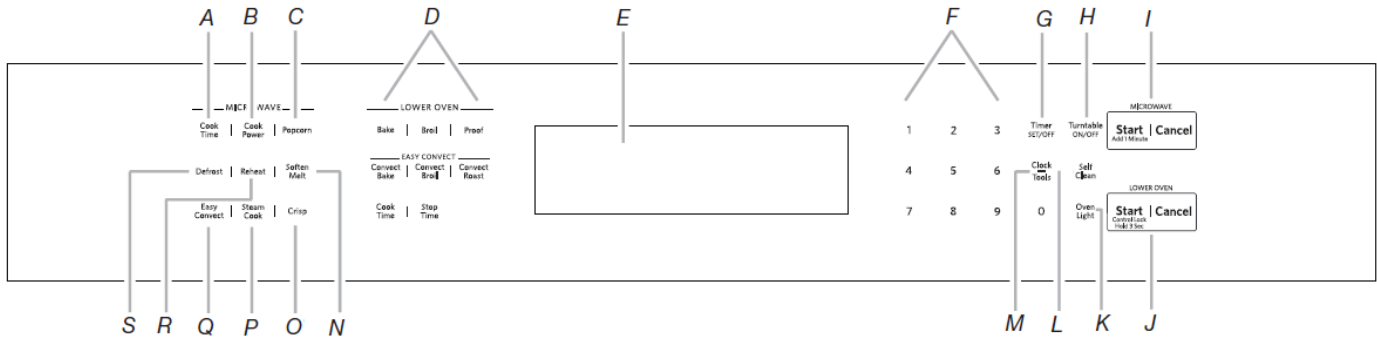


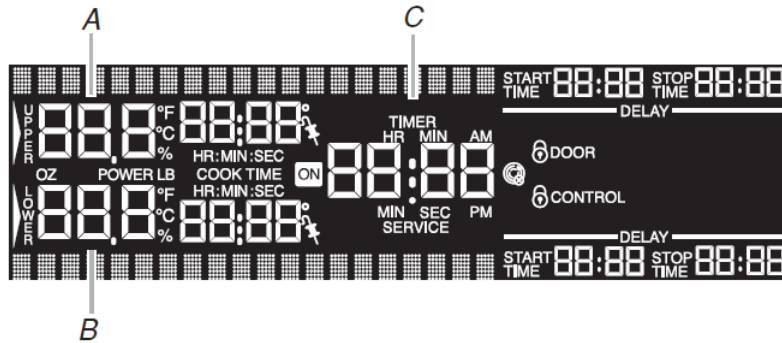
Built-In Convection Microwave Oven Control Guide

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

This manual covers several models. Your model may have some or all of the items listed. Refer to this manual or the Frequently Asked Questions (FAQs) section of our website at www.kitchenaid.com for more detailed instructions. In Canada, refer to the Service and Support section at www.kitchenaid.ca.



- A. Cook time
- B. Cook power
- C. Popcorn
- D. Lower oven controls (see separate Control Guide)
- E. Combination oven display
- F. Number keypad
- G. Timer set/off
- H. Turntable on/off
- I. Start/Cancel microwave
- J. Start/Cancel lower oven
- K. Oven light
- L. Self clean
- M. Clock/Tools
- N. Soften melt
- O. Crisp
- P. Steam cook
- Q. EasyConvect™
- R. Reheat
- S. Defrost



Upper and Lower Oven Display (combination oven models)

- A. Microwave cavity display
- B. Oven cavity display
- C. Time of day/timer display

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
TIMER (SET/OFF)	Oven Timer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch TIMER SET/OFF. Touch TIMER SET/OFF again to switch between MIN/SEC, HR/MIN, and OFF. If no action is taken, the control will continue to wait for a length of time to be entered. 2. Touch the number keys to set the length of time. 3. Touch TIMER SET/OFF. If the key is not touched, the control will continue to wait for TIMER/SET OFF to be touched. When the set time ends, 4 chimes will continuously repeat until the Timer Set/Off key is touched. 4. If the Cancel keypad is touched, the oven will turn off; however, the Timer can only be turned off using the Timer Off keypad.
COOK TIME	Crisper Pan Frying	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch COOK TIME and then number keypads to set a length of time to cook. OR Touch the number keypads to set a length of time to cook. To use this feature, the display must be in the time of day visualization. NOTE: Doneness function is not active for manual cooking. 2. Touch START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking Complete" will appear on the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. 3. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
REHEAT	Reheat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch REHEAT. 2. Touch number keypad to select food type from the Reheat Chart. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch REHEAT repeatedly to scan and select food settings. For example, to select the Casserole setting, REHEAT must be touched twice.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch number keypads to enter quantity (slices or cups). To change the doneness setting, touch the COOK POWER keypad before or after the “Start?” prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less. 4. 4. Touch START. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “reheat complete” will appear on the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. 5. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.
REHEAT	Manual Reheat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch REHEAT. 2. Touch number 7 keypad. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch REHEAT repeatedly to scan to the Manual setting.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch the number keypads to set a length of time to reheat. Reheat time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. NOTE: The doneness function is not active during manual reheating. 4. The default power level is 70%. To change the power level, touch COOK POWER, and then enter the desired power level. See the Cooking Power Chart. NOTE: If a cook time has not been entered, after 5 seconds of inactivity the power level will be automatically confirmed. The screen will then prompt to enter cook time. 5. Touch START. The upper oven display will count down the reheat time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Reheat Complete” will appear on the oven display. If enabled, the end-of-cycle tones will sound. Reminder tones will then sound every minute after the cycle has been completed. 6. Touch CANCEL or open the door to clear the display and stop the reminder tones.
REHEAT	Beverage Reheat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch REHEAT. 2. Touch number 3 keypad. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch REHEAT repeatedly to scan and select the Beverage setting.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch number keypad to enter cups, and then touch START. 4. Touch number keypads 1 through 3 to select Warm, Hot, or Very Hot. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch REHEAT repeatedly to scan and select temperature setting. NOTE: Doneness function not active for reheating beverages.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Touch START. The upper oven display will count down the reheat time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Reheat Complete” will appear on the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. IMPORTANT: Heated liquids can splash out during and after heating. A wooden stir stick placed in the cup or bowl during heating may help avoid this. 6. Touch CANCEL or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
DEFROST	Defrost	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch DEFROST. 2. Touch the number keypad from the Defrost Chart to select food. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch DEFROST repeatedly to scroll through foods. For example, to select the Meats setting, DEFROST must be touched twice.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch number keypads to enter the weight. <ul style="list-style-type: none"> To change the doneness setting, touch the Cook Power keypad before or after the “Start?” prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less. 4. Touch START. <ul style="list-style-type: none"> The upper oven display will count down the defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Defrost Complete” will appear in the display. If enabled end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. 5. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.
DEFROST	Manual Defrost	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch DEFROST. 2. Touch the number 6 keypad. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch DEFROST repeatedly to scan to the Manual settings.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch the number keypads to set a length of time to defrost. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. <ul style="list-style-type: none"> NOTE: The doneness function is not available for manual defrosting. 4. The default power level is 30%. To change power level, touch COOK POWER and then enter the desired power level. See the Cooking Power Chart. <ul style="list-style-type: none"> NOTE: If a cook time has not been entered, after 5 seconds of inactivity the power level will be automatically confirmed. The screen will then prompt to enter cook time. 5. Touch START. The upper oven display will count down the defrost time. <ul style="list-style-type: none"> When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Defrost Complete” will appear on the oven display. If enabled, the end-of-cycle tones will sound. Reminder tones will then sound every minute after the cycle has been completed. 6. Touch CANCEL or open the door to clear the display and stop the reminder tones.
STEAM COOK	Steam Cook	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch STEAM COOK. 2. Touch the number keypad to select a food type from the Steam Cooking Chart. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch STEAM COOK repeatedly to scan and select food type. For example, to select the Fresh Vegetables setting, Steam Cook must be touched twice.</p> <p>To change the doneness setting, touch the Power keypad before or after the “Start?” prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch START. <ul style="list-style-type: none"> The upper oven display will count down the steam time once the sensor identifies the cooking duration. When the steam time has ended, the oven will shut off automatically and “Steam Complete” will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. 4. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
STEAM COOK	Manual Steam Cook	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch STEAM COOK. 2. Touch the number keypad “6.” <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch STEAM COOK repeatedly to scan and select the Manual steam setting.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch the number keypads to set a length of time to steam. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. <p>NOTE: Doneness function is not active for manual steam cooking.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Touch START. <p>Once the boiling point is reached the upper oven display will start to count down the steam time.</p> <p>When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Steam Complete” will appear in the display.</p> <p>If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.
POPCORN	Popcorn	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch POPCORN. <p>NOTE: Doneness function is not active for popcorn setting.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Touch START. <p>When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Cooking Complete” will appear in the display.</p> <p>If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.
SOFTEN MELT	Soften	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1. Touch SOFTEN MELT. 2. Touch number keypad “2” to select Soften function. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch SOFTEN MELT repeatedly to scan and select Soften.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch number keypad to select food type from the Soften Chart. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch SOFTEN MELT repeatedly to scan and select food settings.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. 4. Touch number keypads to enter quantity (weight or sticks). <p>To change the doneness setting, touch the Power keypad before or after the “Start?” prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Touch START. <p>The upper oven display will count down the soften time.</p> <p>When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Soften Complete” will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Touch CANCEL or open the door to clear the display and stop the reminder tones.
SOFTEN MELT	Melt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Touch SOFTEN MELT. 2. Touch number keypad “1” to select Melt function. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch SOFTEN MELT repeatedly to scan and select Melt.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Touch number keypad to select food type from the Melt Chart. <p style="text-align: center;">OR</p> <p>Touch SOFTEN MELT repeatedly to scan and select food settings.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Touch number keypads to enter quantity (weight or sticks). To change the doneness setting, touch the Power keypad before or after the “Start?” prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less. 5. Touch START. <p>The upper oven display will count down the melt time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Melt Complete” will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop the reminder tones.

