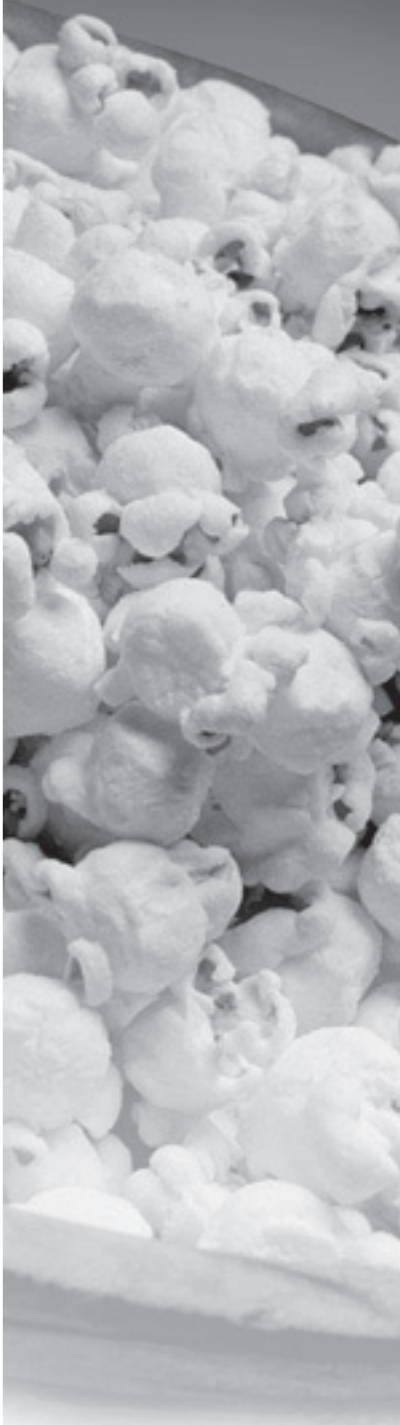


Over The Range Microwave Oven



Use & Care Guide

Model MMV5207AA/AC



Important Safety Instructions..... 2-4



Features..... 5-6



Operating Instructions 7-22



Care and Cleaning..... 23-24



Cooking Utensils..... 25



Troubleshooting 26-27



Warranty..... 28

Guide d'utilisation et d'entretien 29

Guía de Uso y Cuidado57

Keep instructions for future reference.
Be sure manual stays with oven.



Important Safety Instructions

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this Use & Care Guide for future reference.

Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number _____
Serial Number _____
Date of Purchase _____

In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, write us (include your model number and phone number) or call:

Maytag ServicesSM
Attn: CAIR[®] Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 U.S.A
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080
(U.S.A TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 a.m.-8 p.m. Eastern Time)
Internet: <http://www.maytag.com>

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. Do not deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. Do not cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. Do not operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. Do not continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. Do not leave oven unattended.
6. Do not use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. Do not use metal utensils in oven.
8. Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. Do not use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. Do not heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.



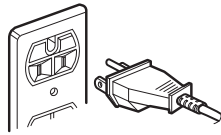
Important Safety Instructions

⚠ WARNING

- To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded.
- To avoid risk of electrical shock or death, do not alter the plug.

Grounding Instructions

Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This 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. See Installation Instructions.



Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown. Microwave operates on standard household current, 110-120V.

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.

- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

- 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.
- DO NOT** place any object between the oven front face and the door to allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:
 1. door (bent),
 2. hinges and latches (broken or loosened),
 3. door seals and sealing surfaces.
- Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. 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 A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Important Safety Instructions

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” on page 3.
3. Install or locate this oven **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS**.
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section.
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. Do not allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.

⚠ CAUTION

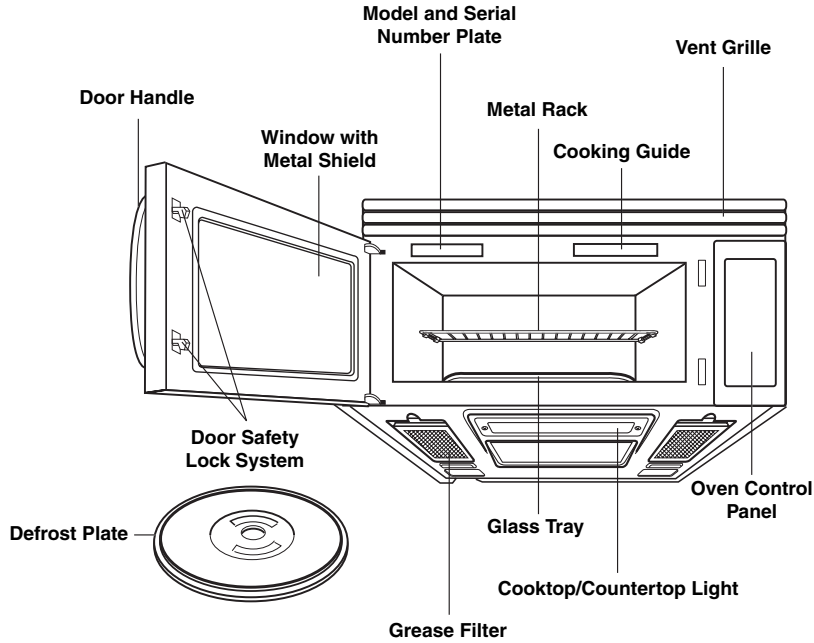
To avoid risk of fire in the oven cavity:

- a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- c. 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.
- d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Features

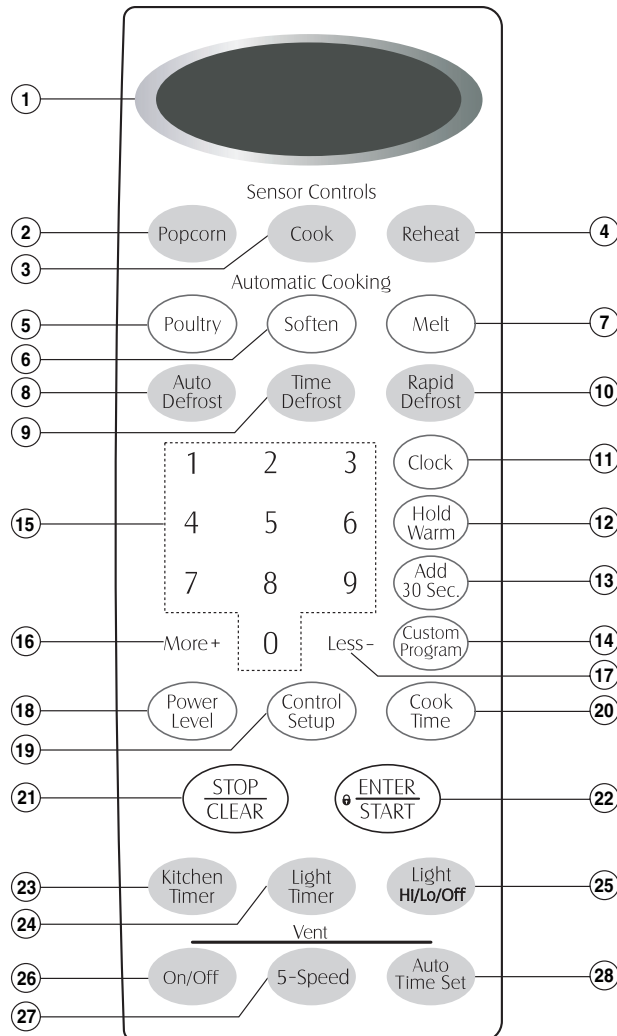


OVEN SPECIFICATIONS

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,700 W (MMV5207AA) 1,500 W (MMV5207AC)
Cooking Power	1,100 W (MMV5207AA) 1,000 W (MMV5207AC) (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	14.5 A (MMV5207AA) 13.0 A (MMV5207AC)
Outer Dimensions (WxHxD)	29 ¹⁵ / ₁₆ " x 16 ⁷ / ₁₆ " x 15 ⁵ / ₈ "
Cavity Volume	2.0 Cu. Ft.
Net Weight	65 lbs.

Use the DEFROST PLATE provided for complete defrosting of larger food items.

MMV5207AA/AC





Features

FEATURES

NOTE: Styling and features vary by model.

1. **DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time setting and cooking functions selected.
2. **POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.
3. **COOK:** Touch this pad to cook Potato, Vegetable, Casserole, Rice and Frozen Entree. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
4. **REHEAT:** Touch this pad to reheat Pizza, Dinner Plate, Soup/Sauce, and Casserole. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
5. **POULTRY:** Touch this pad to cook chicken wings, chicken nuggets, Spicy chicken and Mexican chicken.
6. **SOFTEN:** Touch this pad to soften Butter, Ice Cream, Cream Cheese and Frozen Juice.
7. **MELT:** Touch this pad to melt Butter, Chocolate, Cheese and Marshmallows.
8. **AUTO DEFROST:** Meat, poultry, fish and bread. Touch this pad to select food type and defrost food by weight.
9. **TIME DEFROST:** Touch this pad to defrost most other frozen foods.
10. **RAPID DEFROST:** This pad provides RAPID defrost for 1.0 pound of frozen food.
11. **CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day.
12. **HOLD WARM:** Touch this pad to keep hot, cooked foods warm in your microwave oven for up to 90 minutes.
13. **ADD 30 SEC.:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level.
14. **CUSTOM PROGRAM:** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory.
15. **NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
16. **MORE+:** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it.
17. **LESS-:** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it.
18. **POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level.
19. **CONTROL SETUP:** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed and defrost weight.
20. **COOK TIME:** Touch this pad to set a cooking time.
21. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
22. **ENTER/START:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, touch ENTER/START again.
23. **KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer.
24. **LIGHT TIMER:** Touch this pad to set the light timer.
25. **LIGHT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop/ countertop light.
26. **VENT ON/OFF:** Touch this pad to turn the fan on/off.
27. **VENT 5-SPEED:** Touch this pad to choose one of 5 fan speeds.
28. **VENT AUTO TIME SET:** Touch this pad when setting ventilation time. (1, 3, 5, 10, 30 minutes.)



Operating Instructions

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

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

CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

CLOCK

This oven includes a 12-hour clock.

Example: To set 8:00 AM.



1. Touch **CLOCK** pad.

8 0 0

2. Enter the time by using the number key pad.



3. Touch **ENTER/START** pad. (Press number 1 for AM, number 2 for PM.)



4. Touch **ENTER/START** pad.

KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set for 3 minutes.



3 0 0



1. Touch **KITCHEN TIMER** pad.

2. Enter the time by using the number key pad.

3. Touch **ENTER/START** pad. When the time is over, you will hear beeps and **END** will display.

CONTROL SETUP

You can change the default values for beep sound, clock, display speed and defrost weight.

See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Beep ON/OFF control	1	Sound ON
2		Sound OFF	
2	Clock display control	1	Clock ON
2		Clock OFF	
3		Display	
1	Defrost weight mode selected	1	Slow speed
2		Normal speed	
3		Fast speed	
4	Defrost weight mode selected	1	Lbs.
2		Kg.	

Example: To change defrost weight mode (from Lbs. to Kg).



4

1. Touch **CONTROL SETUP** pad.

2

2. Touch number **4** pad.
3. Touch number **2** pad.

VENT FAN

The fan moves steam and other vapors from the cooking surface. There are five speeds.

