

Microwave Oven

Owner's Manual

AMC5143AAB/W/Q

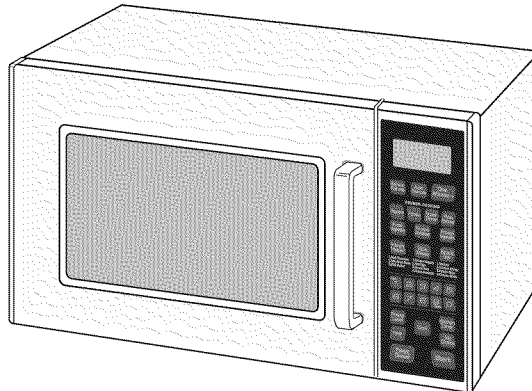
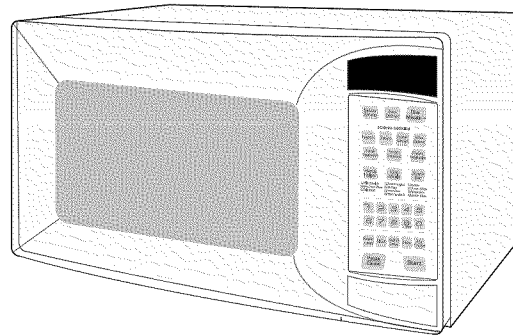
AMC5143AAS

AMC5143BCB/W/Q

AMC5143BCS

AMC5143AAB/W/Q

AMC5143BCB/W/Q



AMC5143AAS

AMC5143BCS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY:

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

WARNING

Always observe Safety Precautions when using your oven. Never try to repair the oven on your own – there is dangerous voltage inside. If the oven needs to be repaired, call 1-800-843-0304 U. S. A, 1-800-807-6777 CANADA for the name of an authorized service center near you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

To reduce risk of burns, electric shock, fire, personal injury or exposure to excessive microwave energy:

- Read all safety instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific “Precautions to Avoid Exposure to Excessive Microwave Energy” on this page.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlets. See “Important Grounding Instructions” on page 4 of this manual.
- Install or place this appliance only in accordance with the installation instructions provided.
- Some items, like whole eggs and food in sealed containers, may explode if heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any of the openings on this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions, continued

- Do not store this appliance outdoors. Do not use near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, etc.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles or spattered oils stuck to the oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- When cleaning door and oven surfaces, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
- To reduce the risk of fire in the oven:
 - a. Do not overcook food. Watch appliance carefully if paper, plastic, or other combustible materials are inside.
 - b. Remove wire twist-ties from plastic cooking bags before placing bags in oven.
 - c. If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, disconnect the power cord, or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - d. Do not use the oven compartment for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven when not in use.
- Do not try to preheat oven or operate while empty.
- Do not cook without the glass tray in place on the oven floor. Food will not cook properly without the tray.
- Do not defrost frozen beverages in narrow-necked bottles. The containers can break.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Carefully remove container coverings, directing steam away from hands and face.
- Remove lids from baby food before heating. After heating baby food, stir well and test temperature by tasting before serving.

- Do not operate any other heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
- Do not attempt to pull any part of the door by hand to open the door.
- Open the door only utilizing the push button located at front-right-bottom side. **(AMC5143AAB/W/Q, AMC5143BCB/W/Q)**
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

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 GROUNDING

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord that includes a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Plug the three-prong power cord into a properly grounded outlet of standard 110-120 voltage, 60 Hz. Your oven should be the only appliance on this circuit.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or servicer if you do not understand the grounding instructions or if you are not sure if the appliance is properly grounded.

Use of Extension Cords

A short power-supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long cord or extension cord is used:

- 1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- 2. The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord and it must be plugged into a 3-slot outlet.
- 3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally. If you use an extension cord, the interior light may flicker and the blower may vary when the microwave oven is on. Cooking times may be longer, too.

WARNING

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

Note:

Connect the oven to a 20A circuit.
When connecting the oven to a 15A circuit, make sure that circuit breaker is operable.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

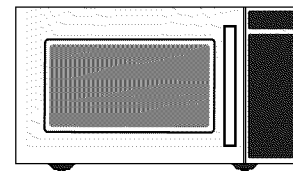
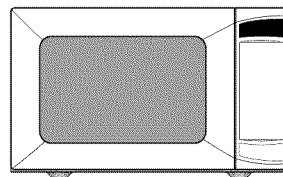
Your New Microwave oven

Table of Contents

Safety	2
Your New Microwave oven	5
Checking Parts	5
Setting Up Your Microwave Oven	6
Control Panel Buttons	6-7
Operation	8
Turning on the Power and Selecting a Display Language	8
Using the My Choice feature	8
Selecting the Display Weight	9
Setting the Clock 12HR/24HR	9
Setting the Clock	9
Setting the Daylight Saving Time adjustment	10
Using the Pause/Cancel Button	10
Using the Help Button	10
Using the Sensor Cook Buttons	10
Using the One Minute + Button	11
Using the Snack Bar Button	11
Sensor Reheat	12
Defrosting Automatically	12
Using the Handy Helper Button	13
Using the Kids Meals Button	13
Setting Cooking Times & Power Levels	14
Setting the Word Prompting Speed	15
Using the More/Less Buttons	15
Adjusting the Volume	16
Using the Kitchen Timer	16
Setting the Child Protection Lock	16
Demonstration Mode	17
Setting the Remind End Signal	17
Cooking Instructions	18
Cooking Utensils	18
Testing Utensils	18
Cooking Techniques	19
General Tips	19
Auto Sensor Cook	20
Utensils & Cover For Sensor Cooking	20
Important	20
Cooking Guide	21
Auto Defrosting Guide	23
Recipes	24
Sensor Cooking Guide	26
Sensor Reheat Guide	27
Sensor Recipes	27
Appendix	30
Troubleshooting Guide	30
Care and Cleaning	30
Specifications	31
AMANA® MAJOR APPLIANCE WARRANTY	32
Quick Reference	33

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.



microwave oven



roller guide ring



glass tray



registration card



instruction manual

Built-In Kit

AMC5143 can be used with optional trim kits for built-in installation.

Do not install above any wall ovens or heat sources.

Customer trim kits are available in White, Bisque, Black or Stainless Steel (UXA 0024AXW, Q, B, S).

Your New Microwave oven

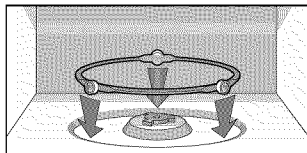
Setting Up Your Microwave Oven

- 1 Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. Once plugged in, the display on your oven will show after four seconds:

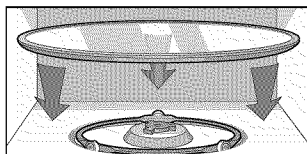
ENJOY YOUR COOKING---PRESS MY CHOICE
FOR PERSONAL OPTIONS

Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the sides of the oven.

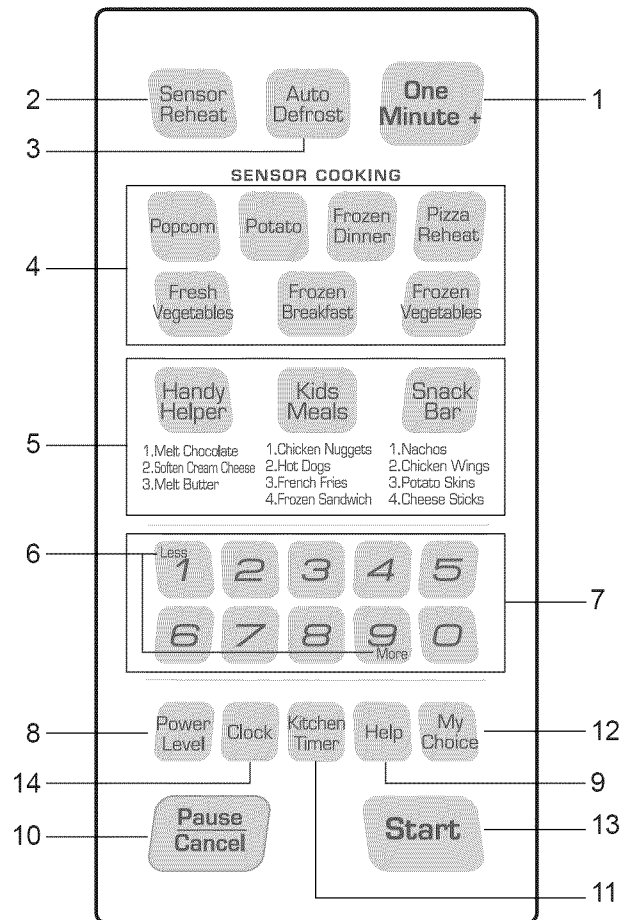
- 2 Open the oven door.
- 3 Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
- 4 Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



- 5 Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.

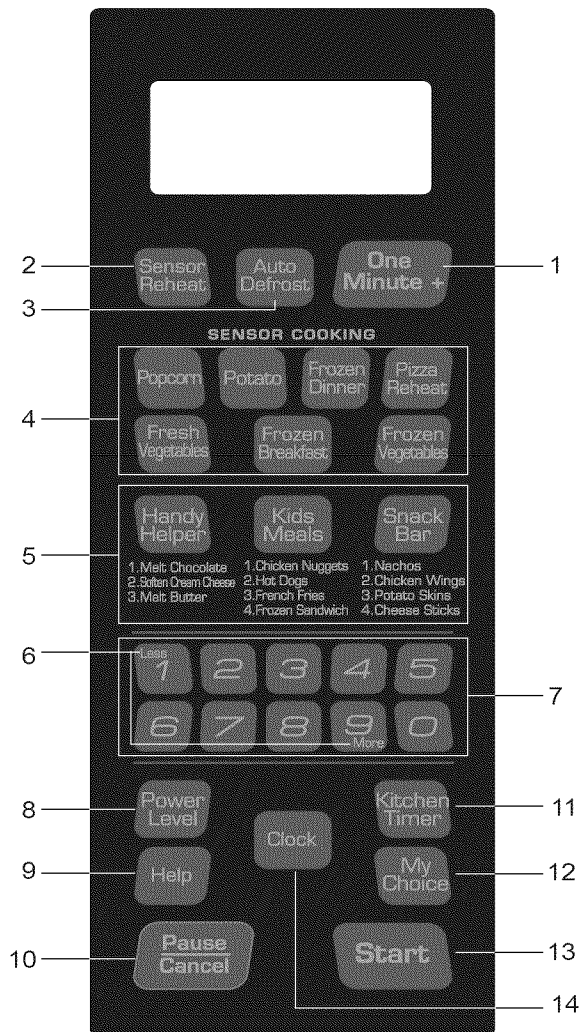


Control Panel Buttons AMC5143AAB/W/Q, AMC5143BCB/W/Q



Your New Microwave oven

Control Panel Buttons AMC5143AAS, AMC5143BCS



- 1. One Minute +** p.11
Press once for every minute of cooking at High power.
- 2. Sensor Reheat** p.12
- 3. Auto Defrost** p.12
Sets weight of food to be defrosted.
- 4. Sensor Cook Buttons** p.10
Sensor settings to cook popular foods.
- 5. Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar** p.13
Selects type of dish to be reheated.
- 6. More/Less** p.15
Increase or decrease cooking time.
- 7. Number Buttons**
Set cooking times or amounts and power levels other than high.
- 8. Power Level** p.14
Press this pad to set a power level other than high.
- 9. Help** p.10
Press to see help information about the feature you are using.
- 10. Pause/Cancel** p.10
Press to pause oven or correct a mistake.
- 11. Kitchen Timer** p.16
Sets kitchen or convenience timer.
- 12. My Choice** p.8
Press to set non-cooking feature.
- 13. Start**
Press to start cooking.
- 14. Clock** p.9
Sets current time

Operation

Turning on the Power and Selecting a Display Language

The first time you plug the power cord into an outlet, or after there has been an interruption in power, the display shows after four seconds “ENJOY YOUR COOKING - - - - PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS”

1 Press **My Choice** immediately after plugging in your microwave. The display will show “PRESS 1-9 TO SELECT VARIOUS OPTIONS”.

2 Press the “1” button. The display will show:



3 Press **My Choice** The display will show:



4 Press **My Choice** repeatedly to select the language you wish to use:

- ENGLISH
- FRENCH
- SPANISH

If you continue to press **My Choice**, the settings will cycle in the order shown here:



5 Press the “**Start**” button.

Using the My Choice feature

Your new microwave oven can be customized to suit your personal tastes. Simply press **My Choice** to set these options. For your convenience, all the options are summarized in the following table:

My Choice options	Description	Operation
Display Weight	Weight options are pounds or kilograms.	Press My Choice, 2 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
Adjusting the Volume	Volume options include Off, Low, Medium, High and Melody 1~5.	Press My Choice, 3 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
Remind End Signal	The Remind End Signal can be turned On and Off.	Press My Choice, 4 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
Child Protection Lock	This feature prevents use by unsupervised children.	Press My Choice, 5 and select by pressing My Choice . To set, press Start .
Clock 12HR/24HR	The clock can display either 12HR or 24HR time modes.	Press My Choice, 6 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
Word Prompting Speed	There are five speeds, from Level 1 (slowest) to Level 5 (fastest). Default is Level 3.	Press My Choice, 7 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
Daylight Savings Time Adjustment	The time can be advanced one hour for DST without resetting the Clock.	Press My Choice, 8 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .
Demonstration Mode	The Demo Mode can be turned On and Off.	Press My Choice, 9 and select by repeatedly pressing My Choice . To set, press Start .

If there is a power interruption, you will need to reset these options.

Operation

Selecting the Display Weight

You can choose between pounds(LBS) and kilograms(KG).

- 1 Press **My Choice** button and then press the **2** button.
The display shows 'LBS OR KG'.



- 2 Press the **My Choice** button repeatedly to select the weight measurements you wish to use.

- 3 Press the **Start** button.

Setting the Clock 12HR/24HR

The time can be displayed in either 24-hour or 12-hour format.

- 1 Press the **My Choice** button and then **6**.
The display shows "CLOCK 12HR/24HR OPTION".



- 2 Press the **My Choice** button repeatedly to select either 12HR or 24HR.

- 3 Press the **Start** button.

Setting the Clock

- 1 Press the **Clock** button. The display will show:



- 2 Use the number buttons to enter the current time.
You must press at least three numbers to set the clock. For example, if the current time is 5:00, enter 5,0,0.



- 3 Press **Clock** again. A colon will appear, indicating that the time is set.

If there is a power interruption, you will need to reset the clock.

*You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Operation

Setting the Daylight Saving Time adjustment

- 1 Press the **My Choice** button and then **8**.
The Display shows "DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF".



- 2 Press the **My Choice** button to select ON.
Press again to select OFF.
- 3 Press the **Start** button. Time of day will advance one hour.
If OFF is selected, time will go back one hour.

If the clock is set for standard time, this function allows convenient time changes without needing to reset the clock. Daylight Saving Time begins for most of the United States at 2 a.m. on the first Sunday of April, and reverts to Standard time at 2 a.m. on the last Sunday of October.

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven's cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking : press **Pause/Cancel** once.
To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: Press **Pause/Cancel** twice.
- To clear instructions you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.
- To cancel a timer setting: press **Pause/Cancel** once.

Using the Help Button

Your microwave offers helpful instructions for many procedures.

- 1 When you need feature information and helpful hints, press the **Help** button and then press the button that you want to get information on. Help information is available in 3 languages (English, French and Spanish).

Using the Sensor Cook Buttons

By actually sensing the steam that escapes as food heats, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

- 1 Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows "POPCORN" and your microwave oven will begin cooking automatically.



When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to adjust the cooking time, you can use the **More/Less** buttons. See page 15 for more information. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

- **See page 26 for the Sensor Cooking Guide**

Operation

Using the One Minute + Button

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

- 1 Press the **One Minute+** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.

*Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.*

Using the Snack Bar Button

1. Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "Nachos". Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Snack Bar Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press the "1" or "2" button to select the serving size. Only the "1" button (serving) is available for Nachos. (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Item	Weight	Remarks
Nachos	1 serving	<ul style="list-style-type: none">• Place tortilla chips on plate without overlapping.• Sprinkle evenly with cheese.• Contents :<ul style="list-style-type: none">- 2 cups tortilla chips- 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	5-6 oz 7-8 oz	<ul style="list-style-type: none">• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings.• Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	<ul style="list-style-type: none">• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin.• Place skins in spoke fashion around plate.• Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
Cheese Sticks	5-6 pcs 7-10 pcs	<ul style="list-style-type: none">• Place cheese sticks on plate in spoke fashion.• Do not cover.

Operation

Sensor Reheat

Heating leftovers and precooked foods is easy with your new microwave. By actually sensing the steam that escapes as food heats, this feature automatically adjusts the oven's heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature. To use sensor reheating:

- 1 Press **Sensor Reheat**. The display will show "REHEAT" and the oven will start automatically.



*If you want to adjust the heating time, use the **More/Less** buttons. See page 15 for the More/Less buttons. If you want to check the current time while reheating, press the **Clock** button.*

- **See page 27 for the Sensor Reheat Guide**

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

- 1 Press the **Auto Defrost** button. The display shows "0.5 LB"(0.2Kg if you have set your oven for metric measure).



- 2 To set the weight of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. This increases the weight by 0.5 lb increments, up to 6.0 lbs. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly. The oven calculates the defrosting time and starts automatically. Twice during defrosting, the oven will beep and the display will read "TURN THE FOOD OVER".



- 3 Press the **Pause/Cancel** button, open the oven door, and turn the food over.
- 4 Press the **Start** button to resume defrosting.

- **See page 22 for the Auto Defrosting Guide**

Operation

Using the Handy Helper Button

1. Press the **Handy Helper** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "Melt Chocolate". Press the **Handy Helper** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Handy Helper Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can press the "1" or "2" button to select the serving size. Only the "1" button (serving) is available for Soften Cream Cheese and Melt Chocolate items. (Refer to the **Handy Helper Chart** below for the serving)
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Handy Helper Chart

Item	Weight	Remarks
Melt Chocolate	2 squares or 1 cup chips	<ul style="list-style-type: none">• Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish.• Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven.
Soften Cream Cheese	1 package (8 oz.)	<ul style="list-style-type: none">• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish.• Let stand 1-2 min.
Melt Butter	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	<ul style="list-style-type: none">• Remove wrapping and cut butter in half vertically.• Place butter in dish, cover with wax paper.• Stir well after finishing and let stand 1-2 min.

Note:

Melt chocolate - Unless stirred at half time, the Chocolate keeps its shape even when heating time is over.

Using the Kids Meals Button

1. Press the **Kids Meals** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "Chicken Nuggets". Press the **Kids Meals** button repeatedly to select the item you want. (Refer to the **Kids Meals Chart** below)
2. Press the **Number** button to select the serving size you want. You can Press the "1" or "2" button to select the serving size. (Refer to the **Kids Meals Chart** below for the serving.)
3. Press the **Start** button to begin cooking.

Kids Meals Chart

Item	Weight	Remarks
Chicken Nuggets	4-5 oz 6-7 oz	<ul style="list-style-type: none">• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel.• Do not cover. Let stand 1 min.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	<ul style="list-style-type: none">• Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
French Fries	4-5 oz 6-7 oz	<ul style="list-style-type: none">• Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap.• Blot with additional paper towel after removal from oven.
Frozen Sandwich	1 EA 2 EA	<ul style="list-style-type: none">• Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.

Note:

Hot Dogs - For the best texture of buns should be added to hot dogs when the oven beeps.

Operation

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to three different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set at High. If you want the power set at any other level, you must set it using the **Power Level** button.

- 1 Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too.

For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0.

- 2 If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = Warm	6 = Simmer
2 = Low	7 = Medium High
3 = Defrost	8 = Reheat
4 = Medium Low	9 = Sauté
5 = Medium	0 = High

The display shows “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME”.



PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

- 3 Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and reenter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

- 1 Follow steps 1 and 2 in the “One-Stage Cooking” section on the previous page. The display shows “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME”.



PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

*When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*

*To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*

- 2 Use the **Number** buttons to set a second cooking time.
- 3 Press the **Power Level** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking. The display shows the power level you have set and then “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME.”.



PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

- 4 Press **Start** to begin cooking, or repeat steps 2 and 3 to set a cooking time and power level for a third stage of cooking. When finished, press **Start**.

Operation

Setting the Word Prompting Speed

- 1 Press the **My Choice** button and then press 7.
The display shows "WORD PROMPTING SPEED".



- 2 Press the **My Choice** button to select the appropriate scroll speed.



- 3 Press the **Start** button.
The display returns to the time of day.

Using the More/Less Buttons

The More/Less buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Sensor Reheat, Sensor Cooking, Instant Cook, Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar, One Minute+ and Time Cook modes**. Use the More/Less button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

- 1 To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More(9)** button.
- 2 To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less(1)** button.