Display(s)

When power is first supplied to the oven, the timer display will flash "12:00," and "Clock-enter time" will appear on the display. Enter the time by touching the number keypads. Then touch START to allow operation. To allow operation without changing the time, touch START or CANCEL.

Lower Oven Display (combination oven models)

When the lower oven is in use, this display shows the oven temperature, heat source(s) and start time. In addition, during Timed Cooking, this display shows a time countdown and the stop time (if entered).

When the lower oven is not in use, this display shows the time of day or time countdown.

Upper Microwave Oven Display (combination oven models)

When the upper oven is in use, this display shows the upper oven heat source(s), cooking power, quantities, weights, and/or help prompts and time countdown.

When the upper oven is not in use, this display is blank.

Time of Day, Timer Display

When the lower oven is not in use, this display shows the time of day or time countdown.

Number Codes

The oven is preset with shortcut number codes. A number code includes one or more of the following; food category, cooking power, cook time, and food quantity or weight. See the code charts in the "Reheating," "Defrosting," "Steam," "Soften/Melt," and "EasyConvect™" sections for additional information.

Control Lock

NOTE: On microwave ovens, the Control lock is locked or unlocked by touching the "Cancel" key pad. On combination ovens, the Control lock is locked or unlocked by touching the lower oven "Start" keypad.

The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven. The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs.

When the control is locked, only the Set/Start, Oven Light, and Timer Set/Off keypads will function.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

To Lock Control: Touch and hold lower oven START (on combination ovens only) or Cancel (on microwave ovens only) for approximately 3 seconds, until "Control Locked" appears on the lower text line and a lock icon appears in the display.

To Unlock Control: Repeat to unlock. "Control Unlocked" appears on the lower text line and the lock icon will be removed.

Clock

This is a 12-hour clock. Before setting, make sure the oven(s), Kitchen Timer, and Timed Cooking are off.

To Set:

1. Touch CLOCK/TOOLS.
2. Touch the "1" key.
3. Select Clock, and then touch the number keys to set the time of day.
4. Touch CLOCK/TOOLS or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One beep

- Valid key touch
- Function has been entered

One chime

- Preheat cycle has been completed

Three beeps

- Invalid key touch

Three chimes

- End of a cooking cycle

Four chimes

- When timer reaches zero
Includes using the Kitchen Timer for functions other than cooking.

Tone Volume

The volume is preset at low, but can be changed to high.

To Change: Touch TOOLS or CLOCK/TOOLS depending on you model, and then "4" to toggle volume between high and low settings.

All Tones

All tones are preset on, but can be turned off.

To Turn Off/On: Touch TOOLS or CLOCK/TOOLS depending on you model, and then "3" to toggle tones between on/off settings.

End-of-Cycle and Reminder Tones

The Timed Cooking end-of-cycle and reminder tones are preset on, but can be turned off. If all tones have been turned off, the end-of-cycle and reminder tones cannot be independently turned on.

To Turn Tones Off/On: Touch TOOLS or CLOCK/TOOLS depending on you model, and then "5" to turn On. Touch TOOLS, and then "5" to turn Off.

NOTE: Turning off this reminder tone does not turn off the Kitchen Timer tone.

Tools (Microwave Oven Models)

The Tools selection keypad allows access to some hidden functions within the Electronic Oven Control.

To Use:

1. Touch CLOCK/TOOLS. The oven display will scroll through the various options.
You can also touch the Clock/Tools keypad repeatedly to manually scroll through the list of options.
2. Touch the number keypad for the specific option to toggle the function setup. Use the following chart as a guide.

TOOLS CHART

TOOLS	MICROWAVE ONLY	COMBO
1	Clock	Clock
2	Temp	Temp
3	Sound (On/Off)	Sound (On/Off)
4	Sound (High/Low)	Sound (High/Low)
5	End Tone	End Tone
6	Turntable	Calibrate
7	Language	Sabbath
8	Demo Mode	Turntable
9		Language
0		Demo Mode

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit; however it can be changed to Celsius.

To change: Touch CLOCKS/TOOLS, and then “2” to toggle temperature between Fahrenheit and Celsius settings.

When the temperature is in Fahrenheit, “°F” follows the oven temperature.