Example for Level 4:



1. Touch **ON/OFF** pad. This shows the last level until you select the fan speed level.
2. Touch until level 4 appears in the display.

Touch **ON/OFF** pad to turn off fan when desired.

NOTE: If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the LEVEL 4 setting to protect the oven.

It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the **ON/OFF** button will not turn the fan off.

VENT AUTO TIME SET

Example: To set 30 minutes for level 4.



1. Touch **ON/OFF** pad.
2. Touch until level 4 appears in the display.
3. Touch Auto Time Set pad 5 times.

LIGHT HI/LO/OFF



Touch **LIGHT HI/LO/OFF** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.



Operating Instructions

CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.



1. Touch **STOP/CLEAR** pad.
2. Touch and hold **ENTER/START** pad more than 4 seconds. **LOCKED** will appear in the display window with two beeps.



Example: To cancel the child lock.



1. Touch and hold **ENTER/START** pad more than 4 seconds. **LOCKED** will disappear and you hear two beeps.

ADD 30 SEC.

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the ENTER/START pad.

Example: To set ADD 30 SEC. for 2 minutes.



1. Touch **ADD 30 SEC.** pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

LIGHT TIMER

You can set the **LIGHT** to turn on and off automatically at any time. The light comes on at the same time every day until reset.

Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 AM.



2 0 0



7 0 0



1. Touch **LIGHT TIMER** pad.
2. Enter the time you want the **LIGHT** to turn on.
3. Touch **ENTER/START** pad. (Press number 1 for AM, number 2 for PM.)
4. Touch **ENTER/START** pad again.
5. Enter the time you want the **LIGHT** to turn off.
6. Touch **ENTER/START** pad. (Press number 1 for AM, number 2 for PM.)
7. Touch **ENTER/START** pad.

NOTE:

- To reset the time to turn on and off the **LIGHT**, repeat steps 1 to 7.

Example: To cancel the LIGHT TIMER.



1. Touch **LIGHT TIMER** pad.
2. Touch **STOP/CLEAR** pad.

NOTE:

- If you want to cancel the **LIGHT TIMER** in operation, touch the **Light HI/Lo/Off** pad.



HOLD WARM

You can keep cooked food warm in your microwave oven for up to 90 minutes. You can use **HOLD WARM** by itself or to follow a cooking cycle automatically.

Example: To use HOLD WARM.



1. Touch **HOLD WARM** pad.
2. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:

- **HOLD WARM** operates for up to 90 minutes.
- **Food cooked covered** should be covered during **HOLD WARM**.
- **Pastry items** (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during **HOLD WARM**.
- **Complete meals** kept warm on a dinner plate can be covered during **HOLD WARM**.

Food Type	Recommended Quantity
Liquid	1-2 cups
Dry	5-10 ozs.

To make HOLD WARM automatically follow another cycle:

- While you are programming the cooking instructions, touch **HOLD WARM** before touching **ENTER/START**.
- When the last cooking cycle is over, you will hear two beeps and "HOLD WARM" will appear in the oven display.
- You can set **HOLD WARM** to follow **AUTO DEFROST**, or multi-cycle cooking.



Operating Instructions

CUSTOM PROGRAM

CUSTOM PROGRAM lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking quickly.

Example: To cook for 2 minutes.



2 0 0



1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.
2. Enter the cook time.
3. Touch **ENTER/START** pad.

Example: To recall the custom program.



1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.
2. Touch **ENTER/START** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

MORE+/LESS-

By using the MORE+ or LESS- keys, all of the pre-programmed cook and time cook features can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

Pressing MORE+ will add 10 seconds of cooking time each time you press it. Pressing LESS- will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

COOKING AT HIGH POWER LEVELS

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.

8 3 0



1. Enter the cook time.
2. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 10 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

7 3 0



7



1. Enter the cook time.
2. Touch **POWER LEVEL** pad.
3. Enter the power level.
4. Touch **ENTER/START** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

See cooking guide for Lower Power Levels, page 10.

COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles if the first heating cycle is defrost.

Example: To cook food for 3 minutes at 100% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

3 0 0



7 3 0



7



1. Enter the first cook time.
2. Touch **COOK TIME** pad.
3. Enter the second cook time.
4. Touch **POWER LEVEL** pad.
5. Enter the power level.
6. Touch **ENTER/START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.



Operating Instructions

COOKING GUIDE FOR LOWER POWER LEVELS

The 10 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100%	<ul style="list-style-type: none">• Boil water.• Cook ground beef.• Make candy.• Cook fresh fruits and vegetables.• Cook fish and poultry.• Preheat browning dish.• Reheat beverages.• Bacon slices.
9	90%	<ul style="list-style-type: none">• Reheat meat slices quickly.• Saute onions, celery, and green pepper.
8	80%	<ul style="list-style-type: none">• All reheating.• Cook scrambled eggs.
7	70%	<ul style="list-style-type: none">• Cook breads and cereal products.• Cook cheese dishes, veal.• Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60%	<ul style="list-style-type: none">• Cook pasta.
5	50%	<ul style="list-style-type: none">• Cook meats, whole poultry.• Cook custard.• Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40%	<ul style="list-style-type: none">• Cook less tender cuts of meat.• Reheat frozen convenience foods.
3	30%	<ul style="list-style-type: none">• Thaw meat, poultry, and seafood.• Cook small quantities of food.• Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20%	<ul style="list-style-type: none">• Soften butter and cream cheese.• Heat small amounts of food.
1	10%	<ul style="list-style-type: none">• Soften ice cream.• Raise yeast dough.
0		<ul style="list-style-type: none">• Standing time.



Operating Instructions

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate sensor category during the initial sensing period. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, follow these recommendations:

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass Tray and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch the STOP/CLEAR pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps twice and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.

3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME

By using the MORE+ or LESS- pads all of the sensor cook and time cook settings can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Pressing MORE+ will add 10 seconds of cooking time each time you press it. Pressing LESS- will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

SENSOR POPCORN

SENSOR POPCORN lets you pop 3.0 and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

Example: To pop popcorn.

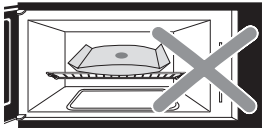
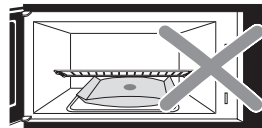
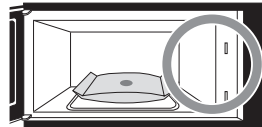


1. Touch **POPCORN** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display:

- Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.

⚠ CAUTION

- DO NOT leave microwave oven unattended while popping corn.
- When popping commercially packaged popcorn, remove the rack from the oven; Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.



Operating Instructions

SENSOR COOK

Using SENSOR COOK lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and Cook Powers. SENSOR COOK has preset Cook Power for 7 food categories.

Example: To cook rice.



6

1. Touch **COOK** pad.
2. Choose food category.

SENSOR COOK TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Baked Potato	1	1 - 4 EA
Fresh Vegetable	2	1 - 4 cups
Frozen Vegetable	3	1 - 4 cups
Canned Vegetable	4	1 - 4 cups
Casserole	5	1 - 4 cups
Rice	6	1/2 - 2 cups
Frozen Entree	7	10 - 21 ozs

When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

SENSOR REHEAT

Using SENSOR REHEAT lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and Power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.



1

1. Touch **REHEAT** pad.
2. Choose food category.

SENSOR REHEAT TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Pizza slice	1	1 - 3 slices
Dinner plate	2	1 - 2 servings
Soup/Sauce	3	1 - 4 cups
Casserole	4	1 - 4 cups

POULTRY

The oven uses low power to cook poultry (chicken wings, chicken nuggets, Spicy chicken and Mexican chicken) See the following table.

Example: To cook 6 ozs. chicken wings.



1

1



POULTRY TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Chicken wings	1	6, 12 ozs.
Chicken nuggets	2	4, 8 ozs.
Spicy chicken	3	2, 4 servings
Mexican chicken	4	2, 4 servings

SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, ice cream, cream cheese, and frozen juice) See the following table.

Example: To soften quart of ice cream.



2

2



1. Touch **POULTRY** pad.
2. Choose food category. Touch the 1 pad for chicken wings.
3. Choose amount by touching the 1 pad for 6 ozs.
4. Touch **ENTER/START** pad.

1. Touch **SOFTEN** pad.
2. Choose food category. Touch 2 pad for ice cream.
3. Choose food amount. Touch 2 pad for quart.
4. Touch **ENTER/START** pad.

SOFTEN TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Butter	1	1,2,3 sticks
Ice cream	2	Pint, Quart, Half gallon
Cream cheese	3	3, 8 ozs.
Frozen juice	4	6,12,16 ozs.

MELT

The oven uses low power to melt foods (butter or margarine, chocolate, marshmallows, or processed cheese food). See the following table.

Example: To melt 8 ozs. chocolate.



2

2



1. Touch **MELT** pad.
2. Choose food category. Touch 2 pad for chocolate.
3. Choose food amount. Touch 2 pad for 8 ozs.
4. Touch **ENTER/START** pad.

MELT TABLE

Category	Touch Pad Number	Amount
Butter / Margarine	1	1, 2, 3 sticks
Chocolate	2	4, 8 ozs.
Cheese	3	8, 16 ozs.
Marshmallows	4	5, 10 ozs.



Operating Instructions

SENSOR COOK TABLE

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Baked Potato		Pierce each potato with a fork and place on the oven tray around the edge, at least one inch apart.	1 - 4 medium approx. 8 -10 ozs. each
VEGETABLE	Fresh Vegetable	Prepare as desired, wash, and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent.	1 - 4 cups
	Frozen Vegetable	Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent.	1 - 4 cups
	Canned Vegetable	Remove from the outer display can. Place in an appropriately sized microwave container, cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1 - 4 cups
Casserole		Assemble the ingredients per the recipe in a 1-2 quart casserole. Cooking with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1 - 4 cups
Rice		Add twice the amount of water to the rice. Use a microwave container large enough to prevent water from boiling over dish. Cover with plastic wrap or lid.	1/2 - 2 cups
Frozen Entrée		Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap and vent.	10 - 21 ozs.