*If you wish to increase/decrease in **Time Cook** mode by 10 seconds, press the More(9) or Less(1) button.*

Operation

Adjusting the Volume

The Sound function on the microwave allows you to adjust the volume of the microwave's chime sound. The sound is initially set to its high setting. To change the volume,

- 1 Press the **My Choice** button and then press **3**. The display shows "SOUND VOLUME CONTROLS".



SOUND VOLUME CONTROLS

- 2 Press the **My Choice** button repeatedly to select volume.
- 3 Press **Start**: The display returns to the time of day.

Using the Kitchen Timer

- 1 Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
- 2 Press the **Kitchen Timer** button.
- 3 The display counts down and beeps when the time has elapsed.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

- 1 Press the **My Choice** Button and then press the **5** button. The display shows "CHILD LOCK ON/OFF".



CHILD LOCK ON/OFF

- 2 Press the **My Choice** button once to select the ON. Press again to select OFF.



ON

- 3 Press the **Start** button. The display returns to the time of day. *At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat steps 1-3 above.*

Operation

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

- 1 Press the **My Choice** button and then Press **9**.
The display shows “ DEMO MODE ON/OFF”



- 2 Press the **My Choice** button once to select ON.
Press again to select OFF.



- 3 Press the **Start** button. The display shows “DEMO”.
To turn demo mode off, repeat steps 1-3 above.

Setting the Remind End Signal

The Remind End Signal can be set On or Off.

- 1 Press the **My Choice** button and then press **4**.
The display shows “REMIND END SIGNAL ON/OFF”.



- 2 Press the **My Choice** button to select ON.



- 3 Press the **Start** button. The display returns to the time of day.
To turn Remind End Signal off, repeat steps 1-3 above.

Cooking Instructions

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

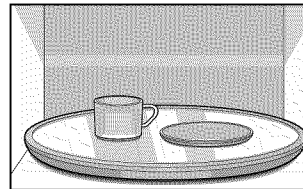
Not Recommended

- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- **Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

- 1 Fill a glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



- 2 Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power.

The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Instructions

Auto Sensor Cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moisture generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moisture are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting the moisture from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moisture generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The moisture sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It is not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

Cooking Instructions

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking Instructions

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	Cooking Time: 7-11 min. / lb. for 115° F - Rare 8-12 min. / lb. for 120° F - Medium 9-14 min. / lb. for 145° F - Well Done Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	Cooking Time: 11-15 min. / lb. for 160° F Well Done Power Level: High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Cooking Instructions

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Notes:

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Cooking Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Filletts Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking Instructions

Recipes

Beef and Barley Stew

- 1½ lbs. beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
- ½ cup chopped onion
- 2 tablespoons all-purpose flour
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 1 can (13.75-14.5 oz.) beef broth
- 2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
- ½ cup barley
- 1 bay leaf
- ¼ teaspoon pepper
- 1 pkg. (9-10 oz.) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.

Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

- ¼ cup butter or margarine
- ¼ cup chopped onion
- 1½ tablespoons flour
- ½ teaspoon salt
- ¼ teaspoon dry mustard
- ⅛ teaspoon pepper
- 1½ cups milk
- ¼ cup chopped red pepper
- 8 oz. (2 cups) cheddar cheese, shredded
- 1 pkg. (9-10 oz.) frozen chopped broccoli, thawed
- 4 cups cooked spiral shaped pasta (8 oz. dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
- 3. Stir in red pepper. Cook at High for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.

Cooking Instructions

Warm Potato Salad

2 lbs. small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 teaspoons sugar
1 teaspoon salt
1 teaspoon flour
½ teaspoon celery seed
⅓ teaspoon pepper
2½ tablespoons apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (15 oz. each) black beans, drained
1 can (14-16 oz.) stewed tomatoes, chopped
1 can (13.75-14.5 oz.) chicken broth
1 can (7-8.5 oz.) corn
• 1 can (4 oz.) chopped green chilies
1-2 teaspoons ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.
Makes about 2 quarts.

Cooking Instructions

Sensor Cooking Guide

- Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Potatoes	1 to 6 EA.	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Fresh Vegetables	1 to 4 cups	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let vegetables stand 2 minutes before serving. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Frozen Dinner	7 to 18 oz.	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Pizza Reheat	1 to 3 Slices	Put 1~3 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Frozen Vegetables	1 to 4 cups	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2~4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

Food	Amount	Procedure
Frozen Breakfast	2 to 8 oz.	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, pancakes, waffles. etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Popcorn	3.0 ~ 3.5 oz 1 package	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

Notes:

Temperature preference of food varies from person to person. Use the **more/less** button to fit your temperature preference.

Cooking Instructions

Sensor Reheat Guide

- Follow the instructions below when sensor reheating different types of food.

Food	Amount	Procedure
Plate of food	1 serving (1 plate).	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power. <ul style="list-style-type: none">Contents<ul style="list-style-type: none">- 3 ~ 4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone)- 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.)- 1/2 cup vegetables (about 3 ~ 4 oz.)
Casseroles	1 to 4 servings.	Use only refrigerated foods. Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with SENSOR REHEAT, continue heating using time and power.
Pasta Reheat		Stir foods once before serving.

Sensor Recipes

French Onion Soup (4 servings)

3 tablespoons butter or margarine

3 cups (about 3 medium) sliced onions

3 cups beef broth

1 cup water

1 teaspoon Worcestershire sauce

- Salt, pepper, croutons, grated parmesan cheese to taste

2 tablespoons brandy (optional)

- Combine butter and onions in 3-quart casserole. Cover with lid. Microwave at HIGH (0) for 8 to 9 minutes or use Sensor Fresh Vegetable.
- Stir in broth, water, Worcestershire sauce, salt and pepper ; cover. Microwave at HIGH (0) for 5 minutes, and at MEDIUM (5) for 5 minutes or use Sensor Reheat. Stir in brandy. Let stand, covered, for 5 minutes before serving. Serve with croutons and cheese.

Cooking Instructions

Snap Crackle Popcorn Balls (10 to 15 balls)

30 square caramel candies
1 ½ tablespoons water
1 teaspoon butter or margarine
1 pkg. (3.5 oz.) microwave popcorn

1. Combine caramel, water and butter in 4 cup glass bowl. Microwave at HIGH (0) for 2 to 3 minutes until melted. Stir until smooth. Set aside.
2. Place popcorn on turntable. Microwave at HIGH (0) for 2 to 3 minutes or use Sensor Popcorn.
3. Place popcorn in bowl. Pour caramel mixture over popcorn ; toss until completely coated and cool enough to handle. Using buttered hands, form into 3-inch balls.
4. Cool on waxed paper. Serve immediately.

Peas With Lettuce (4 servings)

2 cups fresh shelled green peas
1/3 cup thinly sliced celery
2 tablespoons water
3 cups shredded head lettuce
1 tablespoon butter or margarine
1 tablespoon all-purpose flour
½ teaspoon sugar
¼ teaspoon salt
¼ cup whipping cream
Dash pepper to taste

1. In 1 ½ -quart casserole combine peas, celery and water; cover.
2. Microwave at HIGH (0) for 5 to 7 ½ minutes or use Sensor Fresh Vegetable. Stir in lettuce ; recover.
3. In small dish combine butter, flour, sugar, salt and pepper. Blend in cream. Microwave at HIGH (0) for 1 to 2 minutes or use Sensor Reheat. Stir until smooth.
4. Drain vegetables. Add sauce to vegetables ; toss to coat.

Stuffed Potatoes (4 servings)

4 medium potatoes, scrubbed
½ cup dairy sour cream
1/3 cup milk
2 tablespoons grated parmesan cheese
1 teaspoon chopped chives or parsley flakes
Salt, pepper, paprika to taste

1. Prick potatoes twice with a fork. Arrange potatoes at least 1 inch apart on paper towel placed on turntable. Microwave at HIGH (0) for 10 to 12 minutes or use Sensor Potato. Let stand 5 minutes.
2. Slice top from each potato ; scoop out center. Mash with sour cream, milk, cheese, chives, salt and pepper. Spoon into shells.
3. Sprinkle with paprika. Place on plate or on paper towel in oven. Microwave at HIGH (0) for 2 to 4 minutes or use Sensor Reheat.

Cooking Instructions

Vegetable Medley (4 to 6 servings)

- 1 ½ cups broccoli flowerets, 3/4 to 1 inch in diameter
- 1 ½ cups cauliflower flowerets, 3/4 to 1 inch in diameter
- 1 medium yellow squash, cut into 1/4 inch diagonal slices
- 1 medium zucchini, cut into 1/4 inch diagonal slices
- 1 medium carrot, cut into 1/8 inch diagonal slices
- ½ small red pepper, slivered
- 6-7 pitted ripe olives, sliced
- 2-3 tablespoons butter or margarine
- ½ teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon fresh lemon juice
- parmesan cheese, optional to taste

1. Arrange broccoli and cauliflower alternately around the edge of a 10 to 12 inch glass dish with rim. Alternately place yellow squash and zucchini in circle inside broccoli and cauliflower, place carrots slices in center and arrange red pepper slivers over top. Sprinkle with 2 tablespoons water. Cover with vented microwave plastic wrap.
2. Microwave at HIGH (0) for 7 to 9 minutes or use Sensor Fresh Vegetable. Remove wrap immediately, scatter olive slices attractively over all.
3. Place butter or margarine in 1 cup glass measure and Microwave at HIGH (0) for 30 seconds to 1 minute to melt. Add oregano and lemon juice. Pour over vegetables. Sprinkle with parmesan cheese and serve.

Franks And Beans Casserole (4 to 6 servings)

- ½ cup chopped onions
- 2 tablespoons butter or margarine
- 1 pkg.(12 - 16 oz.) frankfurters, cut in quarters
- 1 can (16 oz) baked beans
- 1 can (15 - 16 oz.) cannellini (white kidney) beans, drained
- 1 can (15 - 16 oz.) red kidney beans, drained
- 1/3 cup brown sugar
- ¼ cup catsup
- 1 teaspoon yellow mustard
- Salt, pepper and garlic powder to taste

1. Combine onions and butter in 3-quart casserole. Microwave at HIGH(0) for 1 to 2 minutes or until onions are soft.
 2. Stir in all remaining ingredients, pushing frankfurters to the bottom of dish so they are covered with the beans.
 3. Cover and microwave at HIGH (0) for 11 to 13 minutes or use Sensor Reheat. Stir until smooth.
-

Appendix

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display "ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS" Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Care and Cleaning

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

**If you have a problem you cannot solve,
please call our service line:
(1-800-843-0304 U. S. A.)
(1-800-807-6777 CANADA)**

Appendix

Specifications

Model Number	AMC5143AAB/W/Q
Oven Cavity	1.4 cu.ft.
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1100 Watts
Outside Dimensions	21 7/8"(W) X 12 5/16"(H) X 17 9/32"(D)
Oven Cavity Dimensions	14 3/4"(W) X 9 13/16"(H) X 16 1/16"(D)
Net/Gross Weight	38.5/42 lbs

Model Number	AMC5143AAS
Oven Cavity	1.4 cu.ft.
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1100 Watts
Outside Dimensions	21 7/8"(W) X 12 5/16"(H) X 18 19/64"(D)
Oven Cavity Dimensions	14 3/4"(W) X 9 13/16"(H) X 16 1/16"(D)
Net/Gross Weight	40.8/44.0 lbs

Model Number	AMC5143BCB/W/Q
Oven Cavity	1.4 cu.ft.
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1050 Watts
Outside Dimensions	21 7/8"(W) X 12 5/16"(H) X 17 9/32"(D)
Oven Cavity Dimensions	14 3/4"(W) X 9 13/16"(H) X 16 1/16"(D)
Net/Gross Weight	38.5/42 lbs

Model Number	AMC5143BCS
Oven Cavity	1.4 cu.ft.
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	120 VAC, 60 Hz
Power Output	1050 Watts
Outside Dimensions	21 7/8"(W) X 12 5/16"(H) X 18 19/64"(D)
Oven Cavity Dimensions	14 3/4"(W) X 9 13/16"(H) X 16 1/16"(D)
Net/Gross Weight	40.8/44.0 lbs

AMANA® MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Amana brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Amana") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Amana designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Amana.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Amana within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Amana servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. AMANA SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Amana dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Amana. In the U.S.A., call **1-800-843-0304**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

Quick Reference

Feature	Operation
Set Clock	<ol style="list-style-type: none">1. Press CLOCK.2. Use number buttons to enter the current time.3. Press CLOCK again.
One Stage Cooking	<ol style="list-style-type: none">1. Use number buttons to set cooking time.2. Set power level or leave at High.3. Press START.
One Minute+ Cooking	<ol style="list-style-type: none">1. Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking.2. The time will display and the oven will start.
Auto Defrost	<ol style="list-style-type: none">1. Press AUTO DEFROST.2. Enter weight of food by pressing AUTO DEFROST button repeatedly or using the number buttons.3. When the oven beeps, press PAUSE/CANCEL button and turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	<ol style="list-style-type: none">1. Use number buttons to set cooking time.2. To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level.3. Press START to begin cooking.
Sensor Cook Buttons	<ol style="list-style-type: none">1. Press button that corresponds to the food you are cooking (for example POTATO).2. The display will show the food you have chosen and the oven will start automatically.
Sensor Reheat	<ol style="list-style-type: none">1. Press SENSOR REHEAT.2. The display will show "REHEAT" and the oven will start automatically.
Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar	<ol style="list-style-type: none">1. Press HANDY HELPER(KIDS MEALS, SNACK BAR) repeatedly to select type of dish to reheat.2. To increase serving size, press the corresponding number button.3. Press START to begin cooking.

DE68-02894B

12/07

Printed in Thailand

Four à micro-ondes

Guide de L'utilisateur

AMC5143AAB/W/Q

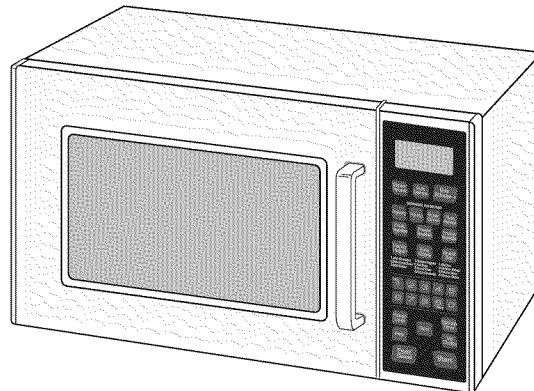
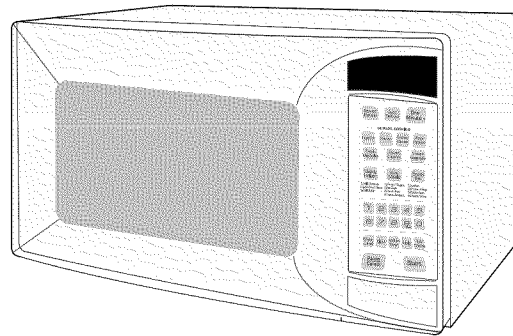
AMC5143AAS

AMC5143BCB/W/Q

AMC5143BCS

AMC5143AAB/W/Q

AMC5143BCB/W/Q



AMC5143AAS

AMC5143BCS

PRÉCAUTION DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION A L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE:

- (a) Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte puisque ceci pourrait résulter en une exposition à l'énergie micro-ondes excessive et dommageable. Il est important de ne pas contourner ou modifier le système de sécurité.
- (b) Ne pas placer d'objets entre la façade du four et la porte, et ne pas laisser s'accumuler des éclaboussures ou résidus de produits nettoyants sur les parois du four.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte se referme complètement et que celle-ci ne soit pas endommagée soit
 - 1) que la porte soit pliée ou bossée
 - 2) que les gonds et les loquets ne soient pas brisés ou défaits et
 - 3) que la porte soit bien scellée et le tout bien étanche.
- (d) La porte ne devrait pas être ajustée ou réparée par une autre personne qu'un technicien de service qualifié.

AVERTISSEMENT

Toujours suivre ces précautions de sécurité lorsque vous vous servez de votre micro-ondes. Ne jamais tenter de le réparer vous-même - il y a un voltage dangereux à l'intérieur. Si votre four doit être réparé, veuillez communiquer avec 1-800-843-0304 U. S. A, 1-800-807-6777 CANADA pour obtenir le nom du Centre de Service autorisé le plus près de chez vous.

REMARQUES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions sécuritaires de base devraient être suivies telles que:

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de brûlures, chocs électriques, feux, blessures personnelles ou exposition à l'énergie micro-ondes excessive.

- Veuillez lire toutes les instructions avant de vous servir de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les "**PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER UNE EXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE**" sur cette page.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Connecter l'appareil à une prise secteur bien mise à la terre. Voir "**INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE MISE À LA TERRE**" à la page 4 de ce manuel.
- Placer ou installer cet appareil de façon conforme aux instructions fournies.
- Les oeufs, les contenants scellés peuvent exploser lorsque réchauffés dans ce four.
- Se servir de cet appareil seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu tel que décrit dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou vapeurs dans cet appareil. Ce genre de four a été conçu dans le but de réchauffer, cuire ou sécher de la nourriture. Il n'a pas été conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- Comme avec n'importe quel appareil électrique, une supervision est requise lorsqu'utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon électrique ou la prise ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a subi des dommages.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Remarques de sécurité importantes (suite)

- Seul un personnel de service qualifié devrait effectuer le service de cet appareil. Contacter votre service autorisé le plus près de chez vous pour en faire l'examen, la réparation ou un ajustement.
- Ne pas couvrir ni bloquer les ouvertures de cet appareil.
- Ne pas placer l'appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser près de l'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou encore près d'une piscine, etc...
- Garder l'intérieur du four propre. Les particules de nourriture ou les éclaboussures d'huile collées sur les parois du four peuvent causer des dégâts de peinture et réduire l'efficacité du four.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Ne pas exposer le cordon à une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Lors du nettoyage de la porte ou des parois intérieures, utiliser des savons et agents nettoyants très doux et les appliquer avec une éponge ou un linge doux.
- Pour réduire les risques de feu dans le four:
 - (a). Ne pas trop cuire les aliments. Surveiller l'appareil si vous y placez du papier, plastique ou tout autre matériel combustible.
 - (b). Toujours enlever les attaches de métal des sacs de cuisson en plastique avant de les mettre dans le four.
 - (c). Si un plat prend feu à l'intérieur du four, garder la porte fermée, éteindre le four, débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant à partir du fusible ou du panneau électrique. Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
 - (d). Ne pas utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. Ne pas y laisser du papier, des ustensiles ou de la nourriture lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- Ne pas essayer de faire fonctionner le four sans le plateau de verre. Les aliments ne cuiront pas bien si le plateau n'y est pas.

- Ne pas décongeler des boissons dans des bouteilles à cou allongé, les contenants peuvent briser.
- La vaisselle et les contenants peuvent devenir chauds. Prenez-les avec soin.
- Soulever les couvercles des contenants en dirigeant la vapeur loin des mains et du visage.
- Enlever les couvercles des pots de nourriture pour bébés avant de les faire réchauffer. Après les avoir fait réchauffer, brasser le contenu du pot et vérifier la chaleur avant de servir.
- Ne pas faire fonctionner d'autres appareils de cuisson ou un réchaud sous le four à micro-ondes.
- Ne pas placer le four au-dessus d'un réchaud ou d'un autre appareil de cuisson.
- Ne pas placer au-dessus d'un évier.
- Ne rien ranger au-dessus du four lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas tenter de tirer sur les pièces de la porte pour l'ouvrir de façon manuelle. Toujours ouvrir la porte en utilisant la touche située à droite au bas du panneau avant. (**AMC5143AAB/W/Q, AMC5143BCB/W/Q**)
- Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être chauffés au-delà du point d'ébullition sans qu'il n'en paraisse. Le liquide ne bouillonne pas toujours lorsqu'on retire le contenant du four à micro-ondes. **LES LIQUIDES TRÈS CHAUDS RISQUENT DONC DE SE RENVERSER LORSQUE LE CONTENANT EST PERTURBÉ OU LORSQU'ON INSÈRE UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE DANS LE LIQUIDE.**

Pour réduire les risques de blessures :

1. Ne pas trop réchauffer les liquides.
2. Brasser le liquide avant de le faire chauffer et à la moitié du temps de réchauffement.
3. Ne pas utiliser de contenants sans rebord ou à col étroit.
4. Après l'avoir réchauffé, laisser reposer brièvement le contenant dans le micro-ondes avant de l'en retirer.
5. Procéder avec grande prudence lorsqu'on insère une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE IMPORTANTES

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans le cas d'un court-circuit électrique, le fait d'être mis à la terre réduit le risque de choc électrique en déviant le courant électrique. Cet appareil est muni d'un cordon qui comprend une troisième lame pour mise à la terre, et une fiche polarisée. La fiche doit être branchée dans une prise secteur qui est installée correctement et mise à la terre. Brancher sur une prise électrique avec alimentation standard de maison 110-120 volts, 60Hz. Votre four devrait être le seul appareil branché à cette prise.



AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la fiche polarisée peut causer un risque de choc électrique. Consulter un électricien qualifié ou un centre de service si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas certains que l'appareil est correctement mis à la terre.

UTILISATION DU CORDON D'ALIMENTATION

Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter les risques qu'il s'emmêle ou que l'on trébuche dessus. Des cordons d'alimentation plus longs sont disponibles mais doivent être utilisés avec précaution.

1. La puissance d'alimentation du cordon électrique ou cordon de rallonge doit être au moins équivalente à la source d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
2. Le cordon de rallonge doit avoir une fiche polarisée à trois lames de courant et doit se brancher dans une prise secteur triple.
3. Le cordon d'alimentation qui serait plus long devrait être installé de façon à ne pas prendre du comptoir afin d'éviter que les enfants puissent le tirer ou trébucher dessus. Si vous utilisez une rallonge, le témoin à l'intérieur pourrait clignoter et la ventilation pourrait varier lorsque le four fonctionne. Le temps de cuisson peut durer plus longtemps.



AVERTISSEMENT

Ne jamais, sous aucun prétexte, couper ou enlever la troisième lame de la fiche polarisée.

Remarque

Connecter le four à un circuit de 20A. Si la connexion du four est faite à un circuit de 15A, faire en sorte que le disjoncteur fonctionne.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Votre nouveau four à micro-ondes

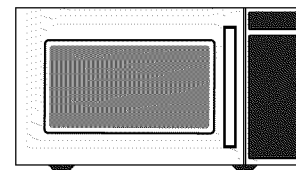
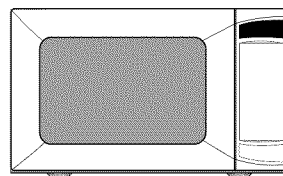
Table des matières

Sécurité	2
Votre nouveau four à micro-ondes	5
Vérification des pièces	5
Installation du four	6
Touches du panneau de commande	6-7
Fonctionnement	8
Mise sous tension et sélection de la langue d'affichage	8
Utilisation de la fonction My Choice (Mes préférences)	9
Configuration de l'option Display Weight (Affichage du poids)	10
Sélection de l'horloge 12/24 Heures	10
Réglage de l'horloge	10
Réglage de l'horaire d'été	11
Utilisation de la touche Pause/Cancel (Pause/Annuler)	11
Utilisation de la touche Help (Aide)	11
Utilisation des touches Sensor Cooking (Cuisson par capteur)	11
Utilisation de la touche One Minute + (+ 1 Minute)	12
Utilisation de la touche Snack Bar (Casse-croûte)	12
Réchauffage par capteur	13
Décongélation automatique	13
Utilisation de la touche Handy Helper (Assistant)	14
Utilisation de la touche Kids Meals (Menus enfant)	14
Réglage des temps de cuisson et du niveau d'intensité	15
Réglage de la vitesse de défilement de l'affichage	16
Utilisation des touches More/Less (Plus/Moins)	16
Réglage du volume sonore	17
Utilisation du minuteur de cuisson	17
Activation du verrou de protection pour enfant	17
Mode de démonstration	18
Rappel du signal sonore de fin de cuisson	18
Instructions de cuisson	19
Ustensiles de cuisine	19
Test des ustensiles	19
Techniques de cuisson	20
Conseils généraux	20
Cuisson par capteur automatique	21
Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur	21
Important	21
Guide de cuisson	22
Guide de décongélation automatique	24
Recettes	25
Guide de cuisson par capteur	27
Guide de réchauffage par capteur	28

Recettes de cuisson par capteur	28
Annexe	31
Guide de dépannage	31
Entretien et nettoyage	31
Caractéristiques techniques	32
GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS AMANA®..	33
Aide-mémoire	34

Vérification des pièces

- Déballiez le four à micro-ondes de son emballage et vérifiez si toutes les pièces indiquées sont présentes. Si une ou plusieurs pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre distributeur.



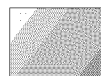
Four à micro-ondes



Anneau de guidage
sur roues



Plat en verre



Carte d'utilisation



Guide d'utilisation

Kit d'encastrement

Le modèle AMC5143 peut être installé à l'aide du kit d'encastrement fourni en option.

Ne pas installer le four au-dessus d'un four mural ou d'une source de chaleur.

Le kit d'encastrement est offert en Blanc, Vernis, Noir ou Inox (UXA 0024AXW, Q, B, S).

Votre nouveau four à micro-ondes

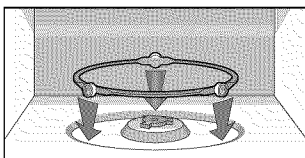
Installation du four

- 1 Placez le four sur une surface plane et solide et branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec mise à la terre. Une fois le four branché, l'écran d'affichage s'allume au bout de quatre secondes :

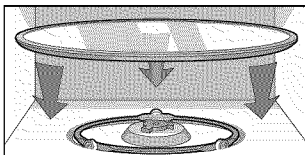
ENJOY YOUR COOKING---PRESS MY CHOICE
FOR PERSONAL OPTIONS

Assurez-vous que le four est suffisamment ventilé en laissant au moins dix centimètres d'espace à l'arrière, au-dessus et sur les côtés du four.

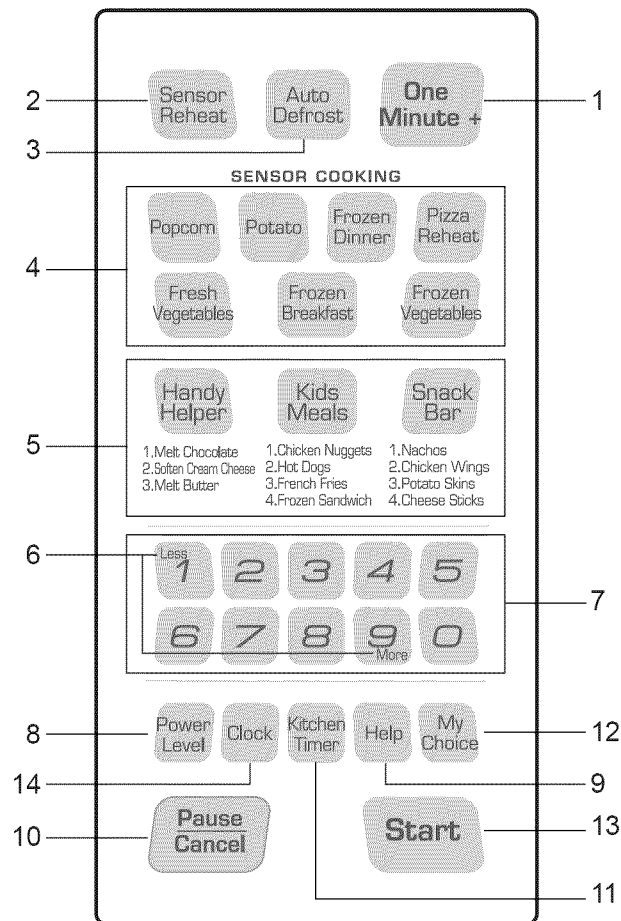
- 2 Ouvrez la porte du four.
- 3 Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.
- 4 Placez l'anneau pré-assemblé dans la rainure prévue à cet effet, au centre du four.



- 5 Placez le plateau tournant en verre sur l'anneau de guidage, de façon à ce que les trois picots situés au centre du plateau soient calés dans les creux correspondants, à la surface de la cavité.

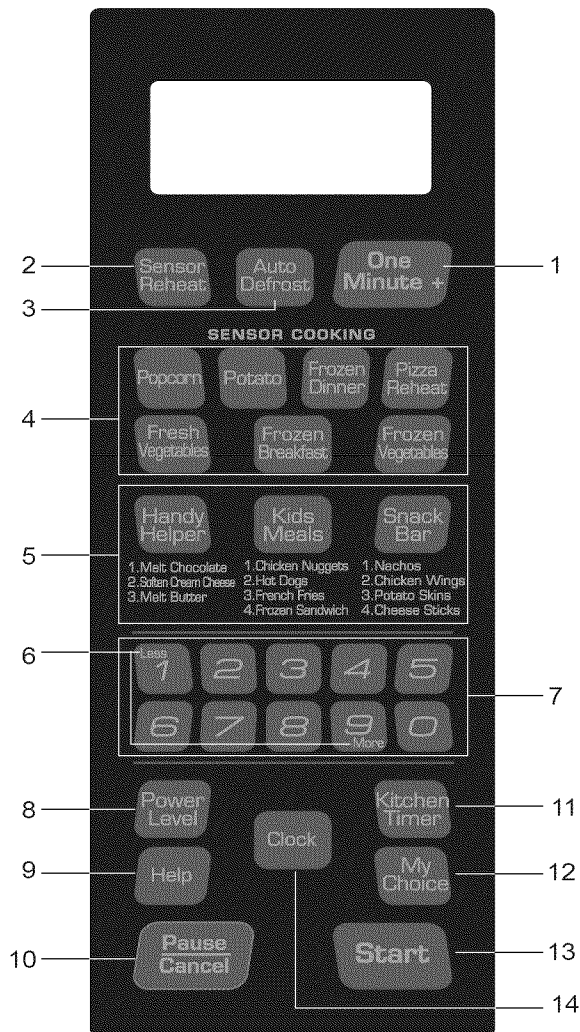


Touches du panneau de commande AMC5143AAB/W/Q, AMC5143BCB/W/Q



Votre nouveau four à micro-ondes

Touches du panneau de commande AMC5143AAS, AMC5143BCS



- 1. One Minute + (+ 1 minute)** p.12
Appuyez une fois pour chaque minute de cuisson à haute intensité.
- 2. Sensor Reheat (Préchauffage par capteur)** p.13
- 3. Auto Defrost (Décongélation automatique)** p.13
Permet de définir le poids des aliments à décongeler.
- 4. Touches Sensor Cooking (Cuisson par capteur)**p.11
Paramètres de réglage du capteur pour la cuisson de plats traditionnels.
- 5. Handy Helper (Assistant), Kids Meals (Menus enfant), Snack Bar (Casse-croûte)** p.14
Permet de sélectionner le type de mets à réchauffer.
- 6. More/Less (Plus/Moins)** p.16
Permet d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson.
- 7. Touches numériques**
Permet d'entrer le temps de cuisson ou la quantité d'aliment et de sélectionner le niveau d'intensité (autre qu'intensité élevée).
- 8. Power Level (Niveau d'intensité)** p.15
Appuyez sur cette touche pour définir un niveau d'intensité autre que l'intensité Maximum.
- 9. Help (Aide)** p.11
Appuyez sur cette touche pour afficher l'aide de la fonction que vous êtes en train d'utiliser.
- 10. Pause/Cancel (Pause/Annuler)** p.11
Appuyez sur cette touche pour interrompre le fonctionnement du four ou pour corriger une manœuvre erronée.
- 11. Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)** p.17
Permet de configurer la minuterie de cuisson.
- 12. My Choice (Mes préférences)** p.8
Appuyez sur cette touche pour définir une fonction hors cuisson.
- 13. Start (Départ)**
Appuyez sur cette touche pour démarrer la cuisson.
- 14. Clock (Horloge)** p.10
Permet de régler l'heure

Fonctionnement

Mise sous tension et sélection de la langue d'affichage

Lorsque vous branchez le cordon dans prise pour la première fois, ou après une coupure de courant, l'écran affiche le message suivant : « ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS » (Bonne cuisson – Appuyez sur Mes préférences pour accéder aux options individuelles).

1 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)** immédiatement après avoir branché le four. Le message « PRESS 1-9 TO SELECT VARIOUS OPTIONS » (Appuyez sur les chiffres de 1 à 9 pour sélectionner les options de votre choix) s'affiche.

2 Appuyez sur la touche « 1 ». L'écran affiche le message suivant :



LANGUAGE CHOICE PRESS MY CHOICE

3 Appuyez sur **My Choice (Mes préférences)** L'écran affiche le message suivant :



ENGLISH PRESS START

4 Appuyez plusieurs fois sur **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner la langue de votre choix :

- ENGLISH (Anglais)
- FRENCH (Français)
- SPANISH (Espagnol)

Si vous appuyez de nouveau sur **My Choice (Mes préférences)**, les différents paramètres défilent dans l'ordre suivant :



ENGLISH FRENCH SPANISH

5 Appuyez sur la touche **Start (Départ)**.

Fonctionnement

Utilisation de la fonction My Choice (Mes préférences)

Vous pouvez personnaliser votre four à micro-ondes afin de l'adapter à vos besoins personnels. Il vous suffit d'appuyer sur la touche **My Choice (Mes préférences)** pour définir les options de votre choix. Pour plus de facilité, toutes les options disponibles sont résumées dans le tableau suivant :

Options My Choice (Mes préférences)	Description	Fonctionnement
Display Weight (Affichage du poids)	Le poids peut être affiché en livres ou en kilogrammes.	Appuyez sur la touche My Choice (Mes préférences) , puis sur 2 , et sélectionnez l'option souhaitée en appuyant plusieurs fois sur My Choice . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Adjusting the Volume (Réglage du volume)	Les options de volume incluent Off (Désactivé), Low (Faible), Medium (Moyen), High (Élevé) et Melody 1~5 (Mélodie 1 à 5).	Appuyez sur la touche My Choice (Mes préférences) , puis sur 3 , et sélectionnez l'option souhaitée en appuyant plusieurs fois sur My Choice . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Remind End Signal (Rappel du signal sonore de fin de cuisson)	L'option de rappel du signal sonore de fin de cuisson peut être activée ou désactivée.	Appuyez sur la touche My Choice (Mes préférences) , puis sur 4 , et sélectionnez l'option souhaitée en appuyant plusieurs fois sur My Choice . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Child Protection Lock (Verrou de protection pour enfant)	Cette fonction empêche un enfant sans surveillance d'utiliser le four.	Appuyez sur la touche My Choice (Mes préférences) , puis sur 5 , et sélectionnez l'option souhaitée en appuyant sur My Choice . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .

Clock 12HR/24HR (Horloge 12/24 Heures)	L'horloge peut s'afficher en mode 12 heures ou 24 heures.	Appuyez sur la touche My Choice (Mes préférences) , puis sur 6 , et sélectionnez l'option souhaitée en appuyant plusieurs fois sur My Choice . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Word Prompting Speed (Vitesse de défilement)	Il existe cinq vitesses différentes, du Niveau 1 (le plus lent) au Niveau 5 (le plus rapide). Le réglage par défaut est le Niveau 3.	Appuyez sur la touche My Choice (Mes préférences) , puis sur 7 , et sélectionnez l'option souhaitée en appuyant plusieurs fois sur My Choice . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Daylight Savings Time Adjustment (Horaire d'été)	Vous pouvez avancer l'horloge d'une heure pour respecter l'horaire d'été/hiver, sans avoir à réinitialiser l'horloge.	Appuyez sur la touche My Choice (Mes préférences) , puis sur 8 , et sélectionnez l'option souhaitée en appuyant plusieurs fois sur My Choice . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .
Demonstration Mode (Mode de démonstration)	L'option Mode de démonstration peut être activée ou désactivée.	Appuyez sur la touche My Choice (Mes préférences) , puis sur 9 , et sélectionnez l'option souhaitée en appuyant plusieurs fois sur My Choice . Pour confirmer votre choix, appuyez sur Start (Départ) .

• En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser ces options.

Fonctionnement

Configuration de l'option Display Weight (Affichage du poids)

Vous avez le choix entre l'affichage en livres (LBS) ou en kilogrammes (KG).

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)**, puis sur la touche **2**. L'écran affiche le message « LBS OR KG » (Livres ou kilogrammes).



- 2 Appuyez plusieurs fois sur la touche **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner l'unité de mesure de votre choix :
- 3 Appuyez sur la touche **Start (Départ)**.

Sélection de l'horloge 12/24 Heures

L'horloge peut s'afficher au format 12 heures ou 24 heures.

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)**, puis sur la touche **6**. L'écran affiche le message « CLOCK 12HR/24HR OPTION » (Option horloge 12/24 Heures).



- 2 Appuyez plusieurs fois sur la touche **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner l'option 12 heures ou 24 heures.
- 3 Appuyez sur la touche **Start (Départ)**.

Réglage de l'horloge

- 1 Appuyez sur la touche **Clock (Horloge)**. L'écran affiche le message suivant :



- 2 Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure. Vous devez entrer au moins trois chiffres pour régler l'heure. Par exemple, s'il est 5h00, entrez 5,0,0.



- 3 Appuyez de nouveau sur la touche **Clock (Horloge)**. Deux points (:) apparaissent, indiquant que l'horloge a été réglée.

En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser l'horloge.

*Vous pouvez afficher l'heure lorsque le four est en marche en appuyant sur la touche **Clock (Horloge)**.*

Fonctionnement

Réglage de l'horaire d'été

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)**, puis sur la touche **8**.
L'écran affiche le message « DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF » (Horaire d'été activé/désactivé).



DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF

- 2 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner l'option ON (Activé).
Appuyez de nouveau sur la touche pour sélectionner l'option OFF (Désactivé).

- 3 Appuyez sur la touche **Start (Départ)**. L'horloge est avancée d'une heure. Si vous sélectionnez l'option OFF (Désactivé), l'horloge recule d'une heure.

Si l'horloge est réglée sur l'horaire standard, cette fonction permet de changer d'heure sans avoir à réinitialiser l'horloge. Sur la majorité du territoire américain, l'horaire d'été commence à 2h00 le premier dimanche du mois d'avril et se termine à 2h00 le dernier dimanche du mois d'octobre.

Utilisation de la touche Pause/Cancel (Pause/Annuler)

La touche **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions saisies. Il vous permet également d'interrompre le cycle de cuisson du four, afin de vérifier l'état des aliments.

- Pour interrompre la cuisson : appuyez une fois sur la touche **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
Pour relancer la cuisson, appuyez sur **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, annuler des instructions et revenir à l'affichage de l'horloge : Appuyez deux fois sur la touche **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour annuler les instructions que vous venez de saisir : appuyez une fois sur la touche **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis entrez de nouveau les instructions de votre choix.
- Pour annuler le minuteur : appuyez une fois sur la touche **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.

Utilisation de la touche Help (Aide)

Vous avez la possibilité d'afficher des instructions très utiles pour de nombreuses opérations du four.

- 1 Lorsque vous avez besoin d'informations et de conseils, appuyez sur la touche **Help (Aide)**, puis sur la touche pour laquelle vous souhaitez obtenir des informations. Les informations d'aide sont disponibles dans trois langues différentes (anglais, français et espagnol).

Utilisation des touches Sensor Cooking (Cuisson par capteur)

En détectant la vapeur qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et à la température du réfrigérateur.

- 1 Appuyez sur la touche **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (par exemple **Popcorn**). L'écran affiche « POPCORN » et le four lance la cuisson automatiquement.



Lorsque vous préparez du pop-corn, attendez au moins cinq minutes entre chaque sac, pour éviter de surchauffer le plateau tournant. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, vous pouvez utiliser les touches **More/Less (Plus/Moins)**. Reportez-vous à la page 16 pour plus d'informations. Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur la touche **Clock (Horloge)**.

- **Reportez-vous à la page 27, Guide de cuisson par capteur.**

Fonctionnement

Utilisation de la touche One Minute + (+ 1 Minute)

Cette touche très pratique permet de réchauffer des aliments par périodes d'une minute, à la puissance Maximum.

- 1 Appuyez une fois sur la touche **One Minute+ (+ 1 minute)** pour chaque minute de cuisson souhaitée. Par exemple, appuyez deux fois sur la touche pour deux minutes de cuisson. Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre automatiquement.

*Ajoutez des minutes au programme en cours en appuyant une fois sur la touche **One Minute+ (+ 1 minute)** pour chaque minute supplémentaire souhaitée.*

Utilisation de la touche Snack Bar (Casse-croûte)

1. Appuyez sur la touche **Snack Bar (Casse-croûte)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran affiche « Nachos ». Appuyez plusieurs fois sur la touche **Snack Bar (Casse-croûte)** pour sélectionner le plat de votre choix (reportez-vous au **Tableau des casse-croûte** ci-dessous).
2. Utilisez les **touches numériques** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Choisissez « 1 » ou « 2 » comme taille de portion. Seule la taille de portion « 1 » est disponible pour les Nachos (reportez-vous au **Tableau des casse-croûte** ci-dessous).
3. Appuyez sur la touche **Start (Départ)** pour commencer la cuisson.