When the temperature is in Celsius, “°C” follows the oven temperature.

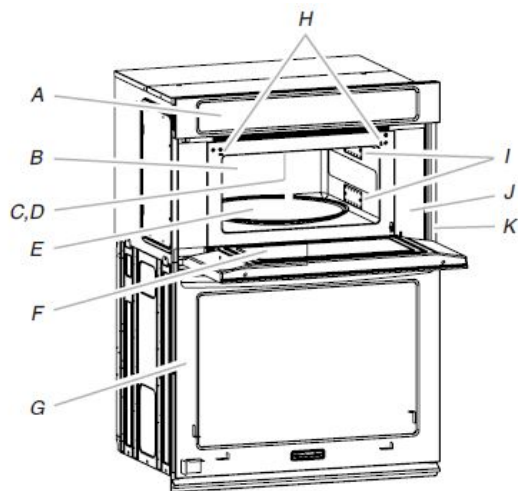
Timer/Kitchen Timer

The Timer/Kitchen Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes, and counts down the set time.

NOTE: The Timer/Kitchen Timer does not start or stop the oven.

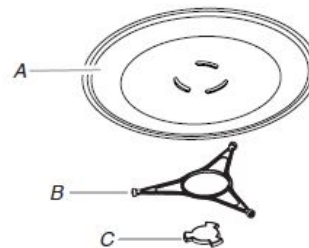
Parts and Features

This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



- | | |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| A. Electronic oven control | I. Dual microwave emission |
| B. Convection element and fan (hidden behind back panel) | J. Cooking guide label |
| C. Light (inaccessible, in ceiling) | K. Model/serial/rating (on right mounting rail, single oven models) |
| D. Grill element (can be lowered) | |
| E. Turntable | Parts and Features not shown |
| F. Metal shielded window | Steamer |
| G. Lower oven (on combination models, see separate Control Guide) | Convection grid |
| | Crisper pan and handle |
| | Baking tray |
| H. Door safety lock system | |

Turntable



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

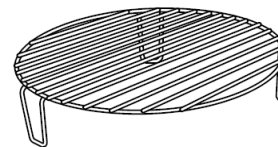
NOTE: By touching the Turntable ON/OFF key, it is possible to switch the turntable ON and OFF during some microwave cycles. The turntable can be turned “On” or “Off” during the Manual Cook, Manual Reheat, Manual Defrost, Manual Steam Cook, and all EasyConvect™ cycles.

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

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

Convection Rack

The convection rack or convection grid provides optimal heat circulation for convection cooking.



- The rack will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the rack to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not store the rack in the microwave oven.
- Two-level cooking is not recommended.
- For best results, do not place popcorn bags on the rack.
- The rack is designed specifically for this microwave oven. For best cooking results, do not attempt to use any other rack in this microwave oven.

Crisper Pan and Handle (On Some Models)



The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

- The crisper pan will become hot. Always use the handle and oven mitts or pot holders when handling. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle, and lift pan.

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the crisper pan or handle to touch the inside cavity walls, ceiling, or floor.
- Do not place crisper pan on the convection grid. Always use the turntable as a support for the crisper pan.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use another metal object with the crisper pan.
- To avoid damage, do not place hot crisper pan directly on heat-sensitive surfaces.
- The crisper pan is designed specifically for this microwave oven. Do not use it in any other oven.
- Use only wooden or plastic cooking utensils to help avoid scratches.

See the Quick Start Guide for ordering information.

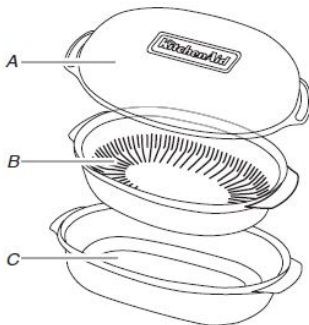
Baking Tray (On Some Models)



- Baking Tray can be used only with convection cooking.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use in combination with microwave cooking.
- Baking Tray will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- See “Positioning Baking Tray” section in the Quick Start Guide before using.

KITCHENAID™ Steamer Vessel

Use the KITCHENAID™ Steamer Vessel with the Steam Cook feature to steam foods.



A. Lid
B. Insert
C. Base

- The steamer vessel will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Steamer vessel is designed to be used only in the microwave oven. To avoid damaging steamer vessel, do not use in a convectional- or combination-type oven, with any other convection or crisp function, or on electric or gas burners.
- Do not use plastic wrap or aluminum foil when covering the food.
- Always place the steamer on the glass turntable. Check that the turntable turns freely before starting the microwave oven.
- Do not remove lid while the bowl is inside the microwave oven, as the rush of steam will disrupt the sensor settings.
- To avoid scratching, use plastic utensils.
- Do not overfill with water. See steam chart in the “Steam Cooking” section for the amount of water recommended.

Lid: Always use the lid when steaming. Place directly over the insert and base or just the base.

Insert: Use when steam cooking to keep foods such as fish and vegetables out of the water. Place insert with food directly over the base. Do not use when simmering.

Base: For steam cooking, place water in base. For simmering foods such as rice, potatoes, pasta and vegetables, place food and water/liquid in base.

To order replacements, refer to the Quick Start Guide for contact information.

See “General Cleaning” section in the Owner’s Manual for instructions on cleaning.

Built-In Microwave Oven Use

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

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

Food Characteristics

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

Amount of Food

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

Size and Shape

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

Starting Temperature

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

Composition and Density

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

Cooking Guidelines

Covering

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

Stirring and Turning

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

Arranging

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

Piercing

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

Shielding

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

Standing Time

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

Turntable On/Off (On Some Models)

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

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

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

Cookware and Dinnerware

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

Material	Recommendations
Aluminum Foil, Metal	See "Aluminum Foil and Metal" section in the Quick Start Guide.
Browning Dish	Bottom must be at least 3/16" (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer's recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer's recommendations.
Melamine	Follow manufacturer's recommendations.
Paper: Towels, Dinnerware, Napkins	Use non-recycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.

Material	Recommendations
Plastic: Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer's recommendations.
Silicone Bakeware	Follow manufacturer's recommendations.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in microwave oven.
Styrofoam®†	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

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

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

Microwave Cooking Power

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

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

MICROWAVE COOKING POWER CHART

PERCENT/ NAME	NUMBER	USE
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirtable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.

†Styrofoam is a registered trademark of the Dow Chemical Company.

PERCENT/ NAME	NUMBER	USE
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

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

To Set a Cooking Power other than 100%:

1. Touch the number keypads to set a length of time to cook.
2. Touch COOK POWER.
3. Using the Microwave Cooking Power chart above, enter the corresponding number for the desired power level.
4. Touch START.
The display will count down the cook time.
When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and the end screen will appear on the display.
If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
5. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Doneness

Doneness is a function used for adjusting the cook time. This feature is used on all sensor and non-sensor functions with the exception of Manual Cooking, Popcorn, EasyConvect™, Custom Reheat (beverage-manual), Defrost (manual), and Steam (manual).

The 3 Doneness levels are Normal (default), More, or Less and will appear once activated on the lower text line of the upper oven display. Doneness can be changed only before starting the cycle.