SENSOR REHEAT TABLE

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Pizza Slice		This is a reheat function for leftover pizza. Place on paper towel on a microwave safe plate.	1 - 3 slices (3 - 5 ozs. each)
Dinner Plate		Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes.	1 - 2 servings
Soup/Sauce		Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.	1 - 4 cups
Casserole		Cover dish containing the casserole with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1 - 4 cups



Operating Instructions

POULTRY TABLE

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Chicken wings Frozen, Precooked	Place in a single layer around the edge of a dinner plate or serving platter.	6 or 12 ozs.
Chicken nuggets Frozen, Precooked	Place in a single layer around the edge of a dinner plate.	4 or 8 ozs.
Spicy chicken	<p>- 2 servings (double the ingredients for 4 servings)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 1/2 pounds skinless, chicken pieces • 1 teaspoon cayenne pepper • 1 1/2 tablespoon paprika • 1/2 teaspoon pepper • 1/2 cup hot sauce or 1 tablespoon Tabasco sauce • 1/2 cup barbecue sauce of choice <p>Mix everything in an 8 X 8- inch glass dish or similar dish and cover with plastic wrap. Cook on 'Spicy chicken'. Stir and serve as is or place under a broiler for a few minutes for additional browning.</p>	2 or 4 servings
Mexican chicken	<p>- 2 servings (double the ingredients for 4 servings)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1/2 medium onion, chopped • 1/2 green bell pepper, diced • 1/2 cup frozen peas • 1/2 cup long grain rice • 1 cup water • 1/2 cup salsa • 1 1/2 pounds skinless, chicken pieces, legs, thighs, breasts, wings, or combination of all • 1 teaspoon cumin • Salt and pepper to taste • 1/2 cup green olives w/pimentos <p>Place onions and peppers in an 8 X 8-inch glass dish or similar container and microwave for 3 minutes. Add peas, rice, water, salsa, chicken, and cumin. Season with salt and pepper. Cover with plastic wrap and cook on 'Mexican chicken'. Stir in the olives and serve as is or place under a broiler for a few minutes to add additional browning.</p>	2 or 4 servings



Operating Instructions

SOFTEN TABLE

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Butter	Unwrap and place in microwavable container. Butter will be at room temperature and ready for use in recipe.	1, 2 or 3 sticks
Ice Cream	Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	Pint, Quart, Half gallon
Cream cheese	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.	3 or 8 ozs.
Frozen juice	Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to easily mix with water.	6, 12 or 16 ozs.

MELT TABLE

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Butter or Margarine	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1, 2 or 3 sticks
Chocolate	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	4 or 8 ozs.
Cheese	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in microwavable container. Stir at the end of cooking to complete melting.	8 or 16 ozs.
Marshmallows	Large or miniature marshmallows may be used. Place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	5 or 10 ozs.



Operating Instructions

AUTO DEFROST

Four defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times for each food item according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST includes a built-in tone mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food during the defrost cycle. Four different defrosting options are provided.

1. **MEAT**
2. **POULTRY**
3. **FISH**
4. **BREAD**

After touching AUTO DEFROST once, select the food category. Available weight ranges for Meat, Poultry and Fish are 0.1 to 6.0 lbs. The available weight range for Bread is 0.1 to 1.0 lb.

Example : To defrost 1.2 lbs of meat.



1

1 2



1. Touch **AUTO DEFROST** pad.
2. Choose food category.
3. Enter the weight.
4. Touch **ENTER/START** pad.

NOTE: After you touch ENTER/START, the display counts down the defrost time. The oven will beep once during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food as needed. Remove any portions that have thawed then return frozen portions to the oven and touch ENTER/START to resume the defrost cycle. **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

For best results:

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Form the meat into the shape of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow glass baking dish or a on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Foods should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

AUTO DEFROST TABLE

Category	Food
MEAT 0.1 to 6.0 lbs	BEEF Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty. LAMB Chops(1-inch thick), Rolled roast PORK Chops(1/2-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage.
POULTRY 0.1 to 6.0 lbs	POULTRY Whole (under 4 lbs), Cut up, Breasts (boneless) CORNISH HENS Whole TURKEY Breast (under 6 lbs)
FISH 0.1 to 6.0 lbs	FISH Fillets, Whole Steaks SHELLFISH Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops
BREAD 0.1 to 1.0 lb	MUFFINS ROLL CAKE

DEFROST TIPS

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- For better results, a preset standing time is included in the defrosting time.
- For best results, elevate food to be defrosted on a microwave safe roasting rack. This prevents the possibility of warm meat juices cooking food during defrost.
- A DEFROST PLATE is provided for complete defrosting of larger food items. Place the defrost plate on the glass tray plastic side down. Place the item to be defrosted directly on the defrost plate.



Operating Instructions

RAPID DEFROST

The RAPID DEFROST feature provides a rapid defrost for 1.0 pound frozen food. The oven automatically sets the defrosting time for ground beef.

Example: To defrost 1lb. ground beef.



1. Touch **RAPID DEFROST** pad.



2. Touch **ENTER/START** pad.

TIME DEFROST

This feature allows you to choose the time you want to defrost.

Example: To defrost for 2 minutes.



2 0 0



1. Touch **TIME DEFROST** pad.

2. Enter the defrosting time you want.

3. Touch **ENTER/START** pad. (Defrost starts)

When the defrost time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

METAL RACK

CAUTION

To avoid risk of property damage:

- Do not use rack to pop popcorn.
- Rack must be on the four plastic supports when used.
- Use the rack only when cooking food on rack position.
- Do not cook with rack on floor of the oven.

The metal rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.

To use rack:

1. Place rack securely in the four plastic supports.
 - Rack **MUST NOT** touch metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food both **ABOVE AND BELOW** rack.
 - Amount of food must be approximately the same to balance out cooking energy.



Operating Instructions

GETTING THE BEST COOKING RESULTS

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature. The time for recipes in this book is based on the normal storage temperature of the food.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.

- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield**, with **small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

FISH AND SHELLFISH

Cooking Fish and Shellfish:

General Directions

- Prepare the fish for cooking.
 - Completely defrost the fish or shellfish.
 - Arrange unevenly shaped pieces with thicker parts toward the outside of the dish. Arrange shellfish in a single layer for even cooking.
 - The type of cover you use depends on how you cook. Poached fish needs a microwavable lid or vented plastic wrap.
 - Baked fish, coated fish, or fish in sauce needs to be covered lightly with waxed paper to keep the coating crisp and sauce from getting watery.
 - Always set the shortest cooking time. Fish is done when it turns opaque and the thickest part begins to flake. Shellfish is done when the shell turns from pink to red and the flesh is opaque and firm.

FISH AND SHELLFISH COOKING TABLE

FISH	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂ minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of 1 ¹ / ₂ quart microwavable baking dish. Brush with melted butter and season, if desired. Cook covered with vented plastic wrap. Let stand covered 2 minutes. If you are cooking more than 1 lb. of fish, turn the fish halfway through cooking.
Fish steaks	HI	4 ¹ / ₂ -5 ¹ / ₂ minutes	
Whole fish	7	4 ¹ / ₂ -6 minutes	
Scallops	HI	3 ¹ / ₂ -5 minutes	Arrange in a single layer. Prepare as directed above, except stir instead of turning the shellfish.
Shrimp, shelled	HI	3 ¹ / ₂ -5 minutes	



Operating Instructions

APPETIZERS/SAUCES/ SOUPS

Cooking Appetizers: Tips and Techniques

Recommended

- Crisp crackers, such as melba toast, shredded wheat, and crisp rye crackers are best for microwave use. Wait until party time to add the spreads. Place a paper towel under the crackers while they cook in the microwave oven to absorb extra moisture.
- Arrange individual appetizers in a circle for even cooking.
- Stir dips to distribute heat and shorten cooking time.

Cooking Sauces: Tips and Techniques

- Use a microwavable casserole or glass measuring cup that is at least 2 or 3 times the volume of the sauce.
- Sauces made with cornstarch thicken more rapidly than those made with flour.
- Cook sauces made with cornstarch or flour uncovered so you may stir them 2 or 3 times during cooking for a smooth consistency.
- To adapt a conventional sauce or gravy recipe, reduce the amount of liquid slightly.

Cooking Soups: Tips and Techniques

- Cook soups in a microwavable dish which holds double the volume of the recipe ingredients to prevent boil-over, especially if you use cream or milk in the soup.
- Generally, cover microwaved soups with VENTED plastic wrap or a microwavable lid.
- Cover foods to retain moisture. Uncover foods to retain crispness.

- Avoid overcooking by using the minimum suggested time. Add more time, if necessary, only after checking the food.
- Stirring occasionally will help blend flavors, distribute heat evenly, and may even shorten the cooking time.
- When converting a conventional soup recipe to cook in the microwave, reduce the liquid, salt, and strong seasonings.

Not Recommended

- Appetizers with a crisp coating or puff pastry are best done in a conventional oven with dry heat.
- Breaded products can be warmed in the microwave oven but will not come out crisp.

MEAT

Cooking Meat: General Directions

- Prepare the meat for cooking.
 - Defrost completely.
 - Trim off excess fat to avoid spattering.
 - Place the meat, fat side down, on a microwavable rack in a microwavable dish.
 - Use oven cooking bag for less tender cuts of meat.
 - Arrange the meat so that thicker portions are toward the outside of the dish.
 - Cover the meat with waxed paper to prevent spattering.

- Tend the meat as it cooks.
 - Drain juices as they accumulate to reduce spattering and keep from overcooking the bottom of the meat.
 - Shield thin or bony portions with strips of foil to prevent overcooking.

NOTE: Keep the foil at least 1 inch from the oven walls, and do not cover more than one-third of the meat with foil at any one time.

- Let the meat stand covered with foil 10-15 minutes after you remove it from the oven. The internal temperature of the meat may rise from 5-10° F during standing time.

The Meat Cooking Table on the next page provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts of meat.



Operating Instructions

MEAT COOKING TABLE

MEAT	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
BEEF Hamburgers, Fresh or defrosted (4 ozs. each) 1 patty 2 patties 4 patties	HI	1-1½ minutes 1½-2 minutes 2½-3½ minutes	Form patties with depression in center of each. Place on microwavable roasting rack. Brush with browning agent, if desired. Cover with waxed paper. Turn over halfway through cooking. Let stand covered 1 minute.
Sirloin tip roast (3-4 lbs.)	5	8-10 minutes per pound RARE (135°F) 11-13 minutes per pound MEDIUM (155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Add desired seasonings and cover with waxed paper. Turn meat over halfway through cooking and shield if necessary. Remove roast from microwave oven when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
LAMB Lamb roast, rolled boneless (3-4 lbs.)	5	11-12 minutes per pound RARE (135°F) 12-13 minutes per pound MEDIUM (145°F) 13-14 minutes per pound WELL (155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Brush lamb with marinade or desired seasonings such as rosemary, thyme or marjoram. Cover with waxed paper. Turn roast over after 15 minutes, and again after 30 minutes. Shield if necessary. Remove roast from microwave when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
PORK Bacon slices 2 slices 4 slices 6 slices 10 slices	HI	1½-2 minutes 2-3 minutes 4-5 minutes 7-8 minutes	Place bacon slices on microwavable roasting rack. Cover with paper towels. After cooking, let stand 1 minute.
Chops (5-7 ozs. each) 2 chops 4 chops	3	18-20 minutes per pound 15-17 minutes per pound	Place chops in microwavable baking dish. Add desired seasonings and cover with vented plastic wrap. Cook until no longer pink or until internal temperature reaches 170° F. Turn chops over halfway through cooking. Let stand covered 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
Loin Roast, rolled, boneless (3½- 4½ lbs.)	3	25-27 minutes per pound (165°F)	Place roast in cooking bag in microwavable dish. Add seasonings and browning agent if desired. Close bag loosely with microwavable closure or string. After cooking, let stand in bag 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F.) Internal temperature of pork should reach 170°F before serving.
Sausage links, Fresh or Frozen, defrosted (1-2 ozs. each) 2 links 4 links 6 links 10 links	HI	45-60 seconds 1-1½ minutes 1½-2 minutes 1¾-2 minutes	Pierce links and place on microwavable roasting rack. Cover with waxed paper or paper towel. Turn over halfway through cooking. After cooking, let stand covered 1 minute.