Tableau des casse-croûte

Plat	Poids	Commentaires
Nachos	1 portion	<ul style="list-style-type: none">• Placez les chips tortilla sur un plat, sans les faire dépasser.• Répartissez le fromage sur les chips.• Ingrédients :<ul style="list-style-type: none">- 2 tasses de chips tortilla- 1/3 tasse de fromage râpé
Chicken Wings (Ailerons de poulet)	140-170 g 200-230 g	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez des ailerons de poulets frais précuits.• Placez les ailerons de poulet en étoile sur un plat et recouvrez-les de papier paraffiné.
Potato Skins (Pelures de pomme de terre)	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	<ul style="list-style-type: none">• Coupez la pomme de terre cuite en quatre morceaux égaux. Évidez la pomme de terre en laissant environ 5 mm de chair sur la peau.• Placez les peaux en étoile sur le plat.• Saupoudrez de bacon, d'oignons et de fromage. Ne couvrez pas.
Cheese Sticks (Bâtonnets de fromage)	5-6 mcx 7-10 mcx	<ul style="list-style-type: none">• Placez les bâtonnets en étoile sur un plat.• Ne couvrez pas.

Fonctionnement

Réchauffage par capteur

Avec votre nouveau four à micro-ondes, vous pouvez facilement réchauffer les restes et les plats précuisinés. En détectant la vapeur qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et à la température du réfrigérateur. Pour utiliser la fonction de réchauffage par capteur :

- 1 Appuyez sur la touche **Sensor Reheat (Réchauffage capteur)**. L'écran affiche le message « REHEAT » (Réchauffage) et le four démarre automatiquement.



*Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, utilisez les touches **More/Less (Plus/Moins)**. Reportez-vous à la page page 16 pour plus d'informations sur les touches **More/Less (Plus/moins)**. Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur la touche **Clock (Horloge)**.*

- **Reportez-vous à la page 28, Guide de réchauffage par capteur.**

Décongélation automatique

Pour décongeler des aliments surgelés, indiquez leur poids ; le four à micro-ondes détermine alors automatiquement le temps de décongélation, la puissance et le temps de repos.

- 1 Appuyez sur la touche **Auto Defrost (Décongélation auto)**. L'écran affiche le message suivant « 0.5 LB » (ou « 0.2kg » si vous avez choisi les mesures du système métrique).



- 2 Pour déterminer le poids des aliments à décongeler, appuyez plusieurs fois sur la touche **Auto Defrost (Décongélation auto)**. Chaque pression sur la touche ajoute 225 g (0,5 livre), avec un poids maximum de 3 kg (6 livres). Vous pouvez également utiliser les touches numériques pour saisir directement le poids souhaité. Le four calcule le temps de décongélation et démarre automatiquement. Il émet un bip deux fois durant la décongélation, tandis que l'écran affiche le message « TURN THE FOOD OVER » (Retournez les aliments).



- 3 Appuyez sur la touche **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
- 4 Appuyez sur la touche **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation.

- **Reportez-vous à la page 24, Guide de décongélation automatique.**

Fonctionnement

Utilisation de la touche Handy Helper (Assistant)

1. Appuyez sur la touche **Handy Helper (Assistant)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran affiche « Melt Chocolate » (Chocolat fondu). Appuyez plusieurs fois sur la touche **Handy Helper (Assistant)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau assistant** ci-dessous).
2. Utilisez les **touches numériques** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Choisissez « 1 » ou « 2 » comme taille de portion. Seule la taille de portion « 1 » est disponible pour les plats Soften Cream Cheese (Fromage à la crème) et Melt Chocolate (Chocolat fondu) (reportez-vous au **Tableau assistant** ci-dessous pour connaître les portions).
3. Appuyez sur la touche **Start (Départ)** pour commencer la cuisson.

Tableau assistant

Plat	Poids	Commentaires
Melt Chocolate (Chocolat fondu)	2 carreaux ou 1 tasse de copeaux de chocolat	<ul style="list-style-type: none">• Placez les copeaux ou les carreaux de chocolat dans un plat utilisable au micro-ondes.• Mélangez soigneusement à mi-cuisson, lorsque le four émet un bip, puis redémarrez le four.
Soften Cream Cheese (Fromage à la crème ramolli)	1 paquet (250 g)	<ul style="list-style-type: none">• Retirez le fromage de son emballage et placez-le dans un récipient utilisable au micro-ondes.• Laissez reposer 1 à 2 minutes.
Melt Butter (Beurre fondu)	1 plaquette (250 g) 2 plaquettes (500 g)	<ul style="list-style-type: none">• Sortez la plaquette de beurre de son emballage et coupez-la en deux dans le sens de la longueur.• Placez le beurre dans un plat et recouvrez-le de papier paraffiné.• Mélangez à la fin de l'opération et laissez reposer 1 à 2 minutes.

Remarque :

Chocolat fondu : si vous ne mélangez pas le chocolat à la moitié de la cuisson, celui-ci gardera sa forme initiale lorsque la cuisson sera terminée.

Utilisation de la touche Kids Meals (Menus enfant)

1. Appuyez sur la touche **Kids Meals (Menus enfant)** correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'écran affiche « Chicken Nuggets » (Croquettes de poulets). Appuyez plusieurs fois sur la touche **Kids Meals (Menus enfant)** pour sélectionner le plat souhaité (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous).
2. Utilisez les **touches numériques** pour sélectionner la taille de portion souhaitée. Vous pouvez appuyer sur la touche « 1 » ou « 2 » pour sélectionner la taille de portion souhaitée (reportez-vous au **Tableau menus enfant** ci-dessous pour la taille des portions).
3. Appuyez sur la touche **Start (Départ)** pour commencer la cuisson.

Tableau menus enfant

Plat	Poids	Commentaires
Chicken Nuggets (Croquettes de poulet)	115-140 g 170-200 g	<ul style="list-style-type: none">• Placez un essuie-tout sur le plat et positionnez les croquettes dessus, en étoile.• Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 minute.
Hot Dogs	2 pièces 4 pièces	<ul style="list-style-type: none">• Piquez les saucisses à hot dogs et placez-les sur une assiette. Lorsque le four émet un bip, ajoutez les petits pains et redémarrez le four.
French Fries (Frites)	115-140 g 170-200 g	<ul style="list-style-type: none">• Placez deux feuilles d'essuie-tout sur une assiette et posez les frites dessus, sans qu'elles ne se chevauchent.• Séchez les frites à l'aide d'un essuie-tout propre lorsque vous les sortez du four.
Frozen Sandwich (Sandwich surgelé)	1 pièce 2 pièces	<ul style="list-style-type: none">• Placez le sandwich surgelé dans le "manchon" susceptible (fourni avec le produit) et placez-le sur le plateau.

Remarque :

Hot dogs : pour obtenir une texture idéale, les petits pains doivent être placés dans le four au moment du bip.

Fonctionnement

Réglage des temps de cuisson et du niveau d'intensité

Ce four à micro-ondes vous permet de définir jusqu'à trois différentes étapes de cuisson, chacune ayant une durée et un niveau d'intensité spécifique. Le niveau d'intensité vous permet de contrôler l'intensité de la cuisson, de Chaud (1) à Maximum (0).

Cuisson à une étape

Pour une cuisson ne comportant qu'une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. Le niveau d'intensité est automatiquement réglé sur Maximum. Si vous souhaitez utiliser un autre niveau d'intensité, vous devez utiliser la touche **Power Level (Niveau d'intensité)**.

- 1 Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson souhaité. Celui-ci peut aller de 1 seconde à 99 minutes, 99 secondes. Pour entrer une durée supérieure à une minute, vous devez également entrer les secondes.

Par exemple, pour choisir 20 minutes, entrez 2, 0, 0, 0.

- 2 Si vous souhaitez utiliser un niveau d'intensité autre que Maximum, appuyez sur la touche **Power Level (Niveau d'intensité)**, puis servez-vous des touches numériques pour entrer le niveau souhaité.

Niveaux d'intensité disponibles :

1 = Chaud	6 = Ébullition
2 = Basse	7 = Moyenne haute
3 = Décongélation	8 = Réchauffage
4 = Moyenne basse	9 = Sauté
5 = Moyenne	0 = Maximum

L'écran affiche le message « PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME » (Appuyez sur Départ ou entrez le temps de cuisson de l'étape suivante).

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

- 3 Appuyez sur la touche **Start (Départ)** pour commencer la cuisson. Si vous souhaitez modifier le niveau d'intensité, appuyez sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)**, puis entrez de nouveau toutes les instructions.

Pour certaines recettes, il est nécessaire d'effectuer plusieurs étapes de cuisson à des températures différentes. Ce four à micro-ondes vous permet de définir plusieurs étapes de cuisson.

Cuisson à plusieurs étapes

- 1 Observez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson à une étape », à la page précédente. L'écran affiche le message « PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME » (Appuyez sur Départ ou entrez le temps de cuisson de l'étape suivante).

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

*Lorsque vous utilisez plusieurs étapes de cuisson, vous devez appuyer sur la touche **Power Level (Niveau d'intensité)** avant d'entrer les instructions de la deuxième étape.*

*Pour régler le niveau d'intensité sur Maximum pour une étape de cuisson, appuyez deux fois sur la touche **Power Level (Niveau d'intensité)**.*

- 2 Utilisez les **touches numériques** pour entrer le temps de cuisson de la deuxième étape.
- 3 Appuyez sur la touche **Power Level (Niveau d'intensité)**, puis utilisez les touches numériques pour régler le niveau d'intensité de la deuxième étape de cuisson. L'écran affiche le niveau d'intensité sélectionné et le message suivant : « PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME. » (Appuyez sur Départ ou entrez le temps de cuisson de l'étape suivante).

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

- 4 Appuyez sur la touche **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson ou répétez les étapes 2 et 3 pour régler le temps de cuisson et le niveau d'intensité de la troisième étape de cuisson. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur **Start (Départ)**.

Fonctionnement

Réglage de la vitesse de défilement de l'affichage

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)**, puis sur 7. L'écran affiche le message « WORD PROMPTING SPEED » (Vitesse de défilement).



- 2 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner la vitesse de défilement souhaitée.



- 3 Appuyez sur la touche **Start (Départ)**. L'écran affiche de nouveau l'horloge.

Utilisation des touches More/Less (Plus/Moins)

Les touches More/Less (Plus/Moins) vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis.

Ils fonctionnent uniquement dans les modes suivants : **Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)**, **Sensor Cooking (Cuisson par capteur)**, **Instant Cook (Cuisson instantanée)**, **Handy Helper (Assistant)**, **Kids Meals (Menus enfant)**, **Snack Bar (Casse-croûte)**, **One Minute+ (+ 1 minute)** et **Time Cook (Cuisson avec minuterie)**. Utilisez les touches More/Less (Plus/Moins) uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.

- 1 Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : appuyez sur la touche **More (Plus)**(9).
- 2 Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : appuyez sur la touche **Less (Moins)**(1).

*Si vous souhaitez augmenter/diminuer de 10 secondes le temps de cuisson en mode **Time Cook (Cuisson avec minuterie)**, appuyez sur la touche **More (Plus)**(9) ou **Less (Moins)**(1).*

Fonctionnement

Réglage du volume sonore

La fonction Sound (Son) du four à micro-ondes vous permet de régler le volume des signaux sonores émis par le four. Par défaut, le volume sonore le plus élevé est sélectionné. Pour modifier le volume sonore défini :

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)**, puis sur la touche **3**.
L'écran affiche le message « SOUND VOLUME CONTROLS » (Commandes de réglage du volume).



- 2 Appuyez plusieurs fois sur la touche **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner le volume souhaité.
- 3 Appuyez sur **Start (Départ)** : l'écran affiche de nouveau l'horloge.

Utilisation du minuteur de cuisson

- 1 Utilisez les **touches numériques** pour définir le temps de minuterie souhaité.
- 2 Appuyez sur la touche **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**.
- 3 Le temps est décompté à l'écran et un bip retentit lorsque la minuterie est terminée.

Activation du verrou de protection pour enfant

Vous pouvez verrouiller le four à micro-ondes afin qu'il ne puisse être utilisé par un enfant sans surveillance.

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)**, puis sur **5**.
L'écran affiche le message « CHILD LOCK ON/OFF » (Verrou de protection pour enfant activé/désactivé).



- 2 Appuyez une fois sur la touche **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner l'option ON (Activé).
Appuyez de nouveau sur la touche pour sélectionner l'option OFF (Désactivé).



- 3 Appuyez sur la touche **Start (Départ)**. L'écran affiche de nouveau l'horloge.

Vous ne pouvez alors plus utiliser le four, à moins de le déverrouiller. Pour ce faire, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Fonctionnement

Mode de démonstration

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour voir comment le four fonctionne, sans qu'une cuisson soit lancée.

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)**, puis sur la touche **9**.
L'écran affiche le message « DEMO MODE ON/OFF » (Mode de démonstration activé/désactivé).



- 2 Appuyez une fois sur la touche **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner l'option ON (Activé).
Appuyez de nouveau sur la touche pour sélectionner l'option OFF (Désactivé).



- 3 Appuyez sur la touche **Start (Départ)**. L'écran affiche « DEMO ». Pour désactiver le mode de démonstration, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Rappel du signal sonore de fin de cuisson

L'option de rappel du signal sonore de fin de cuisson peut être activée ou désactivée.

- 1 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)**, puis sur la touche **4**.
L'écran affiche le message « REMIND END SIGNAL ON/OFF » (Rappel du signal sonore de fin de cuisson activé/désactivé).



- 2 Appuyez sur la touche **My Choice (Mes préférences)** pour sélectionner l'option ON (Activé).



- 3 Appuyez sur la touche **Start (Départ)**. L'écran affiche de nouveau l'horloge.
Pour désactiver le rappel du signal sonore de fin de cuisson, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.

Instructions de cuisson

Ustensiles de cuisine

Utilisation recommandée

- **Saladiers, bols et plats en verre ou en céramique** : à utiliser pour le réchauffage ou la cuisson.
- **Plats à gratin utilisables au four à micro-ondes** : à utiliser pour faire dorer l'extérieur d'aliments de petite taille (steaks, côtelettes ou crêpes). Observez les instructions fournies avec le plat.
- **Film plastique utilisable en four à micro-ondes** : à utiliser pour conserver la vapeur. Laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper un peu et éviter de placer le film directement sur les aliments.
- **Papier paraffiné** : à utiliser pour recouvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** : à utiliser lors des cuissons de courte durée et en couverture ; ils permettent d'absorber l'humidité en excès et évitent les éclaboussures. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Assiettes et verres en papier** : à utiliser lors des cuissons de courte durée, à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Thermomètres** : utilisez uniquement les thermomètres classés « Utilisable en four à micro-ondes » et respectez les instructions fournies. Vérifiez la température des aliments en plusieurs endroits. Vous pouvez utiliser un thermomètre traditionnel une fois que vous avez sorti les aliments du four.

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** : utilisez des bandes étroites de papier aluminium pour éviter de trop cuire certaines zones exposées. Attention ! Vous risquez d'endommager le four si vous utilisez une trop grande quantité de papier aluminium.
- **Céramique, porcelaine et grès** : utilisez uniquement les récipients classés « Utilisable en four à micro-ondes ». Testez les récipients ne possédant pas cet agrément afin de vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité. N'utilisez jamais des récipients dotés d'une bordure métallique.
- **Plastique** : utilisez uniquement les modèles classés « Utilisable en four à micro-ondes ». Tous les autres plastiques risquent de fondre.
- **Paille, osier et bois** : à utiliser uniquement pour les cuissons de courte durée, car ils peuvent être inflammables.

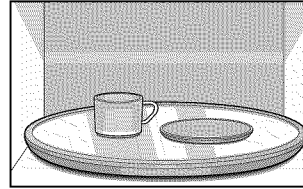
Utilisation non recommandée

- **Bocaux et bouteilles en verre** : le verre traditionnel est trop fin pour pouvoir être utilisé au four à micro-ondes, où il risquerait de se briser.
- **Sacs en papier** : ce type de sac présente un danger d'incendie, à l'exception des sacs de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation en four à micro-ondes.
- **Assiettes et verres en mousse de polystyrène** : ces récipients peuvent fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- **Contenants en plastique pour le rangement et les aliments** : les contenants comme les pots de margarine peuvent fondre s'ils sont chauffés au four à micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** : ils peuvent endommager le four. Retirez tout élément métallique avant de commencer la cuisson.

Test des ustensiles

Lorsque vous ne savez pas si un ustensile peut ou non être utilisé dans un four à micro-ondes, effectuez ce test :

- 1 Remplissez d'eau une tasse à mesurer et placez-la dans le four, à côté de l'ustensile que vous souhaitez tester.



- 2 Appuyez une fois sur la touche **One Minute + (+ 1 minute)** pour les chauffer pendant une minute à la puissance maximum.

L'eau doit être chaude et l'ustensile testé doit rester froid. Si l'ustensile est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et ne peut donc être utilisé dans ce four.

Instructions de cuisson

Techniques de cuisson

Mélange

Mélangez les aliments au cours de la cuisson, notamment les ragoûts et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur. Les aliments situés vers le bord du plat absorbent davantage d'énergie et chauffent plus rapidement, vous devez donc mélanger de l'extérieur vers l'intérieur. Le four s'arrête si vous ouvrez la porte pour mélanger les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plateau tournant, où ils recevront davantage de micro-ondes. Pour éviter de trop les cuire, placez les parties fines ou délicates vers le centre du plateau tournant.

Protection

Protégez les aliments à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium, afin de ne pas trop les cuire. Les zones à protéger incluent notamment le bout des ailes et des cuisses pour la volaille et les coins des plats en gratin. Utilisez uniquement de petites quantités d'aluminium. Une trop grande quantité de papier aluminium peut endommager le four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin qu'ils soient exposés aux micro-ondes de manière régulière, sur toute la surface. Ceci est particulièrement important avec les plats de grande taille, tels que les rôtis.

Temps de pause

Les aliments cuits dans un four à micro-ondes accumulent de la chaleur intérieurement et continuent à cuire pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez reposer les plats cuisinés afin de terminer correctement la cuisson, tout particulièrement les rôtis et les légumes entiers. Ce temps de pause est indispensable pour les viandes rôties, afin que l'intérieur continue de cuire sans que l'extérieur ne brûle. Mélangez ou secouez les liquides (soupe, chocolat chaud, etc.) à la fin de la cuisson. Laissez le liquide reposer un moment avant de servir. Lorsque vous réchauffez un pot de nourriture pour bébé, remuez et testez sa température en le goûtant, avant de servir.

Humidification

L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Couvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau est variable suivant les zones, afin que la chaleur se répartisse de manière régulière. Ajoutez un peu d'eau aux aliments trop secs afin de faciliter la cuisson.

Conseils généraux

- Les aliments denses, tels que les pommes de terre, mettent plus longtemps à cuire que les aliments plus légers. Les aliments ayant une texture délicate doivent être chauffés à faible puissance pour éviter de les durcir.
- L'altitude et le type de plat utilisé peut affecter le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utilisez le temps de cuisson minimum et vérifiez régulièrement les aliments pour éviter de trop les cuire.
- Piquez les aliments ayant une peau non poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses, afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas recommandé d'effectuer une friture en chauffant de l'huile ou de la graisse. L'huile et la graisse peuvent se mettre à bouillir brusquement et causer des blessures graves.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture d'un beignet fourré sera plus chaude que le beignet lui-même. Gardez ceci en mémoire pour éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du four à micro-ondes, car celui-ci ne permet pas de détruire toutes les bactéries nocives lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas les contenants, la chaleur leur est souvent transmise. Utilisez toujours un gant de protection lorsque vous retirez un plat du four et demandez aux enfants utilisant le four de faire de même.
- Il n'est pas recommandé de cuisiner des bonbons au four à micro-ondes, car ils peuvent atteindre des températures très élevées. Gardez ceci en mémoire pour éviter les blessures.

Instructions de cuisson

Cuisson par capteur automatique

Le capteur automatique vous permet de cuire automatiquement des aliments en détectant la quantité d'humidité dégagée durant la cuisson.

- Lors de la cuisson, différents types d'humidité se dégagent des aliments. Le capteur automatique détermine le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés en détectant l'humidité dégagée par les aliments, ce qui vous évite d'avoir à effectuer les réglages vous-même.
- Si vous couvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique lors de la cuisson par capteur, le capteur automatique détecte l'humidité qui se dégage lorsque le récipient s'est rempli de vapeur.
- Peu avant la fin de la cuisson, le temps restant est décompté à l'écran. C'est le moment idéal pour retourner ou mélanger les aliments, si nécessaire.
- Assaisonnez à votre goût les aliments (herbes, épices ou sauces) avant de lancer la cuisson par capteur automatique. Attention toutefois, ajoutez le sel ou le sucre à la fin de la cuisson uniquement, car ils peuvent brûler et causer des taches brunes sur les aliments.
- Les touches More/Less (Plus/Moins) vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson. Vous pouvez les utiliser pour adapter la cuisson à votre goût.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats avec ce type de cuisson, observez attentivement les instructions de sélection des contenants et des couvercles fournies dans le présent manuel.
- Utilisez toujours des contenants prévus pour une utilisation en four à micro-ondes et couvrez-les à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique approprié. Si vous utilisez un film plastique, laissez un coin soulevé pour laisser passer suffisamment de vapeur.
- Utilisez toujours un couvercle parfaitement adapté au contenant choisi. Si vous ne possédez pas le couvercle correspondant au contenant, utilisez un film plastique.
- Remplissez le contenant de moitié, au minimum.
- S'il est nécessaire de mélanger ou de retourner les aliments en cours de cuisson, effectuez cette opération à la fin du cycle de cuisson par capteur, une fois que le décompte du temps restant a commencé.