To Change Doneness Setting:

After setting a function, the Doneness setting can be changed if desired. This can be done before or after the "Start?" prompt appears in the display. Touch the COOK POWER keypad repeatedly to toggle through Doneness options of Normal, More, or Less.

Sensor Cook

The Sensor Cook function is used in Reheat (meal), Steam Cooking, and Popcorn.

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

The microwave oven display will show the "Maximum Time Remaining" prompt and the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

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

For best cooking performance:

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

Manual Cooking

To Use:

1. Touch COOK TIME and then number keypads to set a length of time to cook.

OR

Touch the number keypads to set a length of time to cook. To use this feature, the display must be in the time of day visualization. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds.

If using 100% cook power, skip to Step 3.

2. Touch COOK POWER, and then enter the desired power level. See the Microwave Cooking Power Chart in the "Microwave Cooking Power" section.

NOTE: Doneness function is not active for manual cooking.

3. Touch START/ADD 1 MINUTE.

The display will count down the cook time.

Touching Start/Add 1 Minute while the microwave oven is operating will add cook time to the current cycle by 1 minute. Multiple minutes can be added by repeatedly touching Start/Add 1 Minute.

When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking Complete" will appear on the oven display.

If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

4. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Crisper Pan Frying

When the crisper pan is used with microwaves, it is like a frying pan or griddle, ideal for French toast, burgers, eggs, stir-frying, and sautéing.

Before using, see "Crisper Pan and Handle" section and the Crisper Pan Frying Chart.

Always use the turntable "On" option when using the crisper pan (default setting).

Before Use:

Preheat pan for 3 minutes on 100% power. Use 100% power for cooking.

Before crisper pan frying, brush crisper pan with 1/2 tsp (3 mL) of oil or spray with nonstick cooking spray. Arrange food on crisper pan. Place pan on turntable.

Use the following chart as a guide.

CRISPER PAN FRYING CHART

FOOD	COOKTIME*	INSTRUCTIONS
Eggs, Fried		Times are for over-easy doneness.
2 eggs	Side 1: 30–45 sec Side 2: 30–45 sec	
4 eggs	Side 1: 1 min Side 2: 45 sec	
Omelet 4 eggs		Mix eggs and 4 tbs of water.
Sausage Patties 1.5 oz (42.5 g) each		Cook until 160°F (70°C)
4 patties	Side 1: 2 min Side 2: 1 min 30 sec	

FOOD	COOKTIME*	INSTRUCTIONS
8 patties	Side 1: 3 min Side 2: 2 min 30 sec	
Vegetables, stir-fry, 2 cups (500 mL)	4–5 min	Cut vegetables in equal sizes. Stir halfway through cooking.
Nuts 1 cup (250 mL) 2 cups (500 mL)	3 min 4 min	Stir halfway through cooking.

*Times are approximate and may be adjusted for individual tastes.

Reheat

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

Manual Reheat requires that a cook time and a power level be entered if using other than 70% cook power.

Use the following chart as a guide.

REHEAT CHART

FOOD	CODE	QUANTITY
Meal Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2–3 minutes after reheating.	1	8–16 oz (227–454 g)
Casserole Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2–3 minutes after reheating.	2	1–4 cups (250 mL–1 L)
Beverage Do not cover.	3	1–2 cups (250 mL–500 mL)
Pizza Place on a paper towel lined microwave-safe plate.	4	1–3 slices [3 oz (85 g) each]
Soup Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2–3 minutes after reheating.	5	1–4 cups (250 mL–1 L)
Sauce Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2–3 minutes after reheating.	6	1–4 cups (250 mL–1 L)
Manual	7	Default power level 70%

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 30% cook power.

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See “Aluminum Foil and Metal” in the Quick Start Guide first.
- Times and cooking powers have been preset for defrosting a number of food types.
- Manual Defrost requires that a cook time and power level be entered if using other than 30% cook power.

Use the following chart as a guide.

DEFROST CHART

FOOD	CODE	WEIGHT
Poultry*	1	0.1 – 6.6 lbs (45 g – 3 kg)
Meats*	2	0.1 – 6.6 lbs (45 g – 3 kg)
Fish*	3	0.1 – 6.6 lbs (45 g – 3 kg)
Bread	4	0.1 – 2.0 lbs (45 g – 907 g)
Juice	5	6, 12, or 16 oz (177, 355, or 473 mL)
Manual	6	Default power level 30%

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

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

DEFROST PREPARATION CHART

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

Steam Cooking

Steam Cook is a sensor cooking function that uses microwaves to steam food. Always use steamer vessel. See the “KitchenAid™ Steamer Vessel” section before using. Use Steam Cook for foods such as vegetables, fish, and potatoes.

- Times and cooking powers have been preset for steaming a number of food types.
- Manual Steam Cook requires that a cook time be entered.
- It is recommended to add 1/2 cup (125 mL) of water to Steamer Vessel before steaming.

Use the following chart as a guide.

STEAM COOKING CHART

FOOD	CODE	QUANTITY
Potatoes	1	2–6 cups (500 mL–1.5 L)
Fresh vegetables	2	2–6 cups (500 mL–1.5 L)
Frozen vegetables	3	2–6 cups (500 mL–1.5 L)
Fish	4	8–16 oz (227–454 g)
Shrimp	5	5–10 oz (142–283 g)
Manual	6	Sensing

Popcorn

- Do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer’s instructions when using a microwave popcorn popper.
- Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels.
- For best results, use fresh bags of popcorn.
- Cooking results may vary by brand and fat content.
- Recommended bag sizes are 3.5 oz, 3.0 oz, and 1.75 oz.

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

Keeping Food Warm

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

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

- Cover plates of food.
- Cover foods that were covered while being cooked.
- Do not cover baked goods such as pastries, pies, turnovers, etc.

To Keep Food Warm:

1. Touch COOK TIME and then number keypads to set a length of time to cook.

OR

Touch the number keypads to set a length of time to warm. To use this feature, the display must be in time of day visualization.

2. Touch COOK POWER.

3. Touch number keypad “1” to set cook power at 10%.
NOTE: Doneness function is not active for manual cooking.
4. Touch START.
The display will count down the warming time.
When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking Complete" will appear in the display.
If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
5. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop the reminder tones.

Crisp

The Crisp feature uses the broil element and microwaves to crisp and brown foods. Crisp can be used to saute meats and vegetables, pan-fry bacon and eggs, and to crisp and brown pizza and french fries. Always use the crisper pan. See the “Crisper Pan and Handle” section before using.

- The crisper pan will become very hot. Use oven mitts or detachable handle to grasp and remove the pan from the oven.
- Do not place hot crisper pan directly on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- Do not use plastic utensils on the crisper pan, as it becomes very hot quickly and could melt the utensils.
- Do not use metal utensils, as they can scratch the pan.
- Do not use the crisper pan in any other microwave oven or in a standard thermal oven.
- Do not place the crisper pan on the convection rack or the baking tray. Always use the turntable as a support for the pan.
- Always use the turntable "On" option when crisping (default setting).