Operating Instructions

POULTRY

Cooking Poultry: General Directions

- Prepare the poultry for cooking.
- Defrost completely.
- Arrange poultry pieces with thicker pieces at the outside edge of the baking dish. When cooking legs, arrange them like the spokes of a wheel.
- Cover the baking dish with waxed paper to reduce spattering.
- Use a browning agent or cook with a sauce to give a browned appearance.

- Watch the poultry as it cooks.
- Drain and discard juices as they accumulate.
- Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil **at least 1 inch** from the oven walls and other pieces of foil.
- Poultry is done when it is no longer pink and the juices run clear. When done, the temperature in the thigh meat should be 180-185°F.
- Let the poultry stand after cooking covered with foil for 10 minutes.

The Poultry Cooking Table below provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts and types of poultry.

POULTRY COOKING TABLE

POULTRY	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Chicken pieces (2½-3 lbs.)	HI	4½-5½ minutes per pound	Before cooking, wash pieces and shake the water off. Place pieces in a single layer in a microwavable baking dish with thicker pieces to the outside. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cover with waxed paper. Cook until no longer pink and juices run clear. Let stand covered 5 minutes.
Chicken whole (3-3½ lbs.)	HI	12-13 minutes per pound	Before cooking, wash and shake off water. Place breast side down on a microwavable roasting rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook ⅓ of estimated time. Turn breast side up, brush with butter, or browning agent. Replace waxed paper. Cook ⅓ of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining ⅓ of estimated time or until no longer pink and juices run clear. Let stand covered with foil 10 minutes. (The temperature may rise about 10°F.) The temperature in the thigh should be 180°F-185°F when the poultry is done.
Cornish Hens whole (1-1½ lbs. each)	HI	6-7 minutes per pound	Before cooking, wash and shake the water off. Tie wings to body of hen and the legs to tail. Place hens breast side down on microwavable rack. Cover with waxed paper. Turn breast side up halfway through cooking. Shield bone ends of drumsticks with foil. Remove and discard drippings. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cook until no longer pink and juices run clear. Remove hens from microwave when they reach desired temperature. Let stand covered with foil 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F). Temperature in breast should be 170°F before serving.



Operating Instructions

PASTA AND RICE

Microwave cooking and conventional cooking of pasta, rice, and cereal require about the same amount of time, but the microwave is a more convenient method because you can cook and serve in the same dish. There is no stirring needed and leftover pasta tastes just like fresh cooked when reheated in the microwave oven.

Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

- If you are planning to use rice or pasta in a casserole, undercook it so it is still firm.
- Allow for standing time with rice, but not for pasta.
- The Pasta and Rice Cooking Tables below provide specific directions, with Power Level and cooking time settings for most common types of pasta and rice.

PASTA COOKING TABLE

PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water Add 8 ozs. spaghetti	HI 5	9-10 minutes 7½-8½ minutes	Combine hot tap water and salt, if desired. Use a 2-quart microwavable baking dish and cover with vented plastic wrap for spaghetti and lasagna noodles. Use microwavable lid or vented plastic wrap for macaroni and egg noodles. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in pasta; cook covered as directed in chart or until tender. Drain in a colander.
Macaroni 3 cups water Add 2 cups macaroni	HI 5	6-7 minutes 5½-6½ minutes	
Lasagna noodles 4 cups water Add 8 ozs. lasagna noodles	HI 5	7-8 minutes 11-12½ minutes	
Egg noodles 6 cups water Add 4 cups noodles	HI 5	8-10 minutes 5½-6½ minutes	

RICE COOKING TABLE

RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Long grain 2¼ cups water Add 1 cup rice	HI 5	4½-5½ minutes 14 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired, in 2 quart microwavable casserole. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in rice and any seasonings. Cook covered as directed in chart or until water is absorbed and rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with fork.
Brown 2½ cups water Add 1 cup rice	HI 5	4½-5½ minutes 28 minutes	
Long grain and wild rice mix 2⅓ cups water Add 6 ozs. package	HI 5	4-5 minutes 24 minutes	
Quick cooking 1 cup water Add 1 cup rice	HI	2-3 minutes	Cook water until it boils. Stir rice into boiling water and let stand, covered 5 to 10 minutes or until water is absorbed and rice is tender. Fluff with fork.



Care and Cleaning

CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up.

Never use rough powder or pads.

Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

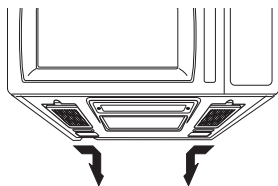
METAL RACK

Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

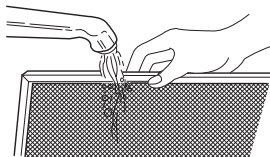
CLEANING THE GREASE FILTER

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

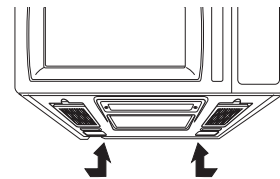
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.





Care and Cleaning

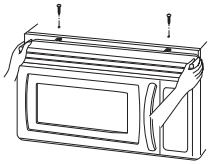
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

CAUTION

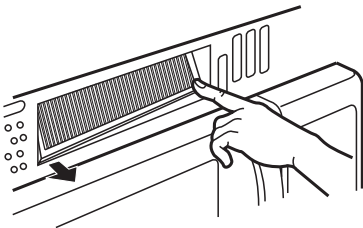
To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at your nearest Authorized Service Center or call **1-800-688-9900** (inside U.S.A) or **1-800-688-2002** (Canada). Order Charcoal Filter kit #: MVHRK5.

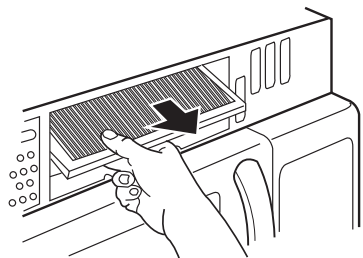
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the two vent grille mounting screws. (2 middle screws)



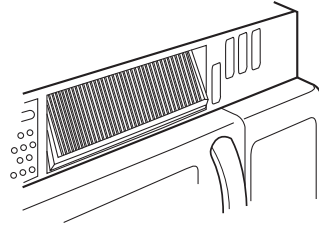
3. Push the right side lower part of the charcoal filter.



4. Remove old filter.



5. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



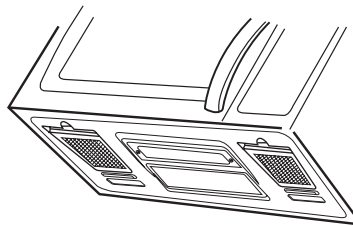
6. Slide the bottom of the grille into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

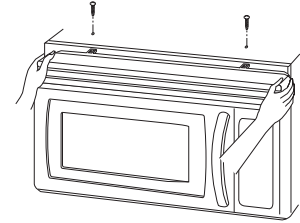
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.



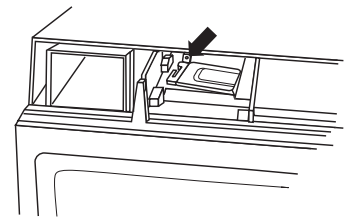
2. Remove the bulb cover mounting screws.
3. Replace bulb(s) with 20 watt appliance bulb(s).
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

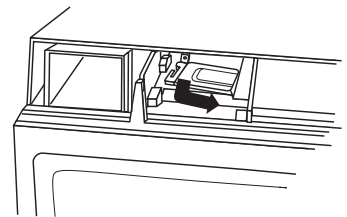
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the vent cover mounting screws. (2 middle screws)
3. Tip the cover forward, then lift out to remove.



4. Lift up the bulb holder.



5. Remove bulb holder.



6. Replace bulb with a 30 or 40 watt appliance bulb.
7. Replace the bulb holder.
8. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply.



Cooking Utensils

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

USE	DO NOT USE
<p>OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim.</p> <p>CHINA: Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim.</p> <p>PLASTIC: Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags only for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.</p> <p>PAPER: Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.</p>	<p>METAL UTENSILS: Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven.</p> <p>METAL DECORATION: Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven.</p> <p>ALUMINUM FOIL: Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven.</p> <p>WOOD: Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way.</p> <p>TIGHTLY COVERED UTENSILS: Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode.</p> <p>BROWN PAPER: Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn.</p> <p>FLAWED OR CHIPPED UTENSILS: Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven.</p> <p>METAL TWIST TIES: Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.</p>



Troubleshooting

Before Calling for Service

Check the following list to be sure a service call is necessary. Reviewing additional information on items to check may prevent an unneeded service call.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
If nothing on the oven operates	<ul style="list-style-type: none"> • check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • check if oven is properly connected to electric circuit in house. • check that controls are set properly.
If the oven interior light does not work	<ul style="list-style-type: none"> • the light bulb is loose or defective.
If oven will not cook	<ul style="list-style-type: none"> • check that control panel was programmed correctly. • check that door is firmly closed. • check that Enter/Start Pad was touched. • check that timer wasn't started instead of a cook function.
If oven takes longer than normal to cook or cooks too rapidly	<ul style="list-style-type: none"> • be sure the Power Level is programmed properly.
If the time of day clock does not always keep correct time	<ul style="list-style-type: none"> • check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle. • be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.
If food cooks unevenly	<ul style="list-style-type: none"> • be sure food is evenly shaped. • be sure food is completely defrosted before cooking. • check placement of aluminum foil strips used to prevent overcooking.
If food is undercooked	<ul style="list-style-type: none"> • check recipe to be sure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed. • be sure microwave oven is on a separate circuit. • be sure food is completely defrosted before cooking.
If food is overcooked	<ul style="list-style-type: none"> • check recipe to be sure all directions (amount, power level, time, size of dish) were followed.
If arcing (sparks) occur	<ul style="list-style-type: none"> • be sure microwavable dishes were used. • be sure wire twist ties were not used. • be sure oven was not operated when empty. • make sure metal rack (if used) is properly installed on 4 supports.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking	<ul style="list-style-type: none"> • check that door is firmly closed. • check that timer was not started instead of a cooking function.
Vent fan starts automatically	<ul style="list-style-type: none"> • If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LEVEL 4 setting to cool the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven.



Troubleshooting

⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time, only an authorized servicer should remove outer case.

QUESTIONS AND ANSWERS

QUESTION	ANSWER
Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook in two rack positions at a time?	Only use the rack that is supplied with your microwave oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage your oven.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces). Never allow metal to touch walls or door.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises I hear when my microwave oven is operating?	This is the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on and off.
Why does the dish become hot when I microwave food in it?	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking. Dish may not be microwave safe.
What does standing time mean?	Standing time means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy, and frees the oven for other purposes.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn pad. Do not use regular paper bags. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vent.



Warranty

Full One Year

Maytag will repair or replace, including related labor, any part which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Warranty

After one year from the date of original retail purchase, Maytag will provide a free part, as listed below, to replace any part that fails due to a defect in materials or workmanship. The owner will be responsible for paying all other costs including labor, mileage, transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Second through Fifth Year

Maytag will provide replacement magnetron, touch pad and microprocessor, part and labor, which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Parts Warranty Outside the United States and Canada

For one (1) year from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Canadian Residents

This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer or residence from the United States to Canada.