Important

- Lorsque vous avez installé le four et que vous l'avez raccordé à une prise de courant, ne débranchez pas le cordon d'alimentation. Pour une cuisson idéale, le capteur d'humidité a besoin de temps pour se stabiliser.
- Il est déconseillé d'utiliser la fonction de cuisson par capteur automatique sur plusieurs cuissons consécutives.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé, afin qu'il puisse refroidir correctement et que le capteur fonctionne de manière optimale.
- Pour optimiser les performances de cette fonction, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est très basse ou très élevée.
- N'utilisez pas de produit détergent volatile pour nettoyer le four. Les gaz générés par ce type de détergent peuvent affecter le fonctionnement du capteur.
- Évitez de placer le four à proximité d'appareils dégageant une forte humidité ou des gaz, ce qui altérerait les performances du capteur automatique.
- Gardez toujours l'intérieur du four propre. Essuyez tout produit renversé à l'aide d'un chiffon humide.

Ce four est conçu pour une utilisation domestique uniquement.

Instructions de cuisson

Guide de cuisson

Guide de cuisson des viandes dans votre micro-ondes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l'extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.
- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.

Aliment	Temps de cuisson/ Niveau d'intensité	Instructions
Rôti de boeuf Sans os	Temps de cuisson : 15 à 25 min./kg pour 115° F – Saignant	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez le rôti en milieu de cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Jusqu'à 1,8 kg (4livres).	18 à 27 min./kg pour 120° F – Médium 20 à 31 min./kg pour 145° F – Bien cuit Niveau d'intensité : Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5).	
Porc Sans ou avec os (intérieur)	Temps de cuisson : 24 à 33 min./kg pour 160° F – Bien cuit	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec un film plastique percé. Retournez le rôti en milieu de cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Jusqu'à 1,8 kg (4 livres).	Niveau d'intensité : Maximum(0) pendant les cinq premières minutes, puis Moyenne(5).	

Guide de cuisson des volailles dans votre micro-ondes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l'extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu'elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Aliment	Temps de cuisson/ Niveau d'intensité	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 1,8 kg (4 livres).	Temps de cuisson : 13 à 20 min./kg pour 180° F Niveau d'intensité : Moyenne haute(7).	Sur la grille, placez le côté blancs du poulet vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez le poulet en milieu de cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet Jusqu'à 1 kg (2 livres).	Temps de cuisson : 13 à 20 min./kg 180°F – Très doré 170°F – Peu doré Niveau d'intensité : Moyenne haute(7).	Placez le poulet côté os sur le plat, en tournant les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez le poulet en milieu de cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Instructions de cuisson

Guide de cuisson des fruits de mer dans votre micro-ondes

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou un essuie-tout pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l'état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

Aliment	Temps de cuisson/ Niveau d'intensité	Instructions
Steaks Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson : 13 à 22 min./kg Niveau d'intensité : Moyenne haute(7).	Positionnez les steaks sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les steaks en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson : 7 à 15 min./kg Niveau d'intensité : Moyenne haute(7).	Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 700 g (1,5 livres).	Temps de cuisson : 7 à 12 min./kg Niveau d'intensité : Moyenne haute(7).	Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu'elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu'à ce qu'elles s'opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.

Guide de cuisson des oeufs dans votre micro-ondes

- Ne faites jamais cuire des oeufs ni réchauffez des oeufs durs dans leur coquille ; ils risqueraient d'exploser.
- Percez toujours les oeufs entier pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les oeufs à votre convenance ; ils peuvent durcir s'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes dans votre micro-ondes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n'est pas toujours nécessaire d'ajouter de l'eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ verre d'eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l'extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique percé (utilisable en four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu'ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D'une manière générale, plus l'aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu'ils ont été sortis du four. Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Instructions de cuisson

Guide de décongélation automatique

- Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d'aliments.

Aliment	Quantité standard	Procédure
Rôti de boeuf, porc	1,2 à 2,8 kg (2,5 à 6 livres)	Placez le côté gras de la viande vers le bas. Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium.
Steaks, côtelettes, poisson	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, repositionnez les aliments. Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.
Gibier	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l'aluminium.
Poulet entier	1,2 à 2,8 kg (2,5 à 6 livres)	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blancs vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium. Après la deuxième étape, recouvrez d'aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur, en couvrant.
Morceaux de poulet	200 g à 1,5 kg (0,5 à 3 livres)	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.

Remarques :

- Vérifiez la cuisson des aliments lorsque le four émet un signal sonore. Lorsque la décongélation est terminée, il est possible que certaines petites portions soient toujours congelées ; laissez-les reposer pour terminer le processus. Ne continuez pas la décongélation jusqu'à ce que toutes les particules de glace aient fondu. Protégez les bords des steaks et des rôtis à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent avant que le centre ne soit dégelé. Utilisez des bandes plates et fines d'aluminium pour protéger les bords et les portions fines des aliments.

Instructions de cuisson

Recettes

Ragoût de boeuf à l'orge

700 g (1,5 livre) de boeuf à braiser, découpé en morceaux de 1,5 cm

½ tasse d'oignon émincé

2 cuillérées à table de farine

1 cuillérée à table de sauce Worcestershire

30 cl de bouillon de boeuf

2 carottes moyennes, coupées en rondelles de 1 cm (environ 1 tasse)

½ tasse d'orge

1 feuille de laurier

¼ cuillérée à thé de poivre

250 g de petits pois surgelés, décongelés

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez le boeuf, l'oignon, la farine et la sauce Worcestershire ; mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à intensité Maximum pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rouge, en remuant une fois.
2. En mélangeant, ajoutez le bouillon de boeuf, les carottes, l'orge, le laurier et le poivre. Couvrez. Faites cuire à intensité Moyenne pendant 1h/1h30 jusqu'à ce que les carottes et le boeuf soient tendres, en brassant 2 à 3 fois.
3. Ajoutez les petits pois. Couvrez. Faites cuire à intensité Moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.

Donne 6 portions.

Cassolette de brocoli au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine

½ tasse d'oignon haché

1½ cuillérée à table de farine

½ cuillérée à thé de sel

¼ cuillérée à thé de moutarde sèche

1/8 cuillérée à thé de poivre

• 1½ tasse de lait

¼ tasse de poivron rouge haché

225 g (2 tasses) de fromage râpé

250 g de petits pois surgelés, décongelés

4 tasses de fusilli (225 g, pâtes sèches)

1. Dans une casserole d'environ 2 Litres, faites cuire le beurre et l'oignon à intensité Maximum pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que l'oignon ramollisse, en mélangeant une fois.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre ; mélangez bien. Faites cuire à intensité Maximum pendant 30 à 60 secondes, jusqu'à ébullition du mélange. Ajoutez le lait en mélangeant.
3. Ajoutez le poivron rouge et mélangez. Faites cuire à intensité Maximum pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange bouillonne et s'épaississe légèrement ; mélangez deux fois. Ajoutez le fromage et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde.
4. Ajoutez le brocoli et les pâtes, mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à la puissance Maximum pendant 4 à 6 minutes jusqu'à cuisson complète, en mélangeant une fois. Mélangez avant de servir.

Donne 6 portions.

Instructions de cuisson

Salade de pommes de terre chaude

900 g (2 livres) de petites pommes de terre rouges, découpées en morceaux de 1,5 cm

4 Tranches de bacon (cru), coupées en morceaux de 1,5 cm

½ tasse d'oignon haché

2 cuillérées à thé de sucre

1 cuillérée à thé de sel

1 cuillérée à thé de farine

½ cuillérée à thé de graines de céleri

⅓ cuillérée à thé de poivre

2½ cuillérées à table de vinaigre de cidre de pomme

1. Dans une casserole d'environ 2 litres, placez les pommes de terre et ¼ tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à intensité Maximum jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.) ; mélangez deux fois. Égouttez et réservez les pommes de terre pour les faire refroidir légèrement.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire le bacon à intensité Maximum jusqu'à ce qu'il soit croustillant (2½-3½ minutes) ; mélangez une fois. Placez le bacon sur un essuie-tout. Réservez une cuillérée à soupe de graisse.
3. Mélangez la graisse et l'oignon. Couvrez à l'aide d'un film plastique en laissant une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper. Faites cuire à intensité Maximum jusqu'à ce que l'oignon soit tendre (1½-2½ minutes) ; mélangez une fois.
4. En mélangeant, ajoutez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à intensité Maximum jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 secondes). En mélangeant, ajoutez le vinaigre et ½ tasse d'eau. Faites cuire à intensité Maximum jusqu'à ce que le liquide bouillonne et épaississe légèrement (1 à 2 minutes) ; mélangez une fois. Ajoutez le bacon à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Mélangez bien.

Donne 6 portions.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignon haché

1 gousse d'ail émincée

425 g de haricots noirs vidés

400 à 450 g de tomates hachées cuites

35 à 40 cl de bouillon de poulet

200 à 240 g de maïs

- 115 g de piments verts hachés

1 à 2 cuillérées à thé de cumin (ou doser suivant votre goût)

1. Placez l'oignon et l'ail dans une casserole d'environ 3 litres. Couvrez. Faites cuire 2 à 4 minutes à intensité Maximum, jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
2. Ajoutez la moitié des haricots ; écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les ingrédients restants ; mélangez bien.
3. Faites cuire sans couvrir à intensité Maximum pendant 10 minutes ; mélangez. Baissez l'intensité (Moyenne) et laissez cuire pendant 5 minutes. Mélangez avant de servir.

Donne environ 2 portions.

Instructions de cuisson

Guide de cuisson par capteur

- Observez les instructions ci-dessous lors de la cuisson par capteur de différents types d'aliments.

Aliment	Quantité	Procédure
Pommes de terre	1 à 6 pièces.	Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Légumes frais	1 à 4 tasses	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillerées à table d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez reposer les légumes pendant 2 minutes avant de servir. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Plat surgelé	200 à 500 g	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Réchauffage pizza	1 à 3 tranches	Placez 1 à 3 tranches de pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. Les tranches ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Légumes surgelés	1 à 4 tasses	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillerées à table d'eau. Durant la cuisson, couvrez à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.

Aliment	Quantité	Procédure
Petit déjeuner surgelé	60 à 225 g	Observez les instructions fournies sur l'emballage (couvercle et temps de repos). Observez cette procédure pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, les crêpes, les gaufres, etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Popcorn	85 à 110 g 1 paquet	Faites chauffer un seul sac de pop-corn à la fois (sac spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sac chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.

Remarques :

- La température idéale d'un aliment varie en fonction des préférences de chacun.
- Utilisez les touches **More/Less (Plus/moins)** pour adapter la température à vos besoins.

Instructions de cuisson

Guide de réchauffage par capteur

- Observez les instructions ci-dessous lors du réchauffage par capteur de différents types d'aliments.

Aliment	Quantité	Procédure
Repas	1 portion (1 assiette).	Utilisez uniquement des aliments précuits réfrigérés. Couvrez l'assiette à l'aide d'un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l'assiette. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction SENSOR REHEAT (Réchauffage par capteur), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau d'intensité souhaités. <ul style="list-style-type: none">• Ingrédients<ul style="list-style-type: none">- 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 170 g avec os)- ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.)- ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)
Casseroles	1 à 4 portions.	Utilisez uniquement des aliments réfrigérés. Couvrez le plat à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction SENSOR REHEAT (Réchauffage par capteur), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau d'intensité souhaités.
Réchauffage de pâtes		Mélangez une fois avant de servir.

Recettes de cuisson par capteur

Soupe à l'oignon française (4 portions)

3 cuillérées à table de beurre ou de margarine

3 tasses d'oignon émincé (3 oignons moyens)

3 tasses de bouillon de boeuf

1 tasse d'eau

1 cuillérée à thé de sauce Worcestershire

- Sel, poivre, croûtons et parmesan râpé selon votre goût

2 cuillérées à table de brandy (facultatif)

1. Mélangez le beurre et les oignons dans une casserole de 3 litres environ. Couvrez. Faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 8 à 9 minutes ou utilisez la fonction Sensor Fresh Vegetable (Cuisson légumes frais par capteur).
2. En mélangeant, ajoutez le bouillon, l'eau, la Worcestershire Sauce, le sel et le poivre, puis couvrez. Faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 5 minutes, puis à intensité Moyenne (5) pendant 5 minutes encore, ou utilisez la fonction Sensor Reheat (Réchauffage par capteur). Ajoutez le brandy et mélangez. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir, en couvrant. Servez avec les croûtons et le parmesan.

Instructions de cuisson

Boules de popcorn caramélisées (10 à 15 boules)

30 caramels mous

1½ cuillère à table d'eau

1 cuillère à thé de beurre ou de margarine

100 g de popcorn spécial micro-ondes

1. Mélangez les caramels, l'eau et le beurre dans un saladier. Faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Réservez.
2. Placez le popcorn sur le plateau tournant. Faites cuire à la puissance Maximum (0) pendant 2 à 3 minutes ou utilisez la fonction Sensor Popcorn (Cuisson popcorn par capteur).
3. Placez le popcorn dans un saladier. Versez le mélange de caramel sur le popcorn ; mélangez jusqu'à ce que le popcorn soit entièrement recouvert de caramel et qu'il ait suffisamment refroidi pour pouvoir le manipuler à la main. Beurrez-vous les mains, puis formez des boules d'environ 8 cm de diamètre avec le popcorn.
4. Laissez refroidir sur du papier paraffiné. Servez immédiatement.

Petits pois aux cœurs de laitue (4 portions)

2 tasses de petits pois frais écossés

1/3 tasse de céleri finement émincé

2 cuillérées à table d'eau

3 tasses de cœurs de laitue coupés en lanières

1 cuillère à table de beurre ou de margarine

1 cuillère à table de farine

½ cuillère à thé de sucre

¼ cuillère à thé de sel

¼ tasse de crème fouettée

Poivre moulu selon votre goût

1. Dans une casserole de 1,5 litre environ, mélangez les petits pois, le céleri et l'eau, puis couvrez.
2. Faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 5 à 8 minutes ou utilisez la fonction Sensor Fresh Vegetable (Cuisson légumes frais par capteur). Ajoutez la laitue ; couvrez de nouveau.
3. Dans un bol, mélangez le beurre, la farine, le sucre et le poivre. Mélangez jusqu'à former une pâte crémeuse. Faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 1 à 2 minutes ou utilisez la fonction Sensor Reheat (Réchauffage par capteur). Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

4. Égouttez les légumes. Ajoutez la sauce aux légumes en mélangeant bien.

Pommes de terre farcies (4 portions)

4 pommes de terre moyennes, bien nettoyées

½ tasse de crème fraîche entière

1/3 tasse de lait

2 cuillérées à table de parmesan râpé

1 cuillère à thé de ciboulette hachée

- Sel, poivre et paprika selon votre goût

1. Piquez deux fois les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Placez-les sur un essuie-tout posé sur le plateau tournant, en les espaçant d'au moins 2 cm. Faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 10 à 12 minutes ou utilisez la fonction Sensor Potato (Cuisson pomme de terre par capteur). Laissez reposer pendant 5 minutes.
2. Découpez le haut de chaque pomme de terre et évidez le centre. Mélangez la chair avec la crème, le lait, la ciboulette, le sel et le poivre. À l'aide d'une cuillère, mettez le mélange en forme.
- 3. Saupoudrez de paprika. Placez les pommes de terre dans le four, sur un plat ou sur un essuie-tout. Faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 2 à 4 minutes ou utilisez la fonction Sensor Reheat (Réchauffage par capteur).

Instructions de cuisson

Méli-mélo de légumes (4 à 6 portions)

1½ tasse de fleurs de brocoli, d'environ 2 cm de diamètre
1½ tasse de fleurs de chou-fleur, d'environ 2 cm de diamètre
1 courge de taille moyenne, découpée en tranches de 6 mm de diagonale
1 courgette de taille moyenne, découpée en rondelles de 6 mm
1 carotte de taille moyenne, découpée en rondelles de 3 mm
½ petit poivron rouge émincé
6 à 7 olives dénoyautées émincées
2 à 3 cuillérées à table de beurre ou de margarine
½ cuillérée à thé d'origan séché
1 cuillérée à thé de jus de citron frais
Parmesan (facultatif)

1. Placez le brocoli et le chou-fleur sur le pourtour d'un plat en verre (avec rebord) de 25 à 30 cm de diamètre, en les intercalant. Au centre du plat, alternez courgette et courge, puis la carotte en rondelles. Positionnez le poivron rouge sur le dessus. Versez 2 cuillérées à table d'eau. Couvrez à l'aide d'un film plastique percé.
2. Faites cuire à la puissance Maximum (0) pendant 7 à 9 minutes ou utilisez la fonction Sensor Fresh Vegetable (Cuisson légumes frais par capteur). Retirez le film immédiatement, répartissez les olives sur l'ensemble du plat.
3. Placez le beurre ou la margarine dans un verre et faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce qu'il fonde. Ajoutez l'origan et le jus de citron. Versez sur les légumes. Saupoudrez de parmesan et servez.

Cassolette de saucisses de Francfort aux haricots blancs (4 à 6 portions)

½ tasse d'oignon haché
2 cuillérées à table de beurre ou de margarine
350 à 450 g de saucisses de Francfort, découpées en quatre morceaux
450 g de haricots blancs
425 à 450 g de haricots cannellini rincés
425 à 450 g de haricots rouges rincés
• 1/3 tasse de cassonade
¼ tasse de ketchup
1 cuillérée à thé de moutarde
Sel, poivre et ail selon votre goût

1. Mélangez le beurre et les oignons dans une casserole de 3 litres environ. Faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
2. Ajoutez tous les autres ingrédients et placez les saucisses au fond du plat afin qu'elles soient recouvertes par les haricots.
- 3. Couvrez et faites cuire à intensité Maximum (0) pendant 11 à 13 minutes ou utilisez la fonction Sensor Reheat (Réchauffage par capteur). Mélangez.

Guide de dépannage

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message « ENJOY YOUR COOKING - - - PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS » (Bonne cuisson – Appuyez sur Mes préférences pour accéder aux options individuelles). Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de tension. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l'anneau de guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

Entretien et nettoyage

Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.

- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à intensité **Maximum** pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyez le four. Pour éviter de casser la plaque en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, malgré ces instructions, appelez notre service d'assistance :
(1-800-843-0304 ÉTATS-UNIS)
(1-800-807-6777 CANADA)

Caractéristiques techniques

Numéro de modèle	AMC5143AAB/W/Q
Cavité	39 litres
Commandes	10 niveaux d'intensité, y compris une fonction de décongélation
Minuteur	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Intensité restituée	1100 watts
Dimensions extérieures	21 7/8"(L) X 12 5/16"(H) X 18 19/64"(P)
Dimensions cavité	14 3/4"(L) X 9 13/16"(H) X 16 1/16"(P)
Poids net/brut	17 kg/19 kg

Numéro de modèle	AMC5143AAS
Cavité	39 litres
Commandes	10 niveaux d'intensité, y compris une fonction de décongélation
Minuteur	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Intensité restituée	1100 watts
Dimensions extérieures	21 7/8"(L) X 12 5/16"(H) X 17 9/32"(P)
Dimensions cavité	14 3/4"(L) X 9 13/16"(H) X 16 1/16"(P)
Poids net/brut	18,60 kg/20 kg

Numéro de modèle	AMC5143BCB/W/Q
Cavité	39 litres
Commandes	10 niveaux d'intensité, y compris une fonction de décongélation
Minuteur	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Intensité restituée	1050 watts
Dimensions extérieures	21 7/8"(L) X 12 5/16"(H) X 18 19/64"(P)
Dimensions cavité	14 3/4"(L) X 9 13/16"(H) X 16 1/16"(P)
Poids net/brut	17 kg/19 kg

Numéro de modèle	AMC5143BCS
Cavité	39 litres
Commandes	10 niveaux d'intensité, y compris une fonction de décongélation
Minuteur	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Intensité restituée	1050 watts
Dimensions extérieures	21 7/8"(L) X 12 5/16"(H) X 17 9/32"(P)
Dimensions cavité	14 3/4"(L) X 9 13/16"(H) X 16 1/16"(P)
Poids net/brut	18,60 kg/20 kg

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS AMANA®

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Amana de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Amana") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Amana. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consommables ou de produits nettoyants non approuvés par Amana.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Maytag dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Maytag autorisé n'est pas disponible.
10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.
11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

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

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. AMANA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QU'É CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie ne s'applique pas. Contactez votre marchand Maytag autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant Maytag. Aux É.-U., composer le **1-800-843-0304**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**.