To Crisp:

Before Crisping, brush crisper pan with 1/2 tsp (3 mL) of oil or spray with nonstick cooking spray. For best results, the crisper pan should be preheated for 3 minutes. Arrange food on crisper pan, and place pan on turntable.

1. Touch CRISP.
The “Use Crisp Pan” prompt will appear momentarily in the display as a reminder to use the crisp pan.
2. Touch the number keypads to enter a length of time to cook in minutes and seconds. The time can be set up to 99 minutes and 99 seconds.
3. Touch START.
The upper oven display will count down the crisp time.
When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Cooking Complete” will appear in the display.
If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Use the following chart as a guide.

CRISPING CHART

FOOD	COOK TIME (MINUTES)*	PREPARATION
Bacon, 4 strips	Side 1: 3:00 Side 2: 1:45	Place in crisper pan in a single layer
Frozen french fries, 2 servings	Side 1: 5:00 Side 2: 2:00	Place in crisper pan in a single layer
Boneless chicken breasts, 2 pieces	Side 1: 4:00 Side 2: 3:00	5–6 oz (142–170 g) each
Hamburger patties, 2	Side 1: 3:30 Side 2: 2:00	4 oz (113 g) each, 1/2" (1.3 cm) thick
Frozen thin crust pizza	8:00–9:00	

* Times are approximate and may be adjusted for individual tastes.

Soften/Melt

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

SOFTEN CHART

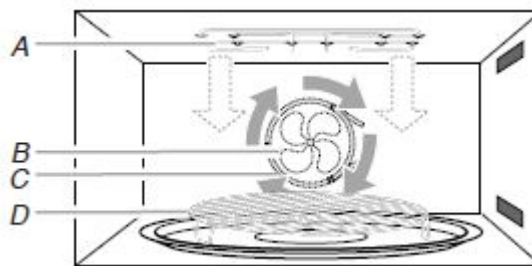
FOOD	CODE	QUANTITY	PREPARATION
Butter	1	1/2-2 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
Margarine	2	1/2-2 sticks	
Ice cream	3	16, 32, or 64 oz (454, 907 g, or 1.8 kg)	
Cream cheese	4	3 or 8 oz (85 g or 227 g)	Unwrap and place in microwave-safe container.

Use the following chart as a guide.

MELT CHART

FOOD	CODE	QUANTITY	PREPARATION
Butter	1	1/2-2 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
Margarine	2	1/2-2 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
Chocolate	3	2, 4, 6, 8 oz (57, 113, 170, 227 g)	Cut squares into small pieces or use chips. Place in microwave-safe container.
Cheese	4	8 or 16 oz (227 or 454 g)	Cut into small pieces and place in microwave-safe container.
Marshmallows	5	5 or 10 oz (142 or 283 g)	Place in microwave-safe container.

EasyConvect™ Conversion



A. Broil element
B. Convection fan
C. Convection element
D. Convection grid

Convection cooking uses the convection element, the broil element and the fan. Hot air is circulated throughout the oven cavity by the fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly.

- The convect function may be used to cook small amounts of food on a single rack.
- Always use the convection grid placed on turntable or baking tray.
- Always use the turntable "On" option when convection cooking with the convection grid (default setting).
- Do not cover turntable or convection grid or baking tray with aluminum foil.
- Do not use light plastic containers, plastic wrap, or paper products. All heatproof cookware or metal utensils can be used in convection cooking. Round pizza pans are excellent for convection cooking.
- Use convection cooking for items such as souffles, breads, cookies, angel food cakes, pizza, and most meats and fish.
- All EasyConvect™ functions require preheating before use. Place food in microwave oven after preheating is complete.

EasyConvect™ Conversion is a function that converts a standard thermal bake cook time and temperature into an ideal cook time and temperature for convection cooking after the oven has preheated.

Convection temperatures and times differ from those of standard cooking. The oven can automatically reduce standard recipe temperatures and times for convection cooking.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories. Use the following chart as a guide.

CONVECTION CHART

SETTING	FOODS	CODE
BAKED GOODS	Biscuits, Breads: quick and yeast, Cakes and Cookies Casseroles: including frozen entrées and soufflés Fish	1
MEATS	Baked potatoes Chicken: whole and pieces, Meat loaf, Roasts: pork, beef, and ham * Turkey and large poultry are not included because their cook times vary.	2
OTHER FOODS	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza, Pies: fruit and custard	3

To Use:

1. Position convection grid on turntable in microwave oven, or place baking tray on slide rails and close the door.
2. Touch EasyConvect™ function.
3. Touch number keypad to select food category from the Convection Chart.

OR

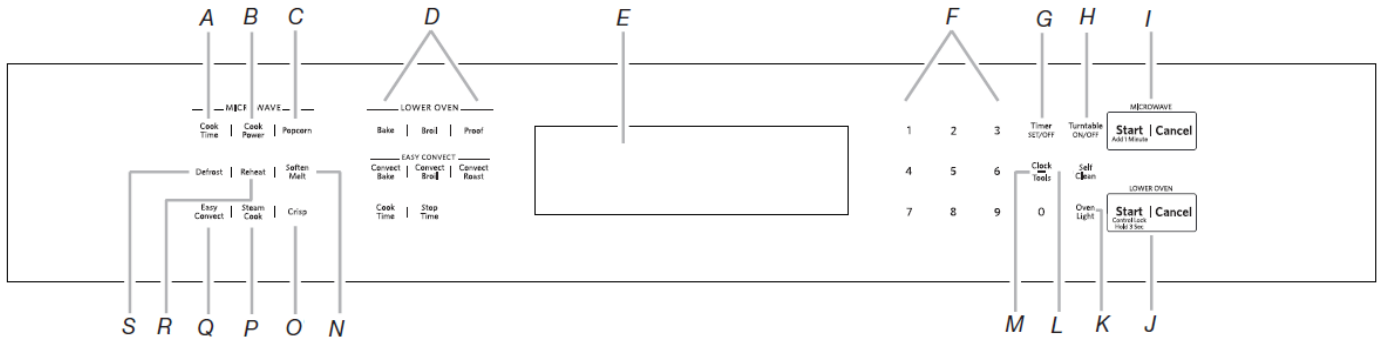
Touch EasyConvect™ function repeatedly to scan and select food category. For example, to select the Meats setting, EasyConvect™ must be touched twice.