What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the United States or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
 - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
 - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer.
 - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
 - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
 - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

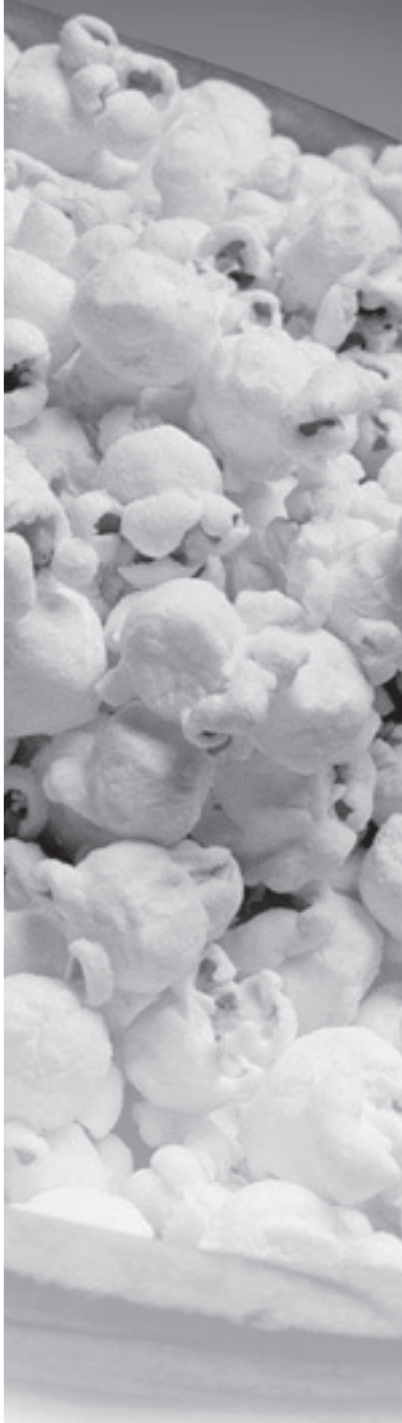
If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag ServicesSM, Maytag Customer Assistance at **1-800-688-9900**, USA and **1-800-688-2002**, Canada to locate an authorized servicer.
 - Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
 - If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag ServicesSM, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900** USA and **1-800-688-2002** Canada. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call **1-800-688-2080**.
- NOTE:** When writing or calling about a service problem, please include the following information:
- a. Your name, address and telephone number;
 - b. Model number and serial number;
 - c. Name and address of your dealer or servicer;
 - d. A clear description of the problem you are having;
 - e. Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag ServicesSM, Maytag Customer Assistance.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

Four à micro-ondes à hotte intégrée



Guide d'utilisation et d'entretien Modèle MMV5207AA/AC



Instructions de sécurité importantes 30-32



Caractéristiques..... 33-34



Utilisation 35-50



Entretien et nettoyage..... 51-52



Ustensiles recommandés 53



Guide de dépannage..... 54-55



Garantie..... 56

Guía del Uso y Cuidado.....57

Conserver ces instructions comme références.
Ce guide doit être rangé près du four.



Instructions de sécurité importantes

Installateur : Remettre ce guide au propriétaire.

Consommateur : Lire le manuel et le conserver comme référence.

Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos appareils, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce manuel ont pu être introduites.

Pour toute question, nous écrire ou nous contacter (indiquer le numéro de modèle et le numéro de téléphone) à :

Maytag ServicesSM

Attn: CAIR[®] Center

P.O. Box 2370

Cleveland, TN 37320-2370

1-800-688-9900 (É.-U)

1-800-688-2002 (Canada)

(Lundi-vendredi, 8 h-20 h-heure de l'Est)

Internet: <http://www.maytag.com>

Ce qu'il faut savoir sur les instructions de sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation d'un four à micro-ondes.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service ou le fabricant, au sujet de problèmes ou conditions que l'on ne comprend pas.

Reconnaître les étiquettes, phrases ou symboles sur la sécurité

DANGER

DANGER – risques immédiats qui **RÉSULTERONT** en de graves blessures ou même la mort.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – risques ou pratiques non sûres, qui **POURRAIENT** résulter en de graves blessures ou même la mort.

ATTENTION

ATTENTION – risques ou pratiques non sûres qui **POURRAIENT** résulter en blessures mineures.

ATTENTION

Pour éviter blessures ou dommages matériels, observer les précautions suivantes :

1. Ne pas faire frire à grande friture dans le four à micro-ondes. La graisse pourrait surchauffer et présenter un risque à manipuler.
2. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs dans leur coquille ou avec un jaune entier dans un four à micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et faire exploser l'œuf. Percer le jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau avant de le faire cuire.
3. Percer la peau des pommes de terre, tomates et aliments semblables avant de les faire cuire au four à micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.
4. Ne pas faire fonctionner le four sans aliment présent dans la cavité.
5. N'utiliser que du maïs à éclater dans des emballages prévus pour être utilisés dans un four à micro-ondes. La durée de préparation varie selon la puissance du four. Ne pas continuer à chauffer si l'éclatement du maïs est terminé. Le maïs risquerait de brûler ou de se ratatiner. Ne pas laisser le four sans surveillance.
6. Ne pas utiliser de thermomètre à cuisson standard dans le four à micro-ondes. La plupart des thermomètres contiennent du mercure, ce qui peut entraîner la formation d'un arc électrique, le mauvais fonctionnement ou encore l'endommagement du four.
7. Ne pas utiliser d'ustensile métallique dans le four.
8. Ne pas utiliser de papier, plastique ou autres matériaux combustibles non prévus pour la cuisson.
9. Lors de la cuisson avec du papier, plastique ou autres matériaux combustibles, suivre les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
10. Ne pas utiliser de papier essuie-tout qui contient du nylon ou autres fibres synthétiques. Les matériaux synthétiques chauffés pourraient fondre et faire s'enflammer le papier.
11. Ne pas faire chauffer dans le four de sac plastique ou contenant fermé. Le liquide ou l'aliment pourrait se dilater rapidement et faire casser le sachet ou le contenant. Percer ou ouvrir le contenant ou le sachet avant de le faire chauffer aux micro-ondes.
12. Pour éviter le mauvais fonctionnement d'un stimulateur cardiaque, consulter un médecin ou le fabricant de ce stimulateur pour connaître les effets potentiels de l'énergie des micro-ondes sur celui-ci.



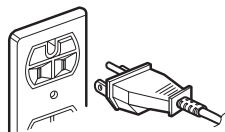
Instructions de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter tout risque de choc électrique ou même la mort, ce four doit être mis à la terre.
- Pour éviter tout risque de choc électrique ou même la mort, la fiche ne doit pas être modifiée.

Instructions de liaison à la terre

Il FAUT que ce four soit relié à la terre. La liaison à la terre permet l'évacuation du courant vers la terre, ce qui réduit le risque de choc électrique. Ce four est doté d'un cordon avec fiche de branchement à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre. Voir les instructions d'installation.



En cas de non compréhension des instructions de liaison à la terre ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un technicien ou électricien qualifié.

Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon de l'appareil est trop court, faire installer une prise de courant à trois alvéoles. Ce four doit être branché sur un circuit indépendant de 60 hertz aux caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des spécifications. Si le four est branché sur le même circuit qu'un autre équipement, il pourrait en résulter une augmentation des durées de cuisson avec risque que les fusibles ne grillent. Le four à micro-ondes fonctionne sur un courant domestique standard de 110-120 V.

Énoncé sur les interférences avec les fréquences radio – Commission fédérale des communications (É.-U. seulement)

Ce four à micro-ondes génère de l'énergie à des fréquences élevées; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, le four peut susciter des interférences perturbant la réception des ondes de radio et télévision. Cet appareil a été testé et il a été trouvé conforme aux limites imposées par les spécifications de la partie 18 des règlements de la Commission fédérale des communications (FCC) – portant sur les équipements ISM, et qui sont conçus pour offrir une protection raisonnable à de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation en particulier. Si cet équipement n'entraîne pas d'interférence avec la réception des ondes de radio et de télévision (effet qui peut être diagnostiqué par l'arrêt puis la mise en marche de l'équipement), l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger la situation au moyen d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de télévision ou de radio.
- Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur de radio ou de télévision.

- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences aux ondes de radio et de télévision causées par une **modification non autorisée** du four à micro-ondes. Il revient à l'utilisateur d'éliminer de telles interférences.

Précautions à observer pour éviter une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes

- NE PAS** tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte; le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvenir ou modifier les dispositifs d'interverrouillage de sécurité.
- Veiller à **NE** placer **AUCUN** objet entre la face avant du four et la porte, et à **NE PAS** laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact porte/châssis.
- NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse fermer parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration de :
 1. porte (déformation),
 2. charnières et loquets (brisés ou desserrés),
 3. joints de porte et surfaces de contact.
- Seul un personnel qualifié est habilité à exécuter des réglages ou réparations sur le four à micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT

Les liquides comme eau, café ou thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes, il n'y a pas toujours présence d'ébullition ou de bulles visibles. **CECI PEUT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE ET LA PROJECTION DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU AUTRE USTENSILE EST PLACÉ DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessures :

1. Ne pas surchauffer le liquide.
2. Remuer le liquide avant de le faire chauffer et au milieu du temps de chauffage.
3. Ne pas utiliser de contenants à côtés rectilignes avec goulots étroits.
4. Après le chauffage, prévoir un temps d'attente et laisser le contenant dans le four à micro-ondes avant de l'en retirer.
5. User de prudence en mettant une cuillère ou autre ustensile dans le contenant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Instructions de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies pour réduire le risque de brûlure, choc électrique, incendie ou blessure ainsi que le risque d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes.

1. **LIRE** la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. **LIRE ET RESPECTER** les instructions spécifiques « PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES », page 31.
3. Installer l'appareil **UNIQUEMENT** conformément aux instructions d'installation fournies dans ce guide.
4. Certains produits, comme œufs entiers et contenants scellés, par exemple bocaux fermés, peuvent exploser. Il **NE FAUT PAS** les faire **CHAUFFER** dans ce four.
5. Utiliser cet appareil **UNIQUEMENT** dans les applications prévues dans ce guide. Ne pas utiliser dans cet appareil un produit émetteur de vapeur ou composé chimique corrosif. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou dessiccation d'aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
6. Comme pour tout appareil ménager, il est nécessaire de **SUPERVISER ÉTROITEMENT** les **ENFANTS** ou **PERSONNES INFIRMES** lors de l'utilisation de l'appareil.
7. Consulter les instructions de nettoyage données dans la section Entretien et nettoyage du guide.
8. Les petits pots pour bébé doivent être ouverts lorsqu'ils sont chauffés au four à micro-ondes, et leur contenu mélangé ou agité avant d'être consommé, pour éviter toute brûlure.
9. **NE PAS** utiliser ce four à des fins commerciales. Il n'est destiné qu'à un usage domestique.
10. **NE PAS** faire réchauffer de biberons dans le four.
11. **NE PAS** faire fonctionner ce four si le cordon ou la fiche de branchement ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi des dommages ou une chute.
12. **SEUL** un technicien est habilité à exécuter des travaux d'entretien sur cet appareil. Des outils spéciaux sont nécessaires pour ce faire. Prendre contact avec l'établissement de service agréé le plus proche pour permettre l'inspection, la réparation ou le réglage.
13. **NE PAS** recouvrir ou obstruer un filtre ou une ouverture de l'appareil.
14. **NE PAS** remiser cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser à proximité d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou endroit semblable.
15. **NE PAS** immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau.
16. Maintenir le cordon d'alimentation **À DISTANCE** de toute surface **CHAUFFÉE**.
17. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
18. Nettoyer fréquemment la hotte d'extraction.
19. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou les filtres.
20. Procéder avec prudence lors du nettoyage du filtre de la hotte d'extraction. Un produit de nettoyage corrosif comme un nettoyant pour le four à base de potasse, peut endommager le filtre.
21. Faire fonctionner le ventilateur, lors du flambage d'aliments sous la hotte.
22. Peut être utilisé au-dessus d'un appareil de cuisson à gaz ou électrique, de 36 po (91,44 cm) de largeur ou moins.