Aide-mémoire

Fonction	Fonctionnement
Configuration de l'horloge	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur CLOCK (Horloge).2. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure.3. Appuyez de nouveau sur CLOCK (Horloge).
Cuisson à une étape	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson souhaité.2. Définissez le niveau d'intensité souhaité ou laissez le niveau par défaut (Maximum).3. Appuyez sur START (Départ).
Cuisson + 1 minute	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez une fois sur la touche ONE MINUTE + (+ 1 minute) pour chaque minute de cuisson souhaitée.2. Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre.
Décongélation automatique	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur AUTO DEFROST (Décongélation auto).2. Entrez le poids des aliments à décongeler en appuyant plusieurs fois sur la touche AUTO DEFROST (Décongélation auto) ou en utilisant les touches numériques.3. Lorsque le four émet un bip, appuyez sur la touche PAUSE/CANCEL (Pause/Annuler), puis retournez les aliments. Appuyez sur START (Départ) pour reprendre la décongélation.
Configuration du temps de cuisson et du niveau de puissance	<ol style="list-style-type: none">1. Utilisez les touches numériques pour entrer le temps de cuisson souhaité.2. Pour définir un niveau d'intensité autre que Maximum, appuyez sur POWER LEVEL (Niveau d'intensité) et utilisez les touches numériques pour entrer le niveau souhaité.3. Appuyez sur START (Départ) pour lancer la cuisson.
Touches Sensor Cook (Cuisson par capteur)	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche correspondant au plat que vous souhaitez préparer (par exemple POTATO pour des pommes de terre).2. L'écran affiche le plat choisi et le four se met en marche automatiquement.
Préchauffage par capteur	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur la touche SENSOR REHEAT (Réchauffage capteur).2. L'écran affiche le message « REHEAT » (Réchauffage) et le four démarre automatiquement.
Assistant, Menus enfant, Casse-croûte	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez plusieurs fois sur HANDY HELPER(KIDS MEALS, SNACK BAR) (Assistant (Menus enfant, Casse-croûte)) pour sélectionner le type de plat à réchauffer.2. Pour augmenter la taille de portion, utilisez les touches numériques.3. Appuyez sur START (Départ) pour lancer la cuisson.

•

•

•

DE68-02894B

12/07

Imprimé en Thaïlande

Horno microondas

Manual del usuario

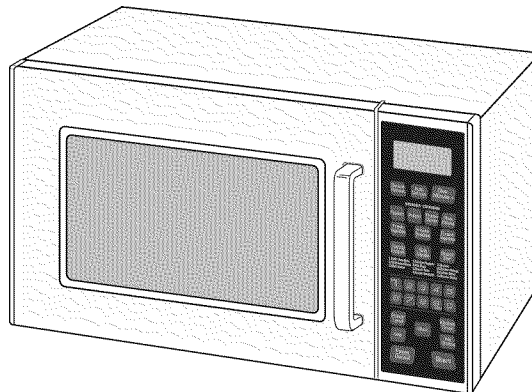
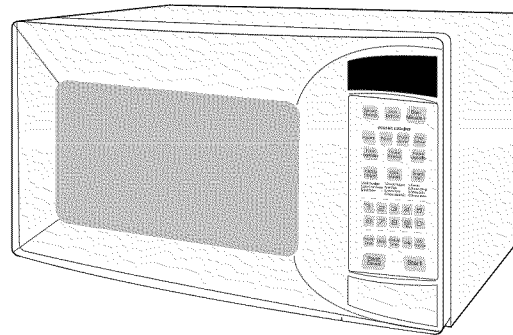
AMC5143AAB/W/Q

AMC5143AAS

AMC5143BCB/W/Q

AMC5143BCS

AMC5143AAB/W/Q
AMC5143BCB/W/Q



AMC5143AAS
AMC5143BCS

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

- (a) No intente utilizar el horno con la puerta abierta, ya que de hacerlo así puede resultar expuesto a energía de microondas peligrosa. Es importante no manipular ni alterar los bloqueos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre.
- (c) No utilice el horno si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
 - 1) La puerta (curvada o abollada).
 - 2) Las bisagras y pestillos (rotos o flojos).
 - 3) Los cierres y las superficies de cierre.
- (d) El horno no debe ajustarlo ni repararlo ninguna persona que no sea un técnico debidamente cualificado.

ADVERTENCIA

Respete siempre las instrucciones de seguridad cuando utilice el horno. No intente reparar personalmente el horno: el voltaje de algunos elementos interiores puede resultar peligroso.

Si el horno necesita reparación, llame al 1-800-843-0304 (EE.UU.) o al 1-800-807-6777 (CANADÁ) para que le indiquen cuál es el centro de servicio autorizado más cercano.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

- Al utilizar un aparato eléctrico deben tomarse unas precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, daños personales o exposición a una dosis excesiva de energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.
- Lea y siga las **“PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS”**, en esta página.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a tomas de corriente puestas a tierra. Véase **“INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA”** en la página 3 de este manual.
- Instale o coloque este aparato siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros o comida en recipientes herméticos, pueden explotar si se calientan en el horno.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. No use vapores ni productos químicos corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar comida. No ha sido diseñado para uso industrial ni de laboratorio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

Instrucciones importantes sobre seguridad (continuación)

- Como ocurre con todos los aparatos eléctricos, si lo utiliza un niño debe estar sometido a estrecha vigilancia.
- No utilice este aparato si el cable o el enchufe están estropeados, si no funciona adecuadamente o si ha sufrido algún daño.
- El aparato debe ser reparado sólo por personal técnico cualificado. Contacte con el servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o para que realicen los ajustes necesarios.
- No tape ni bloquee las ranuras del aparato.
- No almacene este aparato al aire libre. No lo utilice cerca del agua (por ejemplo junto al fregadero, sobre el suelo mojado o al lado de una piscina).
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o a la base del horno pueden dañar la pintura y reducir su eficacia.
- No sumerja en agua ni el cable ni el enchufe.
- Mantenga el cable apartado de las superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- Utilice sólo jabones o detergentes neutros no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave, para limpiar la puerta y las superficies del horno.
- Para reducir el riesgo de que se incendie el horno:
 - a. No cueza demasiado los alimentos. Inspeccione cuidadosamente el interior del aparato por si hubiera restos de papel, plástico u otro material combustible.
 - b. Quite las partes metálicas de las bolsas de plástico para cocinar antes de colocarlas en el horno.
 - c. Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga cerrada la puerta, apague el horno, desconecte el cable de alimentación eléctrica o corte la corriente en la caja de fusibles.
 - d. No utilice el compartimiento del horno para almacenar objetos. No deje objetos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno mientras no lo utiliza.
- No precaliente el horno ni lo ponga en funcionamiento en vacío.
- No cocine sin colocar primero la bandeja de cristal sobre la base del horno. Los alimentos no se cocerán adecuadamente sin esta bandeja.

- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Los recipientes pueden romperse.
- Los platos y recipientes pueden calentarse demasiado. Manipúelos con precaución.
- Retire con cuidado las tapas de los recipientes y evite que el vapor vaya directamente a la cara o las manos.
- Quite la tapa del alimento para bebé antes de calentarlo. Una vez calentado, y antes de dar de comer al niño, remuévalo bien y pruébelo para comprobar que la temperatura sea correcta.
- Se suministra un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche, inherente a los cables más largos. Están disponibles cables más largos y alargadores, aunque deben utilizarse con precaución
- No maneje ningún otro aparato para calentar o cocinar que esté situado debajo de éste.
- No monte la unidad colocándola parcialmente sobre un aparato calefactor o para cocinar, ni tampoco próxima a él.
- No monte la unidad sobre un fregadero.
- No almacene nada directamente sobre el aparato cuando esté en funcionamiento. (**AMC5143AAB/W/Q, AMC5143BCB/W/Q**)
- Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga cerrada la puerta, apague el horno, desconecte el cable de alimentación eléctrica o corte la corriente en la caja de fusibles. Si la puerta se abre, el fuego podría propagarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

El aparato debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la puesta a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al existir una vía de escape para la corriente eléctrica.

- Este aparato está equipado con un cable eléctrico que contiene un hilo y un enchufe para toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuadamente instalada y puesta a tierra. Conecte el enchufe de tres patas en una toma de corriente puesta a tierra de 110-120 V y 60 Hz. El horno deberá ser el único aparato conectado a este circuito.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

Si el enchufe con toma de tierra se utiliza inadecuadamente, puede producirse un choque eléctrico. Consulte con un electricista cualificado o con el servicio técnico si no entiende las instrucciones de puesta a tierra o si no está seguro de que el aparato está apropiadamente conectado a tierra.

Uso de cables alargadores

Se suministra un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche, inherente a los cables más largos. Están disponibles cables más largos y alargadores, aunque deben utilizarse con precaución. Si se utiliza un cable largo o un alargador:

1. Las especificaciones eléctricas del cable o del alargador deberán ser iguales o superiores a las del aparato.
2. El alargador debe ser un cable para conexión a tierra de tres hilos y debe enchufarse a una toma de corriente de tres ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de forma que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde pueda estar al alcance de los niños o pueda tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable alargador, la luz interior podría parpadear y el ventilador podría variar cuando el horno microondas está encendido. Los tiempos de cocción también podrían ser superiores.



ADVERTENCIA

No corte ni extraiga la tercera toma (de tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Nota:

Conecte el horno a un circuito de 20A.

Al conectar el horno a un circuito de 15A, asegúrese de que el sistema de fusibles funciona correctamente.

Los líquidos como agua, café o té pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que hierven. No siempre se produce el burbujeo característico cuando el recipiente se extrae del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR EL HERVOR SÚBITO DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES AL AGITAR EL RECIPIENTE O AL INSERTAR EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO TIPO DE UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños personales:

1. No sobrecaliente el líquido.
2. Remueva el líquido al empezar y a media cocción.
3. No use recipientes de lados rectos y cuello estrecho.
4. Después de calentarlo, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante un corto periodo de tiempo antes de sacarlo.
5. Tenga mucho cuidado cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

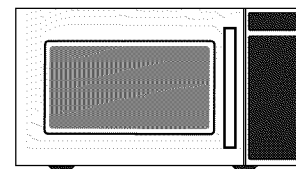
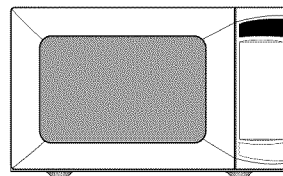
Su nuevo horno microondas

Tabla de Contenido

Seguridad	2
Su nuevo horno microondas	5
Verificando las partes.....	5
Preparando su horno de microondas.....	6
Funciones del Panel de Control.....	6-7
Funcionamiento	8
Encendido y Selección del lenguaje en la Pantalla.....	8
Uso de la Función My Choice(AI Gusto)	8
Selección del peso en la Pantalla	9
Ajuste del Reloj a 12hrs./24hrs.	9
Ajuste del Clock(Reloj).....	9
Ajuste del Horario de Verano	10
Uso de la función Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)	10
Uso del botón de Help(Ayuda)	10
Uso de la función Cocinado por Sensor.....	10
Uso de la función One Minute +(Un Minuto +).....	11
Uso de la función Snack Bar(Botanas)	11
Recalentado Por Sensor.....	12
Auto Descongelado.....	12
Uso de la función Tips de Ayuda	13
Uso de la función Comida para Niños.....	13
Ajuste de los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia.	14
Ajuste del Término de Inducción de Velocidad	15
Uso de la función More/Less(Más/Menos).....	15
Ajuste del Volumen	16
Uso del Cronómetro	16
Ajuste del Seguro Protector para Niños.....	16
Modo de Demostración	17
Ajuste de la Señal Recordatoria de Finalizado	17
Instrucciones de cocción	18
Utensilios de cocina	18
Probando Utensilios	18
Técnicas de Cocinado.....	19
Cocinado de Auto Sensor	20
Utensilios y tapas para cocinado de Sensor	20
Importante	20
Guía para cocinar.....	21
Guía de Auto Defrost(Auto Descongelado).....	23
Recetas	24
Guía para Sensor de Cocinado.....	26
Guía de Recalentado Por Senso	27
Recetas de Sensor.....	27
Apéndice	30
Guía de importunos.....	30
Limpieza y cuidados.....	30
Especificaciones	31
GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE AMANA®	32
Referencia rápida	33

Verificando las partes

Desempaque su horno de microondas para asegurarse que cuenta con todas las partes mostradas aquí. Si alguna parte llegara a faltar o esté rota, llame a su distribuidor.



Horno microondas



Anillo guía deslizante



Plato giratorio



Tarjeta de registro



Manual de instrucciones

Construido-En Kit

El AMC5143 puede utilizarse con kits de embellecimiento opcionales para una instalación integrada. No lo instale sobre hornos murales u otras fuentes de calor. Los kits de embellecimiento personalizados están disponibles en blanco, salmón, negro o acero inoxidable (UXA 0024AXW, Q, B, S).

Su nuevo horno microondas

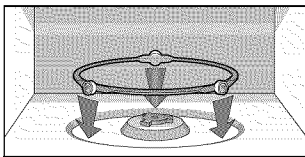
Preparando su horno de microondas

- 1 Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una vez conectado, en la pantalla aparecerá:

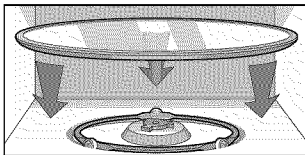
ENJOY YOUR COOKING---PRESS MY CHOICE
FOR PERSONAL OPTIONS

Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

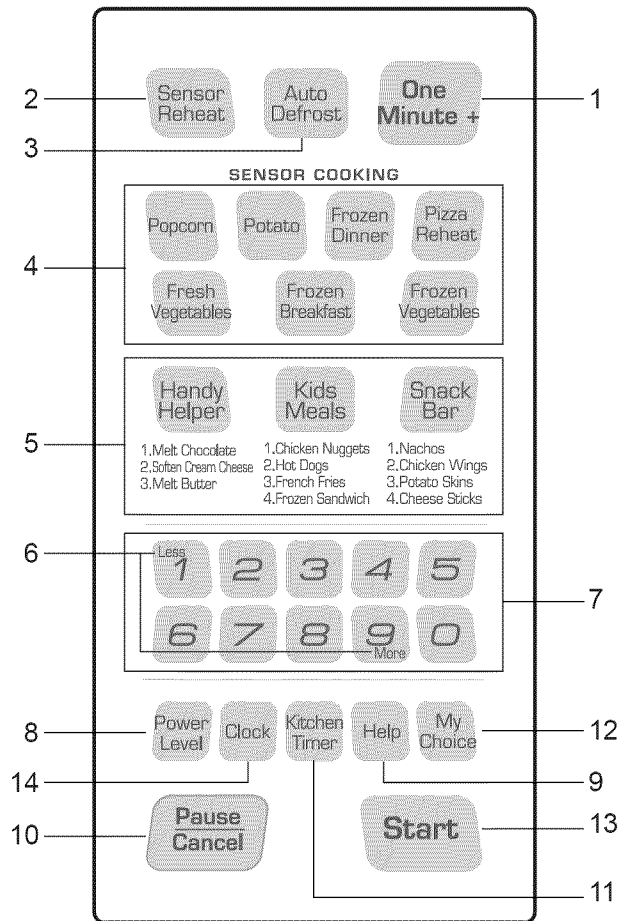
- 2 Abra la puerta del horno.
- 3 Limpie el interior del horno con un paño húmedo.
- 4 Coloque el aro premontado en la ranura del centro del horno.



- 5 Ponga la bandeja de vidrio encima del aro, de manera que las tres lengüetas de vidrio del centro de la bandeja encajen con las de la base del horno.

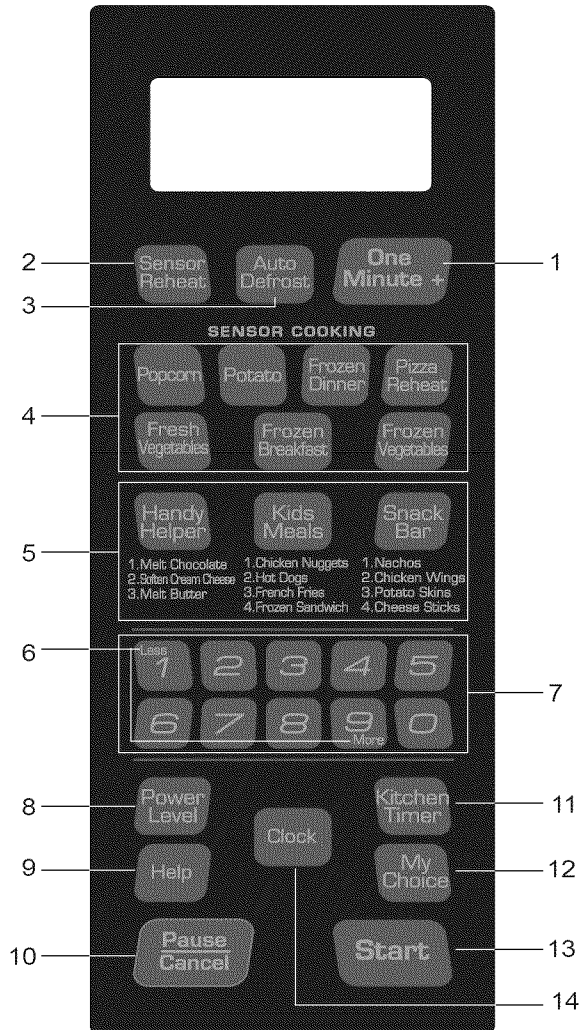


Funciones del Panel de Control AMC5143AAB/W/Q, AMC5143BCB/W/Q



Su nuevo horno microondas

Funciones del Panel de Control AMC5143AAS, AMC5143BCS



1. **One Minute +(Un minuto +)** p11
Presione la tecla una vez por cada minuto de cocción a la potencia alta.
2. **Sensor Reheat(Recalentado Por Sensor)** p12
3. **Auto Defrost(Auto Descongelado)** p12
Para indicar el peso de los alimentos que van a ser descongelados.
4. **Sensor Cook Buttons (función Cocinado por Sensor)** p10
Opciones de sensor para cocinar alimentos habituales.
5. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar(Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas)** p13
Seleccione el tipo de comida que recalentar.
6. **More/Less(Más/Menos)** p15
Aumenta o reducir el tiempo de cocción.
7. **Number Buttons(Botones numéricos)**
Con ellos se establecen otros tiempos de cocción o niveles de potencia que no sean los altos.
8. **Power Level(Nivel de Potencia)** p14
Púlselo para establecer un nivel de potencia distinto de alto.
9. **Help(Ayuda)** p10
Púlselo para ver información de ayuda sobre la función que está utilizando.
10. **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** p10
Púlselo para interrumpir el funcionamiento del horno o para corregir un error.
11. **Kitchen Timer(Cronómetro)** p16
Ajusta el temporizador de cocina según su conveniencia.
12. **My Choice(AI Gusto)** p8
Púlselo para establecer una función que no sea de cocción.
13. **Start(Inicio)**
Púlselo para iniciar la cocción.
14. **Clock(Reloj)** p9
Para ajustar la hora.

Funcionamiento

Encendido y Selección del lenguaje en la Pantalla

La primera vez que conecte el cordón eléctrico a un enchufe, o después de que haya habido una interrupción en la corriente, la pantalla mostrará después de cuatro segundos "ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS"

1 Presione **My Choice(AI Gusto)** inmediatamente después de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrará "PRESS 1-9 TO SELECT VARIOUS OPTIONS".

2 Presione la función **1**. La pantalla mostrará:



3 Presione **My Choice(AI Gusto)** La pantalla mostrará:



4 Presione **My Choice(AI Gusto)** repetidamente para seleccionar el lenguaje que desea usar.

- INGLÉS
- FRANCÉS
- ESPAÑOL

Si usted continúa presionando **My Choice(AI Gusto)**, las funciones harán un ciclo en el siguiente orden:



5 Presione la función **Start(Inicio)**.

Uso de la Función My Choice(AI Gusto)

Su nuevo horno de microondas puede personalizarse para ajustarse a sus gustos particulares. Simplemente presione **My Choice(AI Gusto)** para ajustar estas opciones. Para su conveniencia, todas las funciones están resumidas en la siguiente tabla:

Función AI Gusto	Descripción	Operación
Desplegado de peso	Las opciones de peso son kilogramos o libras	Presione AI Gusto, 2 y seleccione presionando repetidamente AI Gusto . Para fijar, presione Inicio .
Ajuste del volumen	Las opciones del volumen incluyen apagado, bajo, medio, alto y melodía 1 a 5.	Presione AI Gusto, 3 y seleccione presionando repetidamente AI Gusto . Para fijar, presione Inicio .
Señal de terminado	La señal de terminado puede activarse o apagarse	Presione AI Gusto, 4 y seleccione presionando repetidamente AI Gusto . Para fijar, presione Inicio .
Seguro de Protección para niños	Esta función previene el uso no supervisado por un niño	Presione AI Gusto, 5 y seleccione presionando repetidamente AI Gusto . Para fijar, presione Inicio .
Reloj 12hrs./24 hrs.	El reloj puede mostrar cualquier modo de tiempo: 12hrs o 24 hrs.	Presione AI Gusto, 6 y seleccione presionando repetidamente AI Gusto . Para fijar, presione Inicio .
Término Inducción de Velocidad	Existen 5 velocidades, desde Nivel 1 (más lenta) hasta Nivel 5 (más rápida) Nivel 3 es el predefinido	Presione AI Gusto, 7 y seleccione presionando repetidamente AI Gusto . Para fijar, presione Inicio .
Ajuste del horario de verano	El tiempo se puede adelantar en hora para el HDV sin reestablecer el reloj	Presione AI Gusto, 8 y seleccione presionando repetidamente AI Gusto . Para fijar, presione Inicio .
Modo de demostración	El modo de demostración puede activarse o apagarse	Presione AI Gusto, 9 y seleccione presionando repetidamente AI Gusto . Para fijar, presione Inicio .