4. Touch the number keypads to set a standard temperature. Temperature can be set between 170°F and 450°F (77°C and 232°C).
5. Touch the number keypads to set a length of standard time to cook. Time can be set up to 11 hours and 59 minutes.
NOTE: Doneness function not active for EasyConvect™.
6. Touch START. “Preheating” and “Lo” will appear on the upper oven display. Once the temperature reaches 170°F (77°C), “Lo” will be replaced by the increasing temperature. Time and temperature will be automatically converted for convection cooking.
When preheating is complete, 2 tones will sound, and the display will show the set temperature and “Insert Food” prompt.
7. Place food or bakeware on convection grid or on baking tray and close the door.
8. Touch START. The upper oven display will count down the cook time and show temperature for convection cooking.
When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking Complete" will appear on the oven display.
If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
9. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

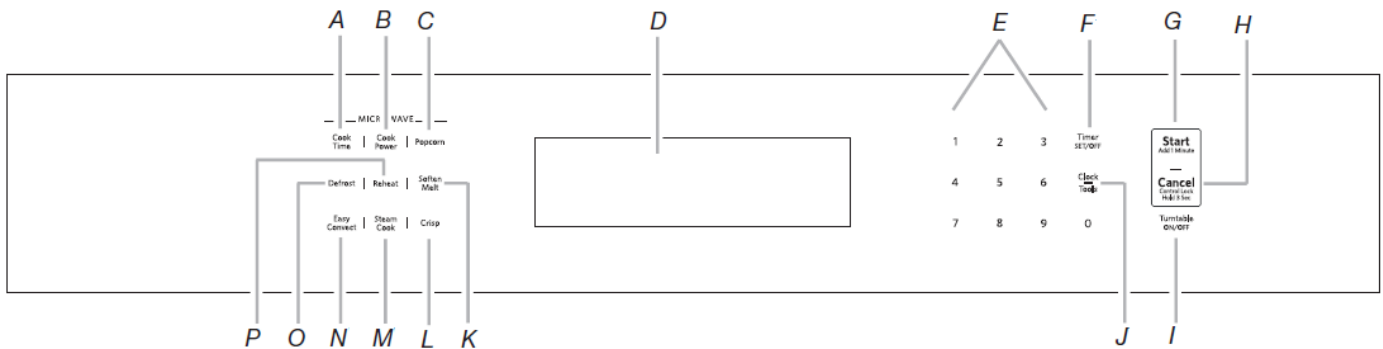
Guide des commandes du four à micro-ondes encastré à convection

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

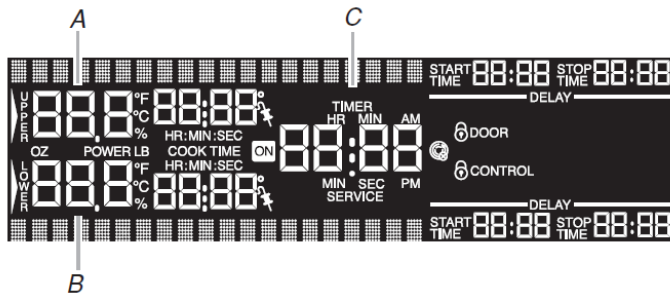
Ce manuel concerne plusieurs modèles. Le modèle que vous avez peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web sur www.kitchenaid.com pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service à la clientèle sur www.kitchenaid.ca.



- A. Durée de cuisson
- B. Puissance de cuisson
- C. Maïs éclaté
- D. Commandes du four inférieur (consulter le Guide d'utilisation et d'entretien séparé)
- E. Affichage du four combiné
- F. Touches numériques
- G. Réglage/Arrêt de la minuterie
- H. Mise en marche/arrêt du plateau rotatif
- I. Mise en marche/annulation du four à micro-ondes
- J. Mise en marche/annulation du four inférieur
- K. Lampe du four
- L. Autonettoyage
- M. Horloge/Outils
- N. Ramollir/Faire fondre
- O. Faire croustiller
- P. Cuisson à la vapeur
- Q. Cuisson par convection facile
- R. Réchauffage
- S. Décongélation

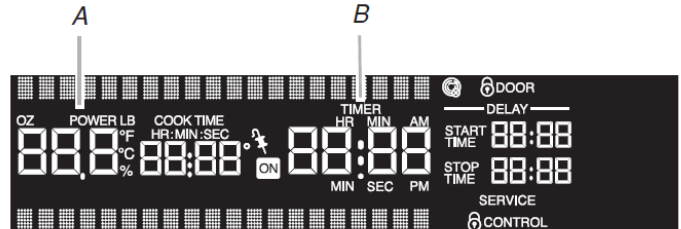


- A. Durée de cuisson
- B. Puissance de cuisson
- C. Maïs éclaté
- D. Affichage du four à micro-ondes
- E. Touches numériques
- F. Réglage/Arrêt de la minuterie
- G. Mise en marche/ajouter 1 min
- H. Annulation/verrouillage des commandes
- I. Mise en marche/arrêt du plateau rotatif
- J. Horloge/Outils
- K. Ramollir/Faire fondre
- L. Faire croustiller
- M. Cuisson à la vapeur
- N. Cuisson par convection facile
- O. Décongélation
- P. Réchauffage



Affichage du four supérieur et inférieur (modèles de fours combinés)

- A. Affichage de la cavité du four à micro-ondes
- B. Affichage de la cavité du four
- C. Affichage de l'heure/minuterie



Affichage du four à micro-ondes (modèles de four simple)

- A. Affichage de la cavité du four à micro-ondes
- B. Affichage de l'heure/de la minuterie