⚠ ATTENTION

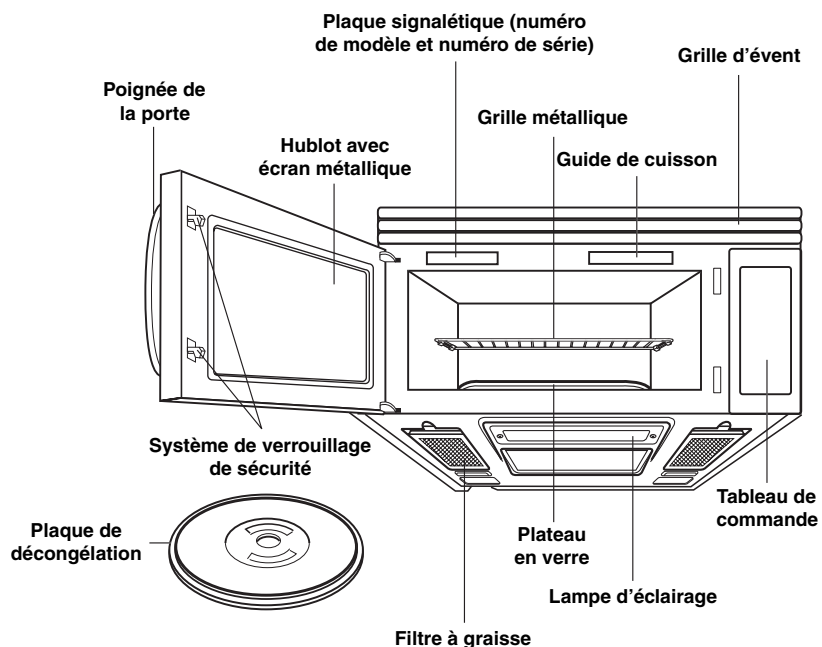
Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four :

- a. **NE PAS** cuire excessivement un aliment. Surveiller attentivement l'appareil si on a placé un article en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.
- b. Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- c. Advenant l'inflammation d'un article à l'intérieur du four, maintenir la porte **FERMÉE**, arrêter le four et débrancher le cordon d'alimentation, ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de fusibles ou de disjoncteurs.
- d. **NE RIEN** remiser dans la cavité du four. **NE PAS** placer des produits en papier, aliments ou ustensiles de cuisine dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Caractéristiques

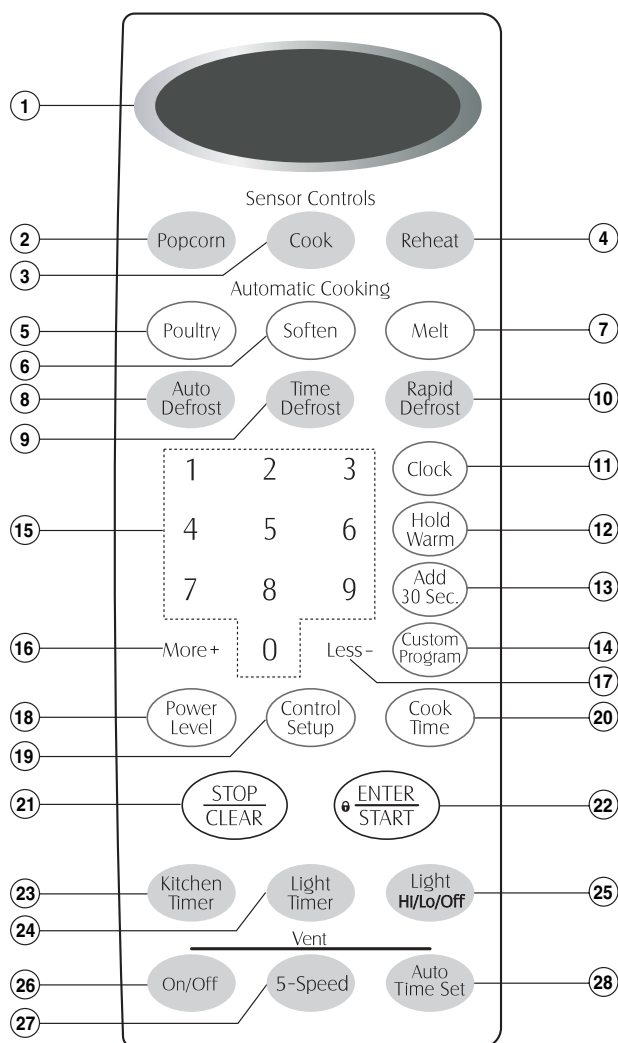


SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Alimentation électrique	120 VAC, 60 Hz
Puissance absorbée	1 700 W (MMV5207AA) 1 500 W (MMV5207AC)
Puissance de cuisson	1 100 W (MMV5207AA) 1 000 W (MMV5207AC) (Norme C.E.I. 60705)
Fréquence	2 450 MHz
Courant nominal	14,5 A (MMV5207AA) 13,0 A (MMV5207AC)
Dimensions externes (l x h x p)	29 15/16 po (76,0 cm) x 16 7/16 po (41,8 cm) x 15 5/8 po (39,7 cm)
Volume de la cavité	2,0 pi³ (0,056 m³)
Poids net	65 lb (29,5 kg)

Utiliser la PLAQUE DE DÉCONGÉLATION fournie, pour décongeler complètement des aliments volumineux.

MMV5207AA/AC





Caractéristiques

CARACTÉRISTIQUES

REMARQUE : Style et caractéristiques variables selon le modèle.

- 1. AFFICHEUR :** L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; ils affichent l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
- 2. POPCORN (MAÏS À ÉCLATER) :** Appuyer sur cette touche pour commander une opération d'éclatement de maïs dans le four à micro-ondes. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le maïs.
- 3. COOK (CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de divers mets : pommes de terre, légumes, mets en sauce, riz et mets surgelé. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
- 4. REHEAT (RÉCHAUFFAGE) :** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de divers mets: pizza, assiette de dîner, soupe/sauce et mets en sauce. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets.
- 5. POULTRY (VOLAILLE) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson d'ailles de poulet, de pépites de poulet, de poulet épicé et de poulet à la mexicaine.
- 6. SOFTEN (AMOLLISSEMENT) :** Appuyer sur cette touche pour amollir le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés.
- 7. MELT (FUSION) :** Appuyer sur cette touche pour commander la fusion du beurre, du chocolat, du fromage et des guimauves.
- 8. AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) :** Pour viande, volaille, poisson et pain. Appuyer sur cette touche pour sélectionner le type d'aliment et commander la décongélation en fonction du poids.
- 9. TIME DEFROST (DÉCONGÉLATION MINUTÉE) :** Appuyer sur cette touche pour commander la décongélation de la plupart des autres aliments surgelés.
- 10. RAPID DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE) :** Cette touche commande une opération de décongélation RAPIDE pour 1 lb (0,45 kg) d'aliments surgelés.
- 11. CLOCK (HORLOGE) :** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte.
- 12. HOLD WARM (MAINTIEN AU CHAUD) :** Appuyer sur cette touche pour maintenir la température d'un mets cuit dans le four à micro-ondes, pendant une période qui peut atteindre 90 minutes.
- 13. ADD 30 SEC. (ADDITION 30 SECONDES) :** Appuyer sur cette touche pour commander le déclenchement instantané d'une opération de cuisson au niveau de puissance 100 %.
- 14. CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISÉ) :** Appuyer sur cette touche pour rappeler une instruction de cuisson préalablement programmée en mémoire.
- 15. TOUCHES NUMÉRIQUES :** Utiliser les touches numériques pour entrer les valeurs de durée de cuisson, niveau de puissance, quantité ou poids.
- 16. MORE+ (PLUS+) :** Appuyer sur cette touche pour ajouter dix secondes à la durée de cuisson (chaque pression).
- 17. LESS- (MOINS-) :** Appuyer sur cette touche pour réduire de dix secondes (chaque pression) la durée de cuisson déjà programmée.
- 18. POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) :** Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage.
- 19. CONTROL SETUP (SÉLECTION DES PARAMÈTRES) :** Appuyer sur cette touche pour modifier les paramètres de programmation par défaut, utilisés par le four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids pour décongélation.
- 20. COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour définir la durée de cuisson.
- 21. STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACEMENT) :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
- 22. ENTER/START (ENTRÉE/MISE EN MARCHÉ) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction. Si l'on ouvre la porte du four après le déclenchement d'une cuisson, appuyer de nouveau sur ENTER/START pour reprendre la cuisson.
- 23. KITCHEN TIMER (MINUTERIE) :** Appuyer sur cette touche pour programmer la minuterie.
- 24. LIGHT TIMER (MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE) :** Appuyer sur cette touche pour programmer la minuterie de la lampe.
- 25. LIGHT HI/LO/OFF (LAMPE – JOUR/NUIT/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'allumage ou l'extinction de la lampe d'éclairage.
- 26. VENT ON/OFF (VENTILATEUR – MARCHÉ/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du ventilateur.
- 27. VENT 5-SPEED (VENTILATEUR – 5 VITESSES) :** Appuyer sur cette touche pour choisir l'une des 5 vitesses de ventilateur.
- 28. VENT AUTO TIME SET (DURÉE AUTOM. DE VENTILATION) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation d'une durée de ventilation (1, 3, 5, 10, 30 minutes).



Utilisation

LE FOUR À MICRO-ONDES

On décrit dans cette section les principes de fonctionnement du four à micro-ondes ainsi que les connaissances de base qui permettront de l'utiliser. Lire cette information avant d'utiliser le four.

⚠ ATTENTION

- Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas faire fonctionner le four sans avoir placé un aliment dans la cavité.
- Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile en grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique.

CLOCK (HORLOGE)

L'appareil est doté d'une horloge (format 12 heures).

Exemple : Pour régler l'horloge sur 8 h 00.



8 0 0



1. Appuyer sur la touche **CLOCK**.
2. Entrer l'heure exacte à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur la touche **ENTER/START**. (Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)
4. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

KITCHEN TIMER (MINUTERIE)

On peut utiliser l'horloge du four à micro-ondes comme minuterie, pour décompter une période qui peut atteindre 99 minutes, 99 secondes.

Exemple : Réglage pour une période de décompte de 3 minutes.



3 0 0



1. Appuyer sur la touche **KITCHEN TIMER**.
2. Entrer la durée de décompte à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur la touche **ENTER/START**. Lorsque la période de décompte est écoulée, l'appareil émet des signaux sonores et affiche **END (FIN)**.