Si hay una interrupción de la potencia, usted necesitará reajustar estas opciones.

Funcionamiento

Selección del peso en la Pantalla

Usted puede seleccionar entre libras (LBS) y kilogramos (KG).

- 1 Presione la función de **My Choice(AI Gusto)** y luego presione la función **2**. La pantalla muestra "LBS OR KG"



- 2 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** repetidamente para seleccionar las medidas de peso que desea utilizar.
- 3 Presione la función de **Start(Inicio)**.

Ajuste del Reloj a 12hrs./24hrs.

El tiempo puede desplegarse tanto en el formato 24-horas como en el formato 12-horas.

- 1 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** y luego el **6**. La pantalla mostrará "CLOCK 12HR/24HR OPTION"



- 2 Presione la función de **My Choice(AI Gusto)** repetidamente para seleccionar 12HRS O 24HRS.
- 3 Presione la función de **Start(Inicio)**.

Ajuste del Clock(Reloj)

- 1 Presione la función de **Clock(Reloj)**. La pantalla mostrará



- 2 Utilice las funciones numéricas para introducir la hora actual. Debe presionar por lo menos tres números para ajustar el Clock(Reloj). Por ejemplo, si la hora actual es 5:00, introduzca 5,0,0.



- 3 Presione de nuevo **Clock(Reloj)**. Dos puntos aparecerán, indicando que el tiempo está ajustado.

*Si llegara a interrumpirse la corriente, necesitará reajustar el reloj. Puede verificar la hora actual mientras la cocción esté en proceso presionando la función de **Clock(Reloj)**.*

Funcionamiento

Ajuste del Horario de Verano

- 1 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** y luego **8**. La pantalla mostrará "DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF".



DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF

- 2 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** para seleccionar ENCENDIDO. Presione de nuevo para seleccionar APAGADO.
- 3 Presione la función de **Start(Inicio)**. La hora del día avanzará una hora.
Si se selecciona APAGADO, la hora del reloj regresará una hora.

Si el reloj se ajusta a un tiempo estándar, esta función le permite hacer cambios en la hora convenientes sin necesidad de restablecer el reloj. El horario de verano comienza entre abril y mayo y regresa en Octubre.

Uso de la función Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)

La función **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** le permite a usted borrar las instrucciones que ha introducido. También le permite interrumpir el ciclo de cocción del horno, para que pueda verificar los alimentos.

- Para interrumpir el horno durante la cocción: Presione **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez. Para restablecer, presione **Start(Inicio)**.
- Para detener la cocción, borre las instrucciones, y regrese al desplegado de la hora del día: Presione **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** dos veces.
- Para borrar instrucciones que acaba de introducir: Presione **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez, y luego reingrese las instrucciones.
- Para cancelar un ajuste del cronómetro: Presione **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez.

Uso del botón de Help(Ayuda)

Su microondas ofrece instrucciones de ayuda para muchos procedimientos.

- 1 Cuando usted necesita información y ayuda de las diferentes funciones, presione el botón de la función de **Help(Ayuda)** y luego presione el botón de la función del cual quiere información. La información de ayuda está disponible en 3 lenguajes (Inglés, Francés y Español).

Uso de la función Cocinado por Sensor

De hecho percibiendo el vapor que escapa de la comida caliente, esta función automáticamente ajusta el tiempo de calor del horno para varios tipos y cantidades de alimento precocido. Todo alimento debe estar precocido y a temperatura de refrigeración.

- 1 Presione la función de **Sensor Cook(Cocinado por Sensor)** correspondiente al alimento que está cocinando (**Palomitas**, por ejemplo). La pantalla mostrará "POPCORN" y su horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.



Cuando cocine palomitas de maíz, espere por lo menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar un sobrecalentamiento de la charola de vidrio. Si usted desea ajustar el tiempo de cocción, puede usar las funciones **More/Less(Mas/Menos)**. Vea la página 15 para más información.

Si usted desea verificar el tiempo actual mientras la cocción está en proceso, presione la función de **Clock(Reloj)**.

- **Ver página 26 para la guía para Sensor de Cocinado.**

Funcionamiento

Uso de la función One Minute +(Un Minuto +)

Esta función ofrece una manera conveniente de calentar el alimento en incrementos de un minuto a un nivel de potencia más alto.

- 1 Presione la función **One Minute +(Un Minuto +)** una vez para cada minuto que usted desee cocinar el alimento. Por ejemplo, presione la función dos veces para dos minutos. El tiempo se desplegará en la pantalla, y el horno iniciará automáticamente.

*Agregue dos minutos al programa en progreso presionando la función de **One Minute +(Un Minuto +)** para cada minuto que usted desee agregar.*

Uso de la función Snack Bar(Botanas)

1. Presione la función **Snack Bar(Botanas)** que corresponda al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará "Nachos". Presione la función de **Snack Bar(Botanas)** repetidamente para seleccionar el alimento que desea, (Referirse a la **Tabla de Botanas** de abajo).
2. Presione la función **Númérica** para seleccionar el tamaño de la porción que desea. Puede presionar las funciones **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción.
Solo la función **1** para porciones esta disponible para nachos. (Referirse a la **Tabla de Botanas** de abajo para las porciones)
3. Presione la función **Start(Inicio)** para comenzar con la cocción.

Tabla de Botanas

Alimento	Peso	Comentario
Nachos	1 porción	<ul style="list-style-type: none">• Coloque los trozos de tortilla en un plato sin encimar.• Espolvoree con queso uniformemente• Contiene:<ul style="list-style-type: none">- 2 tazas de trozos de tortilla- 1/3 de taza de queso rallado
Alitas de Pollo	140 a 170g (5 a 6 onzas) 200 a 225g (7 a 8 onzas)	<ul style="list-style-type: none">• Use alitas de pollo precocidas y refrigeradas.• Coloque las alitas de pollo alrededor en un plato esparcido y cubra con papel encerado.
Cáscara de Papa	1 papa cocida 2papas cocidas	<ul style="list-style-type: none">• Corte la papa cocida en 4 rebanadas iguales.• Coloque las cáscaras esparcidas alrededor del plato.• Espolvoree con tocino, cebolla y queso. No cubra.
Palitos de Queso	5-6 pzas. 7-10 pzas.	<ul style="list-style-type: none">• Coloque los palitos de queso esparcidos en un plato.• No Cubrir.

Funcionamiento

Recalentado Por Sensor

Calentar la comida del día anterior y precocer alimentos es fácil con su nuevo microondas. Con detectar el vapor que escapa del alimento caliente, esta función automáticamente ajusta el tiempo de calentamiento del horno para varios tipos y cantidades de alimento precocido. Todo alimento debe estar precocido y a temperatura de refrigeración. Para usar el Recalentado Por Sensor:

- 1 Presione **Sensor Reheat(Recalentado Por Sensor)**. La pantalla mostrará "REHEAT" y el horno iniciará automáticamente.



*Si usted desea ajustar el tiempo de calentado, utilice las funciones **Más/Menos**. Ver página 15 para las funciones Más/Menos. Si usted desea verificar el tiempo actual mientras recalienta, presione la función de **Clock(Reloj)**.*

- **Ver página 27 para la guía de Recalentado Por Sensor.**

Auto Descongelado

Para deshielar alimentos congelados, ajuste el peso del alimento y el microondas automáticamente fija el tiempo de descongelado, nivel de potencia y tiempo de reposo.

- 1 Presione la función de **Auto Defrost(Auto Descongelado)**. La pantalla mostrará "0.5 LB" (0.2Kg si es que usted ajustó su horno al sistema métrico).



- 2 Para ajustar el peso de su alimento, presione la función de **Auto Defrost(Auto Descongelado)** repetidamente. Esto aumenta el peso con incrementos de 0.5lb. cada vez hasta 6.0lbs. Usted también puede usar las funciones numéricas para introducir el peso del alimento directamente. El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. Durante el descongelado, el horno emite dos veces un bip y la pantalla mostrará "TURN THE FOOD OVER".



- 3 Presione la función de **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)**, abra la puerta del horno, y dé vuelta al alimento.
- 4 Presione la función de **Start(Inicio)** para terminar con el descongelado.

- **Ver página 23 para la Guía de Auto Descongelado.**

Funcionamiento

Uso de la función Tips de Ayuda

1. Presione la función **Handy Helper(Tips de Ayuda)** que corresponda al alimento que va a cocinar. La pantalla mostrará “Chocolate Derretido”.
Presione la función **Handy Helper(Tips de Ayuda)** repetidamente para seleccionar el alimento que desee. (Referirse a la **Tabla de Tips de Ayuda** de abajo)
2. Presione la función **Númérica** para seleccionar el tamaño de la porción que desee. Puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Solamente la función **1** está disponible para la porción de Ablandar el queso crema y derretir Chocolate. (Referirse a la **Tabla de Tips de Ayuda** de abajo para la porción)
3. Presione la función **Start(Inicio)** para comenzar la cocción.

Tabla de Tips de Ayuda

Alimento	Peso	Comentario
Derretir Chocolate	2 cuadritos o 1 taza de chispas	<ul style="list-style-type: none">• Coloque las chispas o los cuadritos en un plato para microondas.• Revuelva bien a la mitad del tiempo cuando suene el bip y reinicie el horno.
Ablandar Queso Crema	1 Paquete (225g)	<ul style="list-style-type: none">• Desenvuelva el queso crema y coloque en un plato para microondas.• Deje reposar de 1 a 2 minutos.
Derretir Mantequilla	1 barra (115g) 2 barras (200g)	<ul style="list-style-type: none">• Quite la envoltura y corta la mantequilla a la mitad verticalmente.• Cloque la mantequilla en un plato, cubra con papel encerado.• Mezcle bien después de terminar y deje reposar 1 a 2 minutos.

Nota:

Derretir chocolate - A menos que revuelva a mitad del tiempo transcurrido, el chocolate mantiene su forma aun que el tiempo de calentado haya terminado.

Uso de la función Comida para Niños

1. Presione la función de **Kids Meals(Comida para Niños)** que corresponda al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará “Chicken Nuggets”.
Presione la función de Kids Meals(Comida para Niños) repetidamente para seleccionar el alimento que desee. (Referirse a la **Tabla de comida para Niños** de abajo)
2. Presione la función **Númérica** para seleccionar el tamaño de porción que desee. Usted puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. (Referirse a la **Tabla de Comidas para Niños** de abajo para las porciones.)
3. Presione la función de **Start(Inicio)** para comenzar la cocción.

Tabla de Comidas para Niños

Alimento	Peso	Comentario
Nuggets de Pollo	115 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	<ul style="list-style-type: none">• Ponga una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets esparcido.• No cubra. Deje reposar 1 minuto.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	<ul style="list-style-type: none">• Pique la salchicha con un tenedor y colóquela en el plato. Cuando el horno emite un bip, agregue los panes y reinicie el horno.
Papas Fritas	115 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	<ul style="list-style-type: none">• Coloque 2 toallas de papel en un plato y arregle las papas fritas en la toalla. No encime.• Seque con una toalla de papel adicional después de quitar del horno.
Sandwich	1 EA 2 EA	<ul style="list-style-type: none">• Coloque el emparedado congelado en la manga (incluida en el paquete) y coloque en un plato.

Nota:

Hot Dogs - Para una mejor textura de los panes, estos deben agregarse cuando el horno emita un bip.

Funcionamiento

Ajuste de los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

Su microondas le permite a usted ajustar a tres diferentes grados de cocción, cada uno con su propio duración de tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calor desde Caliente (1) hasta un nivel Alto (0).

Cocinado de Una Etapa

Para un cocinado simple de una etapa, usted solo necesita ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia se ajusta en alto automáticamente. Si quiere ajustar el potencia a otro nivel, usted debe fijarlo usando la función de **Power Level(Nivel de Potencia)**.

- 1 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar el tiempo de cocción. Usted puede ajustar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos, 99 segundos. Para ajustar el tiempo mayor a un minuto, ingrese los segundos también.

Por ejemplo, para ajustar 20 minutos, introduzca 2, 0, 0, 0.

- 2 Si usted desea ajustar el nivel de potencia a otro que no sea el alto, presione la función de **Power Level(Nivel de Potencia)**, luego use las funciones numéricas para ingresar el nivel de potencia.

Niveles de Potencia:

1 = Caliente	6 = Cocinado lento
2 = Bajo	7 = Medio Alto
3 = Descongelado	8 = Recalentado
4 = Medio Bajo	9 = Sofreír
5 = Medio	0 = Alto

La pantalla muestra "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME".



- 3 Presione la función de **Start(Inicio)** para comenzar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** antes de presionar **Start(Inicio)**, y reingrese todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocción a diferentes temperaturas. Con este microondas puede ajustar varias fases de cocción.

Cocinado de Varias Etapas

- 1 Siga los pasos 1 y 2 del "One-Stage Cooking" sección previa a esta página. La pantalla mostrará "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME".



*Cuando ingrese más de una etapa de cocción, la función de **Power Level(Nivel de Potencia)**, debe ser presionado antes de la segunda etapa de cocción pueda ingresarse.*

*Para ajustar el nivel de potencia a uno más alto para una etapa de cocción, presione la función de **Power Level(Nivel de Potencia)** dos veces.*

- 2 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar una segunda etapa de cocción.
- 3 Presione la función **Power Level(Nivel de Potencia)**, luego utilice las funciones numéricas para ajustar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción. La pantalla mostrará el nivel de potencia que ajustó y luego "PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME".



- 4 Presione **Start(Inicio)** para comenzar la cocción, o repita los pasos 2 y 3 para ajustar el tiempo de cocción y nivel de potencia para una tercera etapa de cocción. Cuando termine, presione **Start(Inicio)**.

Funcionamiento

Ajuste del Término de Inducción de Velocidad

- 1 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** y luego presione 7. La pantalla mostrará "WORD PROMPTING SPEED".



- 2 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** para seleccionar el desplazamiento de velocidad apropiada.



- 3 Presione la función de **Start(Inicio)**. La pantalla regresará a la hora del día.

Uso de la función More/Less(Más/Menos)

La función Más/Menos le permite ajustar el tiempo preestablecido de cocción.

El único trabajo en el **Recalentado Por Sensor, Cocinado Instantánea, Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas, Un Minuto+ y modos de Tiempo de Cocción**. Utilice la función de Más/Menos solo después de que usted haya comenzado la cocción con uno de estos procedimientos.

- 1 Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento automático; Presione la función **More(Más)** (9).
- 2 Para REDUCIR el tiempo a un procedimiento automático; Presione la función **Less(Menos)** (1).

*Si usted desea incrementar/reducir en el modo de **Time Cook(Tiempo de Cocción)** por 10 segundos, presione la función **Más(9)** o la función **menos(1)**.*

Funcionamiento

Ajuste del Volumen

La función del sonido en el microondas le permite a usted ajustar el volumen de la señal sonora del microondas. El sonido es inicialmente ajustado a su más alto nivel. Para cambiar el volumen:

- 1 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** y luego presione **3**. La pantalla mostrara "SOUND VOLUME CONTROLS".



- 2 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** repetidamente para seleccionar el volumen.

- 3 Presione **Start(Inicio)**; La pantalla regresa a la hora del día.

Uso del Cronómetro

- 1 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar la duración del tiempo que desea que transcurra.

- 2 Presione la función de **Kitchen Timer(Cronómetro)**.

- 3 La pantalla despliega un conteo regresivo y emite un bip cuando el tiempo termina de transcurrir.

Ajuste del Seguro Protector para Niños

Usted puede asegurar su horno de microondas para que no pueda ser usado sin supervisión por un niño.

- 1 Presione la función de **My Choice(AI Gusto)** y luego presione la función número **5**. La pantalla mostrará "CHILD LOCK ON/OFF".



- 2 Presione la función de **My Choice(AI Gusto)** una vez para seleccionar ENCENDIDO. Presione de nuevo para seleccionar APAGADO.



- 3 Presione la función de **Start(Inicio)**. La pantalla regresará a la hora del día.

A este punto, el horno de microondas no puede ser utilizado hasta que sea desbloqueado. Para desbloquear, repita los pasos 1 al 3 arriba mencionados.

Funcionamiento

Modo de Demostración

Usted puede usar el modo de demostración para ver cómo opera su horno de microondas sin el calor.

- 1 Presione la función de **My Choice(AI Gusto)** y luego presione **9**. La pantalla muestra "DEMO MODE ON/OFF"



- 2 Presione la función de **My Choice(AI Gusto)** una vez para seleccionar ENCENDIDO. Presione de nuevo para seleccionar APAGADO.



- 3 Presione la función de **Start(Inicio)**. La pantalla mostrará "DEMO". Para apagar el modo de demostración, repita los pasos del 1 al 3 arriba mencionados..

Ajuste de la Señal Recordatoria de Finalizado

La señal recordatoria de finalizado puede ajustarse a Encendido o Apagado.

- 1 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** y luego presione **4**. La pantalla mostrará "REMIND END SIGNAL ON/OFF".



- 2 Presione la función **My Choice(AI Gusto)** para seleccionar "ON"(ENCENDIDO).



- 3 Presione la función **Start(Inicio)**. La pantalla regresará a la hora del día. Para apagar la señal recordatoria de finalizado, repita los pasos del 1 al 3 arriba mencionados.

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- **Vidrio y cerámica, tazones y platos** — Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar** — Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifés, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas** — Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado** — Use para cubrir y prever salpicaduras
- **Toallas desechables y servilletas** — Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y prevén salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables** — Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros** — Use solamente aquellos con la etiqueta de “seguro para microondas” y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una vez que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- **Papel de aluminio:** Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres:** Use estos materiales sólo si están etiquetados como “aptos para microondas”. Si no llevan la etiqueta, compruébelos para asegurarse de que puedan usarse con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico:** Úselo sólo si está etiquetado como “apto para microondas”. Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera:** Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

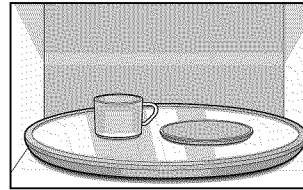
No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas** — El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel** — Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel** — Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico** — Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** — Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

Probando Utensilios

Si Ud. no esta seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

- 1 Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



- 2 Presione el botón **One Minute +(Un Minuto +)** una vez para calentarlos por Un Minuto.

- El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

Instrucciones de cocción

Técnicas de Cocinado

Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energía y se calienta mas rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagará luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las áreas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continúe la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene.

Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir.

Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedeceer

La energía de microondas es atraído a las moléculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales

- Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.
- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse para evitar que se quemen.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

Instrucciones de cocción

Cocinado de Auto Sensor

El auto sensor le permite cocinar su alimento automáticamente detectando la cantidad de humedad generada del alimento durante el cocinado.

- Cuando se cocina alimentos, muchos tipos de humedad se generan. El auto sensor determina el tiempo apropiado y el nivel de poder mediante la detección de esta humedad de los alimentos, eliminando la necesidad de poner el tiempo de cocinado y el nivel de poder.
- Cuando tapa un contenedor durante el cocinado de sensor, el auto sensor detectará la humedad generados hasta que el contenedor se sature de ellos.
- Poco después de que el cocinado termina, el tiempo sobrante de cocinado empesará su conteo regresivo. Este será buen momento para voltear o revolver el alimento para un cocimiento más parejo en caso de ser necesario.
- Antes de cocinar con el sensor de cocinado, debe sasonar el alimento con especias, hierbas o salsas. Por precaución, agregue sal o azúcar después del cocinado para evitar quemaduras en el alimento.
- El botón de more/less se usa para incrementar o decrementar el tiempo de cocinado. Puede usar esta función para ajustar el grado de cocción y apegarse a sus preferencias y gustos.

