrière la grille de ventilation, sur la partie supérieure avant du four à micro-ondes, sous le couvercle de l'ampoule; elle peut être remplacée. Retirer les 2 vis de la grille de ventilation, glisser la grille de ventilation vers la gauche, puis la sortir. Ouvrir le couvercle de l'ampoule et remplacer l'ampoule. Pour réinstaller, refermer le couvercle de l'ampoule. Remplacer la grille de ventilation en insérant les trois crochets de verrouillage de la grille de ventilation dans les trous avant, inclinant la grille de ventilation vers l'arrière, puis en la glissant vers la droite et en la fixant à l'aide des vis.

DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir plus d'aide ou des recommandations qui pourraient aider à éviter un appel de service, consulter la page de garantie de ce manuel ou visiter le https://www.maytag.com/product_help.

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse suivante :

Centre eXperience à la clientèle Maytag

Aux États-Unis, composer le 1-800-688-9900. Au Canada, composer le 1-800-807-6777

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Si les problèmes suivants surviennent	Solutions recommandées
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	Vérifier ce qui suit : ■ Fusible ou disjoncteur : 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. ■ Magnétron : 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. ■ Porte : 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. ■ Commande : 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.
Formation d'arcs à l'intérieur du four à micro-ondes	Vérifier ce qui suit : ■ Accumulation de saletés : L'accumulation de saletés sur les parois intérieures, l'intérieur du couvercle et la zone de contact entre la porte et le cadre peut causer la production d'arcs électriques. Voir le point « Nettoyage général » dans la section « Entretien du four à micro-ondes ».
Le plateau rotatif tourne dans les deux sens	■ Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.
Des messages s'affichent	■ L'inscription « Enter clock » (saisir l'heure) s'affiche et des chiffres clignotent : il y a eu une panne de courant. Régler à nouveau l'horloge. ■ Une lettre suivie d'un numéro indique une erreur. Appeler pour l'assistance.
Le ventilateur fonctionne pendant l'utilisation de la table de cuisson	■ Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes, qui est séparé du ventilateur d'évacuation, 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.
Interférence des signaux radio, de télévision et de téléphones sans fil	Vérifier ce qui suit : ■ Proximité : Déplacer le récepteur pour l'éloigner du four à micro-ondes ou régler l'antenne de la radio ou du téléviseur. ■ Saleté : Vérifier que la porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont propres. ■ Fréquence : 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.
Odeur et fumée s'échappant du four à micro-ondes pendant l'utilisation de la fonction pour rendre croustillant/dorer	■ Cette situation est normale lors des quelques programmes. L'odeur disparaîtra après quelques utilisations.
L'élément du gril ne semble pas fonctionner	■ Ceci n'est pas inhabituel. Voir le point « Élément du gril » dans la section « Caractéristiques ». ■ L'élément fonctionne-t-il toujours correctement? Placer 2 tranches de pain sur la grande grille de cuisson, puis cette dernière sur le plateau rotatif et fermer la porte. Programmer le four à micro-ondes en utilisant le gril manuel – sans micro-ondes – pendant 10 minutes. Le pain devrait devenir doré foncé. S'il ne grille pas, effectuer un appel d'entretien.

ACCESSOIRES

Pour les accessoires, aux É.-U., vous pouvez visiter notre site Web au **www.maytag.com** ou composer le **1-800-688-9900**.

Au Canada, visitez notre site Web au **www.maytag.com** ou appelez-nous au **1-800-807-6777**.

Accessoires de nettoyage

- Produit de dégraissage pour service intense
- Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh®
- Chiffons pour acier inoxydable affresh®

GARANTIE LIMITÉE DE L'ENSEMBLE FOUR À MICRO-ONDES/HOTTE DE CUISINIÈRE MAYTAG®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'expérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, ou rendez-vous sur le site <http://www.maytag.ca>.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Maytag. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

Centre d'expérience de la clientèle Maytag

Aux É.-U., composer le 1-800-688-9900. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque Maytag de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Maytag") paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, Maytag paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présentes lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 10 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

- Magnétron
- Cavité (perforation par la rouille et soudures rompues uniquement)

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Maytag. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Maytag non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de propane.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Maytag.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Maytag autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À DIX ANS OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

Maytag décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Maytag ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. MAYTAG N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

11/14