CONTROL SETUP (SÉLECTION DES PARAMÈTRES)

Il est possible de modifier les paramètres utilisés par le four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids de décongélation.

Voir le tableau qui suit.

Touche	Fonction	N°	Résultat
1	Signal sonore ACTIF/INACTIF	1	ACTIF
		2	INACTIF
2	Affichage de l'horloge	1	ACTIF
		2	INACTIF
3	Vitesse de défilement de l'afficheur	1	Basse
		2	Normale
		3	Haute
4	Poids pour décongélation	1	lb
		2	kg

Exemple : Pour permuter le mode de sélection du poids pour la décongélation (entre lb et kg).



4

2

1. Appuyer sur la touche **CONTROL SETUP**.
2. Appuyer sur la touche **4**.
3. Appuyer sur la touche **2**.

VENT FAN (VENTILATEUR)

Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur d'eau et d'autres vapeurs émises par les aliments sur la table de cuisson. Il possède 5 vitesses.

Exemple : Pour le niveau 4.



1. Appuyer sur la touche **ON/OFF**. L'afficheur indique le dernier niveau avant de choisir un autre niveau de vitesse du ventilateur.
2. Appuyer sur cette touche jusqu'à l'apparition du niveau 4 à l'afficheur.

Appuyer sur la touche **ON/OFF** pour arrêter le ventilateur lorsqu'on le désire.

REMARQUE : Si la température augmente excessivement à partir de la cuisinière ou de la table de cuisson sous le four, le ventilateur de la hotte d'extraction se met en marche automatiquement au NIVEAU 4, pour protéger le four.

Le ventilateur peut ainsi fonctionner pendant une période d'une heure pour le refroidissement du four. Lorsque ceci se produit, on ne peut commander l'arrêt du ventilateur avec la touche **ON/OFF**.

VENT AUTO TIME SET (DURÉE AUTOMATIQUE DE VENTILATION)

Exemple : Arrêt du ventilateur après 30 minutes au niveau 4.



1. Appuyer sur la touche **ON/OFF**.
2. Appuyer sur cette touche jusqu'à l'apparition du niveau 4 à l'afficheur.
3. Appuyer 5 fois sur cette touche.

LIGHT HI/LO/OFF (LAMPE-JOUR/NUIT/ARRÊT)



Appuyer une fois sur **LIGHT HI/LO/OFF** pour commander l'allumage avec l'intensité maximale; appuyer une seconde fois sur la touche pour passer à l'intensité d'illumination nocturne; appuyer une troisième fois pour commander l'extinction.



Utilisation

VERROUILLAGE POUR LES ENFANTS

Il est possible de désactiver le tableau de commande pour empêcher la mise en marche du four à micro-ondes, accidentellement ou par des enfants.

La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le tableau de commande; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.

Exemple : Verrouillage du tableau de commande.



1. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.



2. Maintenir la pression sur **ENTER/START** pendant 4 secondes ou plus. **LOCKED (VERROUILLÉ)** apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

Exemple : Déverrouillage du tableau de commande.



1. Maintenir la pression sur **ENTER/START** pendant 4 secondes ou plus. **LOCKED (VERROUILLÉ)** disparaît de l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

ADD 30 SEC. (ADDITION 30 SECONDES)

Cette touche de commande rapide permet de commander la mise en marche du four à micro-ondes sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche **ENTER/START**.

Exemple : Sélection d'une période de chauffage de 2 minutes.



1. Appuyer 4 fois sur la touche **ADD 30 SEC**. Le four se met en marche et affiche le décompte de la durée de cuisson.

LIGHT TIMER (MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE)

On peut programmer l'appareil pour que la **LAMPE** d'éclairage s'allume et s'éteigne automatiquement à l'heure choisie. La lampe s'allumera ensuite à la même heure chaque jour, jusqu'à une modification de la programmation.

Exemple : Allumage à 2 h 00, extinction à 7 h 00.



2 0 0



1. Appuyer sur **LIGHT TIMER**.

2. Entrer l'heure d'**ALLUMAGE** désirée.



7 0 0



3. Appuyer sur **ENTER/START**.

(Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)

4. Appuyer de nouveau sur **ENTER/START**.

5. Entrer l'heure d'**EXTINCTION** désirée.



6. Appuyer sur **ENTER/START**. (Appuyer sur 1 pour AM/matin et sur 2 pour PM/soir.)

7. Appuyer sur **ENTER/START**.

REMARQUE :

• Pour modifier la programmation de la minuterie d'ÉCLAIRAGE, répéter les étapes 1 à 7.

Exemple : Désactivation de la MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE.



1. Appuyer sur **LIGHT TIMER**.

2. Appuyer sur **STOP/CLEAR**.

REMARQUE :

• Pour désactiver la MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE alors qu'elle est programmée, appuyer sur la touche



HOLD WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

Il est possible de maintenir au chaud un mets cuit dans le four, pendant une période qui peut atteindre 90 minutes. On peut utiliser la fonction de **MAINTIEN AU CHAUD** indépendamment, ou automatiquement après l'exécution d'un programme de cuisson.

Exemple : Utilisation de la fonction de MAINTIEN AU CHAUD.



1. Appuyer sur **HOLD WARM**.



2. Appuyer sur **ENTER/START**.

REMARQUES :

- La durée de **MAINTIEN AU CHAUD** peut atteindre 90 minutes.
- Durant cette période, maintenir couvert un mets **qui a été cuit couvert**.
- Ne pas couvrir un **article de pâtisserie** (tarte, chausson, etc.) durant son **MAINTIEN AU CHAUD**.
- **Un repas complet** qu'on **MAINTIENT AU CHAUD** sur une assiette peut être couvert durant cette période.

Type d'aliment	Quantité recommandée
Liquide	1 à 2 tasses (237 à 473 mL)
Sec	5 à 10 onces (142 à 284 g)

Pour activer automatiquement la fonction de MAINTIEN AU CHAUD après l'exécution d'un autre programme de cuisson :

- Durant la programmation des instructions de cuisson, appuyer sur la touche **HOLD WARM** avant d'appuyer sur la touche **ENTER/START**.
- Après l'exécution de la dernière opération du programme de cuisson, l'appareil émet 2 signaux sonores, et **HOLD WARM** apparaît sur l'afficheur.
- On peut commander une durée de **MAINTIEN AU CHAUD** après une période de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** ou après un programme de cuisson en plusieurs phases.



Utilisation

CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISÉ)

Cette touche permet de déclencher immédiatement un programme de cuisson dont les instructions ont été antérieurement programmées et mémorisées.

Exemple : Période de cuisson de 2 minutes.



2 0 0



1. Appuyer sur la touche **CUSTOM PROGRAM**.
2. Entrer une durée de cuisson.
3. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

Exemple : Rappel du programme personnalisé.



1. Appuyer sur la touche **CUSTOM PROGRAM**.
2. Appuyer sur **ENTER/START**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

MORE+/LESS- (PLUS+/MOINS-)

Les touches MORE+ et LESS- permettent de modifier la durée de cuisson pour une opération de cuisson préprogrammée ou pour une période de cuisson minutée.

Chaque pression sur la touche MORE+ ajoute 10 secondes à la durée de cuisson. Chaque pression sur la touche LESS- réduit la durée de cuisson de 10 secondes.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ÉLEVÉS

Exemple : Période de cuisson de 8 minutes 30 secondes au niveau de puissance 100 %.

8 3 0



1. Entrer la durée de cuisson.
2. Appuyer sur **ENTER/START**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'emploi de la puissance de chauffage HIGH (ÉLEVÉE) ne produit pas toujours les meilleurs résultats avec les aliments qui nécessitent une cuisson lente, comme rôti, mets à cuire au four ou entremets. En plus de la puissance ÉLEVÉE, le four offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage.

Exemple : Période de cuisson de 7 minutes 30 secondes, au niveau de puissance 70 %.

7 3 0



7



1. Entrer la durée de cuisson.
2. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL**.
3. Entrer le niveau de puissance.
4. Appuyer sur **ENTER/START**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

Pour le choix des niveaux de puissance, voir le guide de cuisson à la page 38.

PROGRAMME DE CUISSON À PLUSIEURS PHASES

Pour l'obtention des meilleurs résultats, certaines recettes stipulent l'emploi d'un niveau de puissance de chauffage pendant une certaine période, puis d'un autre niveau de puissance de chauffage durant une autre période. On peut programmer le four pour qu'il exécute successivement jusqu'à trois périodes de chauffage si la première période est une opération de décongélation.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 3 minutes au niveau de puissance 100 %, puis durant 7 minutes 30 secondes au niveau de puissance 70 %.

3 0 0



7 3 0



7



1. Entrer la durée de cuisson pour la première période.
2. Appuyer sur la touche **COOK TIME**.
3. Entrer la durée de cuisson pour la seconde période.
4. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL**.
5. Entrer le niveau de puissance pour la seconde période.
6. Appuyer sur **ENTER/START**. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.



Utilisation

GUIDE DE CUISSON – NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'appareil offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage en plus de la puissance HIGH (ÉLEVÉE); on peut ainsi choisir le niveau de puissance le plus approprié pour l'aliment à cuire. Le tableau ci-dessous permet de choisir le niveau de puissance approprié pour divers aliments.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE DU FOUR	UTILISATION
10 (Puissance élevée)	100 %	<ul style="list-style-type: none"> • Ébullition d'eau. • Cuisson de bœuf haché. • Préparation de bonbons/confiserie. • Cuisson de légumes et fruits frais. • Cuisson de poisson ou volaille. • Préchauffage d'un plat de brunissage. • Réchauffage de liquide. • Tranches de bacon.
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage rapide de tranches de viande. • Cuisson d'oignons, de céleri et poivrons verts (sautés).
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage. • Cuisson d'œufs brouillés.
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de pains et de produits de céréales. • Cuisson de mets à base de fromage, veau. • Cuisson de gâteaux, muffins, biscuits, etc.
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de pâtes.
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de viande, volaille entière. • Cuisson d'entremets. • Cuisson de poulet entier, dinde, côtes de porc, rôti de côtes, rôti de longe.
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> • Toute cuisson de pièces de viande moins tendres. • Réchauffage de mets préparé surgelé.
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation de viande, volaille et produits de la mer. • Cuisson d'une petite quantité d'aliments. • Fin de cuisson pour mets en sauce, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> • Amollissement de beurre et fromage à la crème. • Chauffage d'une petite quantité d'aliments.
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> • Amollissement de crème glacée. • Levée de pâte à pain (avec levure).
0		<ul style="list-style-type: none"> • Période d'attente.



Utilisation

INSTRUCTIONS DE CUISSON AVEC CAPTEUR

La fonction de cuisson avec capteur permet de commander la cuisson d'un mets favori sans devoir sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage. L'appareil affiche la catégorie d'aliment durant la période de détection initiale. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque mets ou aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité émise par l'aliment, il détermine la durée de cuisson restante; l'afficheur présente alors la durée de cuisson restante. Observer les recommandations suivantes pour obtenir les meilleurs résultats pour une cuisson avec capteur :

1. Entreprendre la cuisson sur des aliments qui se trouvent à une température de conservation normale.
2. Veiller à ce que le plateau en verre et la surface extérieure du récipient soient secs.
3. Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes).
4. Ne pas ouvrir la porte du four ni appuyer sur la touche STOP/CLEAR durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulee, le four émet 2 signaux sonores, et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

GUIDE DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Pour obtenir les meilleurs résultats lors d'une cuisson avec capteur, employer les récipients appropriés et recouvrir les aliments.