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
TIMER (minuterie) (Set/Off) (réglage/ arrêt)	Minuterie du four	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Appuyer à nouveau pour passer des MIN/SEC aux HR/MIN et sur OFF (arrêt). Si aucune action n'est effectuée, le tableau de commande continue d'attendre l'entrée d'une durée de cuisson. Appuyer sur les touches numériques pour programmer une durée. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Si on n'appuie pas sur le clavier numérique, le tableau de commande continue d'attendre qu'on appuie sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, 4 signaux sonores retentissent continuellement jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche Timer Off (arrêt de la minuterie). Si on appuie sur la touche Cancel (annulation), le four s'éteint; cependant, la minuterie ne peut être arrêtée qu'en appuyant sur la touche Timer off (arrêt de la minuterie).
COOK TIME (durée de cuisson)	Plat à croustiller	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) puis sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. Pour utiliser cette caractéristique, l'affichage doit indiquer l'heure du jour. REMARQUE: La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant une cuisson manuelle.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur START (mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Cuisson terminée" apparaît sur l'affichage du four. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
REHEAT (réchauffage)	Réchauffage	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur REHEAT (réchauffage). Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau de réchauffage. <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer à plusieurs reprises sur REHEAT pour voir et choisir les réglages en fonction de l'aliment. Par exemple, pour sélectionner le réglage Mets en sauce, appuyer deux fois sur REHEAT (réchauffage).</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (tranches ou tasses). Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche COOK POWER (puissance de cuisson), avant ou après l'affichage du message "Start?" (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins). Appuyer sur START (mise en marche). Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Réchauffage terminé" apparaît sur l'affichage du four. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
REHEAT (réchauffage)	Réchauffage Manuel	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur REHEAT (réchauffage). Appuyer sur la touche numérique "7". <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur REHEAT (réchauffage) pour parcourir le réglage manuel.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur les touches numériques pour programmer la durée de réchauffage. On peut régler une durée de réchauffage de 99 minutes et 99 secondes. REMARQUE: La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant un réchauffage manuel. Le niveau de puissance par défaut est de 70%. Pour modifier le niveau de puissance, appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance désiré. Voir le tableau de puissance de cuisson. REMARQUE: Si aucune durée de cuisson n'a été entrée, le niveau de puissance est automatiquement confirmé après 5 secondes d'inactivité. L'afficheur vous demandera alors d'entrer la durée de cuisson. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Réchauffage terminé" apparaît sur l'affichage du four. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre. Les signaux sonores de rappel retentissent toutes les minutes après la fin du programme. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux de rappel.
REHEAT (réchauffage)	Réchauffage de boisson	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur REHEAT (réchauffage). Appuyer sur la touche "3". <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur REHEAT (réchauffage) pour parcourir les options et sélectionner le réglage Boisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité en tasses, appuyer ensuite sur la touche START. Appuyer sur les touches numériques 1 à 3 pour sélectionner Warm (tiède), Hot (chaud), Very Hot (très chaud). <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur REHEAT (réchauffage) pour parcourir les options et sélectionner le réglage de température.</p> <p>REMARQUE: La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pour le réchauffage de boissons.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Réchauffage terminé" apparaît sur l'affichage du four. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. IMPORTANT: Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage peut aider à éviter ces éclaboussures. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
DEFROST (décongélation)	Décongélation	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur DEFROST (décongélation). Appuyer sur la touche numérique du tableau de décongélation pour sélectionner l'aliment. <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer à plusieurs reprises sur DEFROST pour faire défiler la liste des aliments. Par exemple, pour sélectionner le réglage Viandes, appuyer deux fois sur DEFROST (décongélation).</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids. <ul style="list-style-type: none"> Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche COOK POWER (puissance de cuisson), avant ou après l'affichage du message "Start?" (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins). Appuyer sur START (mise en marche). <p>L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de décongélation. Pour de meilleurs résultats, un temps de pause pré-réglé est compris dans la durée de décongélation. Cette action peut faire sembler le temps de décongélation plus long que prévu.</p> <p>Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Décongélation terminée" apparaît sur l'affichage.</p> <p>Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.</p> Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
DEFROST (décongélation)	Décongélation Manuelle	<ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur DEFROST (décongélation). Appuyer sur la touche numérique "6". <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur DEFROST (décongélation) pour parcourir le réglage manuel.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de décongélation. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. <p>REMARQUE: La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas disponible pendant la décongélation manuelle.</p> Le niveau de puissance par défaut est de 30%. Pour modifier le niveau de puissance, appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance désiré. Voir le tableau de puissance de cuisson. <p>REMARQUE: Si aucune durée de cuisson n'a été entrée, le niveau de puissance est automatiquement confirmé après 5 secondes d'inactivité. L'afficheur vous demandera alors d'entrer la durée de cuisson.</p> Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de décongélation. <p>Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Décongélation terminée" apparaît sur l'affichage du four. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre. Les signaux sonores de rappel retentissent toutes les minutes après la fin du programme.</p> Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux de rappel.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	Cuisson à la vapeur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur). 2. Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau de cuisson à la vapeur. <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur STEAM COOK pour parcourir les options et choisir le type d'aliment. Par exemple, pour sélectionner le réglage Légumes frais, appuyer deux fois sur Steam Cook.</p> <p>Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche Power (mise sous tension), avant ou après l'affichage du message "Start?" (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur démarre le compte à rebours de la cuisson à la vapeur une fois que le détecteur a identifié la durée de cuisson. <p>Lorsque la durée de cuisson à la vapeur est écoulée, le four s'arrête automatiquement et "Cuisson à la vapeur terminée" apparaît sur l'affichage.</p> <p>Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	Cuisson à la vapeur manuelle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur). 2. Appuyer sur la touche "6". <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur STEAM COOK pour parcourir les options et sélectionner le réglage de cuisson à la vapeur manuelle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Appuyer sur les touches numériques pour programmer la durée de cuisson à la vapeur. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. <p>REMARQUE: La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant une cuisson à la vapeur manuelle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Appuyer sur START (mise en marche). <p>Une fois que le point d'ébullition est atteint, l'affichage du four supérieur démarre le compte à rebours de la durée de cuisson à la vapeur.</p> <p>Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Cuisson à la vapeur terminée" apparaît sur l'affichage.</p> <p>Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
POPCORN (maïs éclaté)	Maïs éclaté	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur POPCORN (maïs éclaté). <p>REMARQUE: La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pour le réglage de maïs soufflé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Appuyer sur START (mise en marche). <p>Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Cuisson terminée" apparaît sur l'affichage.</p> <p>Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

TOUCHE	FONCTION	INSTRUCTIONS
SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre)	Ramollir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre). 2. Appuyer sur la touche "2" pour sélectionner la fonction Soften (ramollir). <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre) pour parcourir les options et sélectionner Soften (ramollir).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau pour ramollir. <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur SOFTEN MELT pour parcourir les options et sélectionner les réglages d'aliments.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets). Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche Power (mise sous tension), avant ou après l'affichage du message "Start?" (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins). 5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de ramollissement. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Ramollissement terminé" apparaît sur l'affichage. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. 6. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre)	Faire fondre	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir ou faire fondre). 2. Appuyer sur la touche "1" pour sélectionner la fonction Melt (faire fondre). <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur SOFTEN MELT pour parcourir les options et sélectionner Melt (faire fondre).</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Appuyer plusieurs fois sur SOFTEN MELT pour parcourir les options et sélectionner Melt (faire fondre). <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Appuyer plusieurs fois sur SOFTEN MELT pour parcourir les options et sélectionner les réglages d'aliments.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets). Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche Power (mise sous tension), avant ou après l'affichage du message "Start?" (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins). 5. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson pour faire fondre. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Aliment fondu" apparaît sur l'affichage. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. 6. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Affichage(s)

Lors de la mise sous tension initiale du four, "12:00" clignote sur l'affichage et "Horl-Entr Heure" apparaît sur l'affichage. Entrer l'heure en appuyant sur les touches numériques. Appuyer ensuite sur START (mise en marche) pour l'activer. Pour permettre le fonctionnement du four sans modifier l'heure, appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation).

Affichage du four inférieur (modèles de fours combinés)

Lorsqu'on utilise le four inférieur, l'affichage indique la température du four, la ou les source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche. En outre, pendant la cuisson minutée, l'affichage de ce four indique aussi un compte à rebours et l'heure de fin de cuisson (si programmée).

Lorsqu'on n'utilise pas le four inférieur, l'affichage de ce four indique l'heure ou le compte à rebours de la minuterie.

Affichage du four à micro-ondes supérieur (modèles de fours combinés)

Lorsqu'on utilise le four supérieur, l'affichage de ce four indique la ou les sources de chaleur du four supérieur, la puissance de cuisson, les quantités, les poids et/ou des suggestions d'aide et le compte à rebours de la minuterie.

Lorsqu'on n'utilise pas le four supérieur, l'affichage de ce four est vierge.

Affichage de l'heure du jour/minuterie

Lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé, l'affichage indique l'heure du jour ou le compte à rebours de la minuterie.

Codes de chiffres

Le four est pré-réglé avec des codes de numéro pour faciliter l'utilisation. Un code de chiffres comprend l'une ou plusieurs des fonctions suivantes : type d'aliment, puissance de chauffage, temps de cuisson et quantité d'aliments ou poids. Voir les tableaux de codes dans les sections "Réchauffage", "Décongélation", "Cuisson à la vapeur", "Ramollir et faire fondre" et "EasyConvect™" pour des informations supplémentaires.