Utensilios y tapas para cocinado de Sensor

- Para obtener resultados buenos con esta función, siga las instrucciones para seleccionar los contenedores apropiados y tapas en las tablas de este manual.
- Siempre utilice utensilios para uso de microondas y cúbralos con sus tapas o con envoltura plástica. Cuando use envoltura plástica, abra una esquina para dejar que escape el vapor.
- Siempre cubra con la tapa propia del utensilio. Si el contenedor no tiene tapa, use envoltura plástica.
- Llene el contenedor por lo menos a la mitad.
- Alimentos que requieran voltearse o rotarse, deben batirse o rotarse al final del ciclo de cocinado, después que la cuenta regresiva haya empezado en la pantalla.

Importante

- Después de instalado el horno, y conectado a un enchufe, no desconecte el cordón. El sensor de humedad necesita tiempo para estabilizarse para poder cocinar satisfactoriamente.
- No se recomienda el uso de la función de sensor de cocinado en una operación de cocinado continuo, ejem. una operación de cocinado inmediatamente después de otra. Permita que el horno enfrie 5 minutos antes de usar el auto sensor de nuevo.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para un enfriamiento apropiado y flujo de aire y para asegurar que el sensor operará con exactitud.
- Para evitar resultados pobres, no use el auto sensor cuando la temperatura ambiente del cuarto es muy alta o muy baja.
- No use detergentes volátiles para limpiar su horno. El gas que desprenden estos detergentes pueden afectar el sensor.
- Evite colocar el horno cerca de aparatos altamente húmedos o que emitan humedad, ya que interferirán con el funcionamiento apropiado del auto sensor.
- Siempre mantenga el interior del horno limpio. Limpie todas las salpicaduras con un trapo húmedo.
- Este horno está diseñado solo para uso doméstico.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef sin hueso hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 7 a 11 min por cada 454g para 46°C - "Crudo" 8 a 12 min por cada 454g para 49°C - "Medio" 9 a 14 min por cada 454g para 63°C - "Bien Cocido Alto(0) por los primeros 5 minutos, luego Medio(5)" Nivel de poder: Alto(0) por los primeros 5 minutos., luego Mdio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 11 a 15 min por cada 454g para 71°C - "Bien Cocido" Nivel de poder: Alto(0) por los primeros 5 minutos., luego Medio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, áreas delgadas o áreas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454g para 82°C Nivel de poder: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 907g	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454g 82°C carne oscura 77°C carne clara Nivel de poder: Medio Alto (7)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción.. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea fácil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo..

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Bife hasta 680g	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada 454g Nivel de poder: Medio Alto (7)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
Filetes hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada 454g Nivel de poder: Medio Alto (7)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 5 ½ min por cada 454g Nivel de poder: Medio Alto (7)	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascara, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de _ de taza de agua.
- Vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chícharos, judías, etc.) se cocinan mas rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo. Se cocinaran mas uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cascara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado mas parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras mas denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chícharos puede ser servido de inmediato.

Instrucciones de cocción

Guía de Auto Defrost(Auto Descongelado)

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	1100 a 2600g	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	200 a 1300g	Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen áreas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne molida	200 a 1300g	Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	1100 a 2600g	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	200 a 1300g	Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Notas:

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; déjelo reposar para que continúe el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocinen antes que el centro del alimento se descongele. Utilice tiras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

Instrucciones de cocción

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo propósito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharadita de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.

Rinde 6 Raciones.

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharada de harina

½ Cucharadita de sal

¼ Cucharadita de mostaza seca

1/8 Cucharadita de pimienta

1½ Tazas de leche

- ¼ Taza de pimienta rojo picado
- 2 Tazas de queso Cheddar, rayado
- 1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)
- 4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimienta rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.

Rinde 6 raciones.

Instrucciones de cocción

Ensalada templada de papa

- 907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
- 4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
- ¼ Taza de cebolla picada
- 2 Cucharaditas de azúcar
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Cucharadita de harina
- ½ Cucharadita de semillas de apio
- ⅛ Cucharadita de pimienta
- 2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. **Rinde 6 raciones.**

Sopa de frijol negro

- 1 Taza de cebolla picada
 - 1 Diente de ajo picado
 - 2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
 - 1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
 - 1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
 - 1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
 - 1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
 - 1 a 2 Cucharaditas de comino, o al gusto
1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
 2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
 3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
Rinde 1,8 litros aproximadamente.

Instrucciones de cocción

Guía para Sensor de Cocinado

- Siga las instrucciones siguientes cuando cocine con el sensor diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Papas	1 a 6 pza	Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Ponga en la charola giratoria, deje reposar de 3 a 5 minutos. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Vegetales Frescos	1 a 4 tazas	Acomode los vegetales frescos en un plato para microondas con 2 a 4 cucharadas de agua. Para un cocinado uniforme, voltee o mueva los vegetales de acuerdo a instrucciones. Deje reposar los vegetales por 2 minutos antes de servir. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Cena Congelada	200 a 500g (7 a 18 onzas)	Quite el empaque exterior y siga las instrucciones de tapado y reposado. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Recalentado de Pizza	1 a 3 rebanadas	Ponga las rebanadas 1-3 de la pizza en una placa microondas-segura con el extremo ancho de la rebanada hacia el borde exterior de la placa. No cubra. Deje el horno fresco por lo menos 5 minutos antes de usar otra vez.
Vegetales Congelada	1 a 4 porciones	Coloque los vehículos congelados en plato de cerámica, de cristal o plástico microondas-seguro y agregue el agua de 2-4 Tbs. La cubierta con la tapa o el abrigo plástico expresado durante cocinar y revuelve antes de estar parado. Deje el horno fresco por lo menos 5 minutos antes de usar otra vez.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Desayuno Congelado	50 a 225g (2 a 8 onzas)	Siga las instrucciones de la caja sobre el tapado y reposado. Use este patrón para emparedados, entradas de desayunos, hotcakes, waffles, etc. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Palomitas	1 paquete (85 a 100g) (3,0 a 3,5 onzas)	Use solo una bolsa de palomitas para microondas cada vez. Sea cuidadoso cuando quite la bolsa del horno y la abra. Deje que el horno enfrie por lo menos por 5 minutos antes de usar de nuevo.

• Notas:

- La temperatura a la que se prefieren los alimentos varía de unas personas a otras. Utilice el botón **more/less** para ajustar su temperatura preferida.

Instrucciones de cocción

Guía de Recalentado Por Senso

- Siga las instrucciones siguientes cuando recaliente con el sensor diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Plato de Comida	1 porción (1 plato)	Use solo alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con envoltura plástica ventilada o papel encerado. Si el alimento no está tan caliente como usted desea despues de calentar con el sensor, continúe calentando con el tiempo y nivel de poder. <ul style="list-style-type: none">• Contenido<ul style="list-style-type: none">- 85 a 115g carne, pescado o pollo (hasta 170g con hueso)- ½ taza de fécula (papa, pasta,arroz etc.)- ½ taza de vegetales (de 85 a 115g)
Estofados Sopas/ Salsas	1 a 4 porciones	Use solo alimentos refrigerados. Cubra el plato con tapas o envolturas plásticas ventiladas. Si el alimento no está tan caliente como lo desea después de calentar con Recalentado Por Sensor, continúe calentando con el tiempo y el nivel de poder. Bata el alimento una ves antes de servir.

Recetas de Sensor

Sopa de Cebolla Francesa (4 porciones)

3 cucharadas se mantequilla o margarina

3 tazas de cebolla rebanada

3 tazas de caldo de res

1 taza de agua

1 cucharadita de salsa inglesa

- sal, pimienta, croutones, queso parmesano rallado Al Gusto

1. En 3 cuartos de cacerola, mezcle la mantequilla y la cebolla. Cubra con una tapa. Caliente en el microondas a nivel Alto (0) de 8 a 9 minutos o use el sensor de vegetales frescos.
2. Mezcle en el caldo de carne, el agua, la salsa inglesa, la sal y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura Alto (0) durante 5 minutos o use el sensor reheat. bata en brandy. deje reposar, cubra por 5 minutos antes de servir.
Sirva con croutones y el queso parmesano.

Instrucciones de cocción

Bolas de Palomitas Crujientes (10 a 15 bolas)

30 caramelos cuadrados

1 ½ cucharada de agua

1 cucharadita de margarina o mantequilla

1 paquete (3.5 oz.) de palomitas para microondas

1. Combine el caramelo, agua y la mantequilla en un recipiente de 4 litros. Cocine en microondas a temperatura Alto (0) de 2 a 3 minutos hasta que se derrita. Bata hasta que esté sin grumos. deje a un lado.
2. Coloque las palomitas en la charola giratoria. Cocine a temperatura Alto (0) de 2 a 3 minutos o use el sensor de palomitas.
3. Coloque las palomitas en un recipiente. Vierta la mezcla de caramelo sobre las palomitas; menee hasta que esté completamente capeado y suficientemente frío para tocarlo. Con las manos engrasadas, forme bolas de 3 pulgadas.
4. Enfrie sobre papel encerado. Sirva de inmediato.

Cícharos con lechuga (4 porciones)

2 tazas de chícharos frescos

1/3 de taza de perejil finamente picado

2 cucharadas de agua

3 tazas de lechuga desmenuzada

1 cucharada de margarina o mantequilla

1 cucharada de harina

½ cucharadita de azúcar

¼ de cucharadita de sal

¼ de taza de crema batida

Una pizca de pimienta Al Gusto

1. En 1½ caserola combine chícharos, perejil, y el agua; cubra.
2. Hornee a temperatura Alto (0) de 5 a 7 ½ minutos o use el sensor fresh vegetable. Mezcle en la lechuga; cubra de nuevo.
3. En un plato pequeño combien la mantequilla, la harina, el azúcar, sal y pimienta. Bata en la crema. Hornee a temperatura Alto (0) de 1 a 2 minutos o use el Recalentado Por Sensor y mezcle hasta deshacer grumos.
4. Drene los vegetales. Agregue la salsa a los vegetales; y mezcle perfectamente.

Papas rellenas (4 porciones)

4 papas medianas, talladas

½ taza de crema agria

1/3 de taza de leche

2 cucharadas de queso parmesano rallado

1 cucharadita de cebollines o perejil picado

Sal, pimienta y paprica Al Gusto

1. Pinche dos veces las papas con un tenedor. Acomode las papas por lo menos a 1 pulg de distancia en una toalla de papel sobre la charola giratoria. Hornee a temperatura Alto (0) de 10 a 12 minutos o use el sensor potato. Deje reposar 5 minutos.
2. Rebane los extremos superior de las papas; Retire el centro de cada una. Haga pure con la crema, leche, queso, cebollines, sal y pimienta. Rellene las papas.
3. Rocie con la paprica. Coloque en un plato o en una toalla de papel dentro del horno. Hornee a temperatura Alto (0) de 2 a 4 minutos o use el sensor reheat.

Instrucciones de cocción

Mezcla de Vegetales (4 a 6 porciones)

- 1 ½ tazas de brocoli, ³/₄ a 1 pulgada de diámetro
- 1 ½ tazas de coliflor, ³/₄ a 1 pulgada de diámetro
- 1 calabaza amarilla mediana, cortada en rebanadas de ¹/₄ de pulg en diagonal
- 1 zurichini mediano, cortado en rebanadas de ¹/₄ de pulg en diagonal
- 1 zanahoria mediana, cortada en rebanadas de ¹/₈ de pulg en diagonal
- ½ pimiento rojo chico en rajas
- 6 - 7 aceitunas deshuesadas y revanadas
- 2 - 3 cucharaditas de margarina o mantequilla
- ½ cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de jugo de limón
- fresco queso parmesano, opcional Al Gusto.

1. Acomode el brocoli y la coliflor alternando alrededor del plato de 10 a 12 pulg con borde. Coloque alternadamente la calabaza y el zurichini en circulo dentro de la coliflor y el brocoli, coloque las zanahorias rebanadas en el centro y arregle las rajas del pimiento rojo encima. Rocie con las 2 cucharadas de agua. Cubra con una envoltura plastica para microondas.
2. Hornee a temperatura Alto (0) de 7 a 9 minutos o use el sensor fresh vegetable. Quite la envoltura inmediatamente, y decore con las rebanadas de aceituna atractivamente.
3. Coloque la mantequilla o la margarina en 1 taza medidora de vidrio y hornee a temperatur Alto (0) de 30 segundos a 1 minuto para derretir. Agregue el orégano y el jugo de limón. Vierta sobre los vegetales. Espolvoree el queso parmesano y sirva.

Caserola de "franks" y frijoles (4 a 6 porciones)

- ½ taza de cebolla redonda picada
- 2 cucharaditas de mantequilla o margarina
- 1 pkg. fraukfurt cortado en cuarto
- 1 lata judias
- 1 lata canelones(frijoles blancos), desaguados
- 1 lata canelones(frijoles rojos), desaguados
- ¹/₃ taza azúcar marrón
- ¹/₄ taza salsa de tomate
- 1 cucharadita mostaza amarilla
- Sal, pimienta y ajo para probar

1. Combinar cebollas redondas y mantequilla en caserola de ³/₄. Microondas en Alto (0) duraute 1 a 2 minutos o hasta que queden blandas las cebollas.
2. Revolver todos los ingredientes que restan, poniendo los fraukfurts en el fondo del plato para que se cubran con los frijoles.
3. Cubrir y poner microondas en Alto (0) duraute 11 a 13 minutos o usar Sensor Recalentar. Revolver hasta que queden blandos.

Apéndice

Guía de importunos

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Antes de llamar al técnico en reparaciones, para ver su horno, verifique la siguiente lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente en una toma de corriente a tierra.
- Si la toma de corriente es controlada por un interruptor, asegúrese de que este se encuentre encendido.
- Desconecte el horno, espere 10 segundos y luego vuelva a conectar.
- Re inialise el breaker o reemplace cualquier fusible fundido.
- Conecte otro aparato a la toma de corriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare la toma de corriente.
- Conecte el horno en otra toma de corriente.

La pantalla del horno funciona pero el horno no funciona

- Aegúrese de que la puerta este bien cerrada.
- Verifique si algún material esta atorado en la puerta.
- Verifique que no exista daño en la puerta.
- Presiones cancel dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocinado.

Se apaga antes de que el ajuste de tiempo finalice.

- Si no ha habido alguna descarga, desconecte, espere diez segundos y luego conecte de nuevo. Si hubo una descarga eléctrica, en la pantalla aparecerá "ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS". Vuelva a poner el reloj y las instrucciones de cocinado.
- Re encienda el breaker o re emplace algún fusible fundido.

El alimento se cocina muy lento.

- Asegúrese de que el horno este trabajando a 20 amperes. Operar otro aparato en la misma toma de corriente puede causar una baja en el voltaje. Si es necesario, mueva el horno a otra toma de corriente.

Ve chispas

- Quite cualquier utensilio de metal. Si esta usando papel aluminio, use solo tiras delgadas y deje por lo menos 1 pulgada entre la pared y el papel

El plato giratorio hace ruidos o se pega

- Limpie el plato giratorio, el anillo y el piso del horno.

- Asegúrese de que el plato giratorio y el anillo están el la posición correcta.

Usar el microondas provoca interferencia en la T.V. y el radio.

- Esto es parecido a la interferencia ocasionada por aparatos pequeños, como secadores de cabello. Mueva su microondas lejos de otros aparatos, como su t.v. o radio.

Limpieza y cuidados

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga el interior de su horno limpio. Las partículas y salpicaduras de líquidos pueden pegarse a las paredes del horno, y ocasionar que su horno trabaje con menos eficiencia.
- Limpie los derramamientos de inmediato. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No utilice detergentes o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (con el jugo de un limón si desea mantener su horno fresco) en una taza medidora de cuatro tazas a un nivel de poder alto por cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno por uno dos minutos.
- Quite el plato de vidrio cuando limpie su horno. Para evitar que el plato se rompa, manéjelo con cuidado y no lo ponga inmediatamente en agua después de cocinar. Lave cuidadosamente en agua tibia o en la lava trastes.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque con una tela suave. Para prever el daño en las partes eléctricas, no permita que se cuele agua de entre las aberturas.
- Lave la ventana de la puerta con un jabón suave y agua. Asegúrese de usar una tela suave para evitar que se raye.
- Si el vapor se acumula por dentro o por fuera de la puerta, limpie con una tela suave. El vapor puede acumularse cuando el horno se hace funcionar en un lugar húmedo y no indica que el horno tenga fugas.
- Nunca opere su horno sin alimento dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio. Usted podría dejar un vaso con agua si lo desea para evitar algún daño en caso de hacerlo funcionar accidentalmente.

**Si tiene un problema que no pueda solucionar,
llame a nuestra línea de servicios:
(1-800-843-0304 EE.UU.)
(1-800-807-6777 CANADA)**

Apéndice

Especificaciones

Número de modelo	AMC5143AAB/W/Q
Capacidad	39,6 litros
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V CA, 60 Hz
Salida	1100 Watts
Dimensiones exteriores	55,6 cm (Ancho) X 31,3 cm (Alto) X 43,9 cm (Fondo)
Dimensiones interiores	37,5 cm (Ancho) X 24,9 cm (Alto) X 41cm (Fondo)
Peso Neto/grosso	17,5/19 kg

Número de modelo	AMC5143AAS
Capacidad	39,6 litros
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V CA, 60 Hz
Salida	1100 Watts
Dimensiones exteriores	55,6 cm (Ancho) X 31,3 cm (Alto) X 46,5 cm (Fondo)
Dimensiones interiores	37,5 cm (Ancho) X 24,9 cm (Alto) X 41 cm (Fondo)
Peso Neto/grosso	18,5/20 kg

Número de modelo	AMC5143BCB/W/Q
Capacidad	39,6 litros
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V CA, 60 Hz
Salida	1050 Watts
Dimensiones exteriores	55,6 cm (Ancho) X 31,3 cm (Alto) X 43,9 cm (Fondo)
Dimensiones interiores	37,5 cm (Ancho) X 24,9 cm (Alto) X 41cm (Fondo)
Peso Neto/grosso	17,5/19 kg

Número de modelo	AMC5143BCS
Capacidad	39,6 litros
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V CA, 60 Hz
Salida	1050 Watts
Dimensiones exteriores	55,6 cm (Ancho) X 31,3 cm (Alto) X 46,5 cm (Fondo)
Dimensiones interiores	37,5 cm (Ancho) X 24,9 cm (Alto) X 41 cm (Fondo)
Peso Neto/grosso	18,5/20 kg

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE AMANA®

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Amana de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Amana") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Amana. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Amana.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Amana en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Amana.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPOSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERIODO MAS CORTO PERMITIDO POR LEY. AMANA NO SE RESPONSABILIZARA POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O

LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIEN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Amana para determinar si corresponde otra garantía.

Si necesita servicio, consulte primero la sección "Solución de problemas" del Manual de uso y cuidado. Después de consultar la sección "Solución de problemas", puede encontrar ayuda adicional en la sección "Ayuda o servicio técnico," o llamando a Amana. En EE.UU., llame al **1-800-843-0304**. En Canadá, llame al **1-800-807-6777**.

Referencia rápida

Característica	Funcionamiento
Ajuste de Reloj	<ol style="list-style-type: none">1. Presione Clock(Reloj)2. Use botones numéricos para seleccionar hora.3. Presiones Clock(Reloj) de nuevo.
Cocinado Fase simple	<ol style="list-style-type: none">1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo.2. Seleccione nivel de poder o deje alto.3. Presione Start(Inicio).
Cocinado Un Minuto +	<ol style="list-style-type: none">1. Presione el botón One Minute +(Un Minuto +) por cada minuto de cocción.2. El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Auto Descongelado	<ol style="list-style-type: none">1. Presione Auto Defrost(Auto Descongelado).2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de Auto Defrost(Auto Descongelado) repetidamente o con los botones numéricos.3. Después de medio tiempo, presione Cancel(Cancelar) voltee el alimento, y presiones Start(Inicio) para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	<ol style="list-style-type: none">1. Use botones numéricos para tiempo de cocción.2. Para seleccionar nivel de poder, presione los botones numéricos.3. Presione Start(Inicio) para empezar a cocinar.
Botones de Cocinado por Sensor	<ol style="list-style-type: none">1. Presione botón que corresponde al alimento que está cocinado.(Por ejemplo “ POTATO”)2. La pantalla mostrará el alimento que Ud. ha seleccionado y el horno empezará auto máticamente.
Recalentado por Sensor	<ol style="list-style-type: none">1. Presione Sensor Reheat(Recalentado Por Sensor).2. La pantalla mostrará “REHEAT”(RECALENTADO) y el horno empezará auto máticamente.
Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas	<ol style="list-style-type: none">1. Presione Handy Helper(Tips de Ayuda), Kids Meals(Comida para Ninos), Snack Bar(Botanas) repetidamente para seleccionar tipo de platillo.2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos.3. Presione Start(Inicio) para comenzar.

DE68-02894B

12/07

Impreso en Tailandia