1. Toujours utiliser un récipient pour four à micro-ondes et recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent).

2. Ne jamais placer un couvercle ou film de plastique étanche sur un récipient; ceci empêche l'évacuation de la vapeur et peut provoquer une cuisson excessive.
3. Adapter la quantité de nourriture à la taille du récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, remplir un récipient à 50 % ou plus.
4. Avant de placer les aliments dans le four, vérifier que les surfaces internes du four et les surfaces externes du récipient sont sèches. La transformation en vapeur des résidus d'eau peut provoquer une détection incorrecte par le capteur.

AUGMENTATION/ DIMINUTION DE LA DURÉE DE CUISSON

Avec les touches MORE+ ou LESS-, tous les réglages pour une cuisson minutée et pour une cuisson avec capteur peuvent être modifiés pour donner une durée plus longue ou plus courte. En appuyant sur la touche MORE+, on ajoute dix secondes de durée de cuisson à chaque pression. En appuyant sur LESS-, on soustrait dix secondes de durée de cuisson à chaque pression.

POPCORN (MAÏS À ÉCLATER)

Cette fonction permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets de 3,0 et 3,5 oz (85 et 99 g) vendus dans le commerce. Exécuter le processus sur un seul sachet à la fois. Dans le cas de l'emploi d'un dispositif spécial pour éclatement de maïs au four à micro-ondes, observer les instructions du fabricant.

Exemple : Préparation de popcorn.

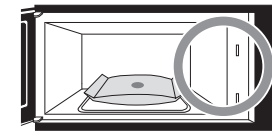
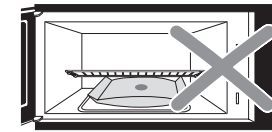
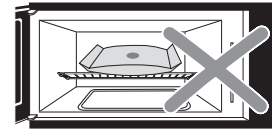
Popcorn

1. Appuyer sur la touche **POPCORN**. Lorsque la durée de chauffage est écoulee, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

- Quantité recommandée : 3,0 à 3,5 oz (85 à 99 g).

ATTENTION

- NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance durant une opération d'éclatement de maïs.
- Lors d'éclatement de maïs en sachet vendu dans le commerce, retirer la grille du four; ne pas placer le sachet de maïs à éclater sur ou sous la grille.





Utilisation

CUISSON AVEC CAPTEUR

La CUISSON AVEC CAPTEUR permet de commander une cuisson aux micro-ondes d'aliments courants, sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et la puissance de chauffage. La fonction CUISSON AVEC CAPTEUR est associée à des puissances de chauffage présélectionnées pour 7 catégories d'aliment.

Exemple : Cuisson du riz.



6

1. Appuyer sur la touche **COOK**.
2. Choisir la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR*

Catégorie	Touche	Quantité
Pommes de terre au four	1	1 à 4
Légumes frais	2	1 à 4 tasses
Légumes surgelés	3	1 à 4 tasses
Légumes en conserve	4	1 à 4 tasses
Mets en sauce	5	1 à 4 tasses
Riz	6	½ à 2 tasses
Mets surgelés	7	10 à 21 oz

* 1 tasse = 227 g ou 237 mL
1 oz = 28 g ou 30 mL

Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **COOK END (FIN DE CUISSON)**.

RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

Le RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR permet de commander une cuisson aux micro-ondes d'aliments courants, sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et le niveau de puissance.

Exemple : Réchauffage de 2 parts de pizza.



1

1. Appuyer sur la touche **REHEAT**.
2. Choisir la catégorie d'aliment.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR*

Catégorie	Touche	Quantité
Part de pizza	1	1 à 3 parts
Assiette de dîner	2	1 à 2 portions
Soupe/sauce	3	1 à 4 tasses
Mets en sauce	4	1 à 4 tasses

* 1 tasse = 227 g ou 237 mL

POULTRY (VOLAILLE)

Le four utilise une puissance basse pour la cuisson de mets à base de volaille (ailes, pépites, poulet épicé et à la mexicaine). Voir le tableau suivant.

Exemple : Cuisson d'une aile de poulet de 6 oz (170 g).



1

1



1. Appuyer sur la touche **POULTRY**.
2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche 1 pour « ailes de poulets ».
3. Choisir la quantité. Appuyer sur la touche 1 pour 6 oz (170 g).
4. Appuyer sur **ENTER/START**.

TABLEAU POUR VOLAILLE*

Catégorie	Touche	Quantité
Ailes de poulet	1	6, 12 oz
Pépites de poulet	2	4, 8 oz
Poulet épicé	3	2, 4 portions
Poulet à la mexicaine	4	2, 4 portions

* 1 oz = 28 g ou 30 mL

SOFTEN (AMOLLISSEMENT)

Le four utilise une puissance basse pour amollir les aliments comme le beurre, la crème glacée, le fromage à la crème et les jus congelés. Voir le tableau suivant.

Exemple : Amollissement d'1 pinte (0,95 L) de crème glacée.



2

1. Appuyer sur la touche **SOFTEN**.
2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche 2 pour « crème glacée ».

2



3. Choisir la quantité. Appuyer sur la touche 2 pour 1 pinte (0,95 L).
4. Appuyer sur **ENTER/START**.

TABLEAU D'AMOLLISSEMENT*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre	1	1/2/3 bâtonnets
Crème glacée	2	Chopine, pinte, demi-gallon
Fromage à la crème	3	3, 8 oz
Jus congelés	4	6, 12, 16 oz

* 1 oz = 28 g ou 30 mL; ½ gal. = 1,9 L; 1 pinte = 0,95 L; 1 chopine = 0,5 L

MELT (FUSION)

Le four utilise une puissance basse pour la fusion d'aliments (comme le beurre ou la margarine, le chocolat, les guimauves ou les préparations à partir de fromage fondu). Voir le tableau suivant.

Exemple : Fusion de 8 oz (227 g) de chocolat.



2

2



1. Appuyer sur la touche **MELT**.
2. Choisir la catégorie d'aliment. Appuyer sur la touche 2 pour « chocolat ».
3. Choisir la quantité. Appuyer sur 2 pour 8 oz (227 g).
4. Appuyer sur **ENTER/START**.

TABLEAU DE FUSION*

Catégorie	Touche	Quantité
Beurre/margarine	1	1/2/3 bâtonnets
Chocolat	2	4, 8 oz
Fromage	3	8, 16 oz
Guimauves	4	5, 10, oz

* 1 oz = 28 g ou 30 mL



Utilisation

TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Pommes de terre	Percer chaque pomme de terre à l'aide d'une fourchette et les placer sur le pourtour du plateau, en les espaçant d'au moins 1 pouce (2,5 cm).	1 à 4, moyennes, approx. 8 à 10 oz (227 à 284 g) chacune
LÉGUMES	Légumes frais Les préparer comme on le désire, les laver et laisser un peu d'eau sur les légumes. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule plastique, avec évent.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
	Légumes surgelés Les retirer du paquet, les rincer sous l'eau courante pour éliminer le givre. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule plastique, avec évent.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
	Légumes en conserve Les retirer de leur boîte. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule plastique, avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Mets en sauce	Réunir les ingrédients selon la recette, dans un plat de 1 à 2 pintes (1 à 2 L). Faire cuire en mettant une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Riz	Ajouter deux fois la quantité d'eau au riz. Choisir un récipient pour four à micro-ondes suffisamment grand pour empêcher l'eau de déborder à l'ébullition. Recouvrir le récipient d'une pellicule plastique ou d'un couvercle.	1/2 à 2 tasses (118 à 473 mL)
Mets surgelé	Le retirer de l'emballage. Faire une fente dans le couvercle. Si le récipient n'est pas prévu pour four à micro-ondes, placer le contenu sur une assiette recouverte d'une pellicule plastique, avec évent.	10 à 21 oz (284 à 595 g)

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Pizza	Ceci est une fonction de réchauffage pour un reste de pizza. Placer la pizza sur du papier essuie-tout, sur une assiette compatible avec les micro-ondes.	1 à 3 parts (3 à 5 oz/ 85 à 142 g chacune)
Assiette de dîner	La placer sur une assiette peu profonde, recouverte d'une pellicule plastique, avec évent. Laisser reposer 3 minutes.	1 à 2 portions
Soupe/sauce	Placer dans un plat pour four à micro-ondes peu profond, recouvert d'une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Mets en sauce	Couvrir le plat contenant le mets avec une pellicule plastique, avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)



Utilisation

TABLEAU POUR VOLAILLE

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Ailes de poulet surgelées, précuites	Les disposer en couche simple sur le pourtour d'une assiette à dîner ou d'un plat.	6 ou 12 oz (170 ou 340 g)
Pépites de poulet surgelées, précuites	Les disposer en couche simple sur le pourtour d'une assiette à dîner.	4 ou 8 oz (113 ou 227 g)
Poulet épicé	<p>- 2 portions (doubler les ingrédients pour 4 portions)</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 ½ lb (0,8 kg) de morceaux de poulet, sans peau• 1 cuillère à thé de poivre de Cayenne• 1 ½ cuillère à soupe de paprika• ½ cuillère à thé de poivre• ½ tasse (118 mL) de sauce forte ou 1 cuillère à soupe de sauce Tabasco• ½ tasse (118 mL) de sauce barbecue au choix <p>Mélanger le tout dans un plat en verre de 8 x 8 po (20 x 20 cm) ou équivalent et recouvrir d'une pellicule plastique.</p> <p>Faire cuire au réglage « Spicy chicken ». Remuer et servir tel quel ou placer sous un gril quelques minutes, pour améliorer la couleur.</p>	2 ou 4 portions
Poulet à la mexicaine	<p>- 2 portions (doubler les ingrédients pour 4 portions)</p> <ul style="list-style-type: none">• ½ oignon moyen, haché• ½ poivron vert, en dés• ½ tasse (118 mL) de petits pois congelés• ½ tasse (118 mL) de riz à grains longs• 1 tasse (237 mL) d'eau• ½ tasse (118 mL) de salsa• 1 ½ lb (0,8 kg) de morceaux de poulet, pattes, cuisses, poitrines, ailes ou une combinaison de tous les morceaux, sans peau• 1 cuillère à thé de cumin• Sel et poivre au goût• ½ tasse (118 mL) d'olives vertes avec piments <p>Placer les oignons et les poivrons dans un plat en verre de 8 x 8 pouces (20 x 20 cm) ou équivalent, et faire cuire aux micro-ondes pendant 3 minutes.</p> <p>Ajouter les petits pois, le riz, l'eau, la salsa, le poulet et le cumin.</p> <p>Assaisonner de sel et de poivre.</p> <p>Recouvrir d'une pellicule plastique et faire cuire au réglage « Mexican chicken ».</p> <p>Ajouter les olives et servir tel quel ou placer sous un gril quelques minutes, pour améliorer la couleur.</p>	2 ou 4 portions