Verrouillage des commandes

REMARQUE: Sur les fours à micro-ondes, le verrouillage ou le déverrouillage des commandes se fait en appuyant sur la touche "Cancel" (annulation). Sur les fours combinés, le verrouillage ou le déverrouillage des commandes se fait en appuyant sur la touche "Start" (mise en marche) du four inférieur.

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du four. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches Set/Start (réglage/mise en marche), Oven light (lampe du four) et Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) fonctionnent.

Le verrouillage des commandes est pré-réglé désactivé, mais peut être activé.

Verrouillage des commandes: Appuyer sur START (sur fours combinés uniquement) ou sur Cancel (sur fours à micro-ondes uniquement) pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que "Control Locked" (commandes verrouillées) apparaisse sur la ligne de texte inférieure et que l'icône de verrouillage apparaisse sur l'afficheur.

Déverrouillage des commandes: Répéter pour déverrouiller. "Commandes déverrouillées" s'affiche sur la ligne de texte inférieure et l'icône de verrouillage disparaît.

Horloge

Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Avant le réglage, s'assurer que le four, la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés.

Réglage:

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils).
2. Appuyer sur la touche "1."
3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
4. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) ou START (mise en marche).

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements:

Un bip

- Touche numérique valide
- Saisie d'une fonction

Une sonnerie

- Programme de préchauffage terminé

Trois bips

- Touche numérique invalide

Trois sonneries

- Fin d'un programme de cuisson

Quatre sonneries

- Lorsque la minuterie est à zéro
Comprend l'utilisation de la minuterie de cuisine pour des fonctions autres que la cuisson.

Volume des signaux sonores

Le volume est pré-réglé à faible, mais il peut être changé à élevé.

Modification: Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils), puis sur "4" pour alterner entre un réglage de volume élevé ou faible.

Tous les signaux sonores

Tous les signaux sonores sont actifs par défaut, mais peuvent être désactivés.

Désactivation/activation: Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils), puis sur "3" pour activer/désactiver les signaux sonores.

Signaux de fin de programme et de rappel

Les signaux sonores de la minuterie et de fin de programme d'une cuisson minutée sont activés par défaut mais peuvent être désactivés. Si tous les signaux ont été éteints, les signaux sonores de fin de programme et de rappel ne peuvent être allumés seuls.

Désactivation/activation des signaux sonores: Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils), puis sur "5" pour activer/désactiver les signaux sonores.

REMARQUE: Si l'on désactive ce signal de rappel, le signal sonore de la minuterie de cuisine ne sera pas désactivé pour autant.

Outils (Modèles de fours à micro-ondes)

La sélection Outils du clavier numérique permet d'accéder à certaines fonctions cachées du tableau de commande électronique du four.

Utilisation:

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils). L'affichage du four fait défiler les différentes options.
On peut aussi appuyer plusieurs fois sur la touche Horloge/outils pour faire défiler manuellement la liste d'options.
2. Appuyer sur la touche numérique pour choisir l'option et faire défiler la configuration de la fonction. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DES OUTILS

TOOLS (OUTILS)	MICRO-ONDES UNIQUEMENT	FOUR COMBINÉ
1	Horloge	Clock
2	Température	Temp
3	Volume sonore (Marche/arrêt)	Volume sonore (Marche/arrêt)
4	Volume sonore (Élevé/bas)	Volume sonore (Élevé/bas)
5	Signal de fin	Signal de fin
6	Plateau rotatif	Calibrage
7	Langue	Sabbat
8	Mode de démonstration	Plateau rotatif
9		Langue
0		Mode de démonstration

Fahrenheit et Celsius

La température est pré-réglée en Fahrenheit, mais elle peut être modifiée et affichée en Celsius.

Pour modifier: Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils), puis sur "2" pour alterner entre réglages de température Fahrenheit et Celsius.

Lorsque la température est en mode Fahrenheit, "°F" apparaît après la température du four.

Lorsque la température est en mode Celsius, "°C" apparaît après la température du four.

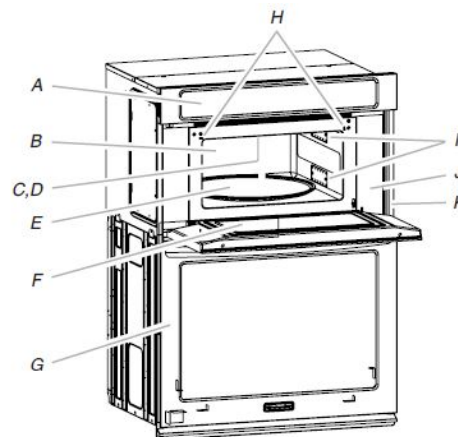
Minuterie / Minuterie de cuisine

The Minuterie / Minuterie de cuisine peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée programmée.

REMARQUE: La minuterie / Minuterie de cuisine ne met pas en marche et n'arrête pas le four.

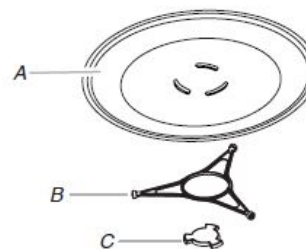
Pièces et caractéristiques

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| A. Commande électronique du four | H. Système de verrouillage de sécurité de la porte |
| B. Élément et ventilateur à convection (dissimulés derrière le panneau arrière) | I. Double point d'émission des micro-ondes |
| C. Lampe (inaccessible, dans la voûte) | J. Étiquette du guide de cuisson |
| D. Élément du grill (peut être abaissé) | K. Plaque signalétique (sur la glissière à droite, pour les modèles de four simple) |
| E. Plateau rotatif | Pièces et caractéristiques non illustrées |
| F. Hublot avec protection métallique | Cuiseur-vapeur |
| G. Four inférieur (sur les modèles de fours combinés, voir le Guide d'utilisation et d'entretien séparé) | Grille de convection |
| | Plat à croustiller et poignée |
| | Plaque de cuisson |

Plateau rotatif



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

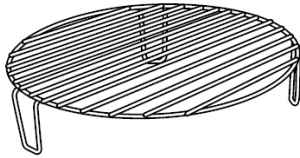
REMARQUE : En appuyant sur la touche Turntable On/Off (plateau rotatif marche/arrêt), il est possible d'activer ou de désactiver le plateau rotatif pour certains programmes du four à micro-ondes en cours. Le plateau rotatif peut être mis en marche ou arrêté pendant la cuisson manuelle, le réchauffage manuel, la décongélation manuelle, la cuisson à la vapeur manuelle et tous les programmes EasyConvect™.

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

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

Grille de convection

La grille de convection apporte une circulation optimale de la chaleur pour la cuisson par convection.



- La grille devient chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de la manipulation.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la grille toucher les parois internes, la voûte ou le plancher de la cavité du four à micro-ondes.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas remettre la grille dans le four.
- La cuisson sur deux niveaux n'est pas recommandée.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas placer des sacs de maïs à éclater sur la grille.
- La grille est conçue spécialement pour ce four à micro-ondes. Pour de meilleurs résultats de cuisson, n'utiliser aucune autre grille dans ce four à micro-ondes.

Voir la section "guide de démarrage rapide" pour une nouvelle commande.

Poêle à croustiller et poignée

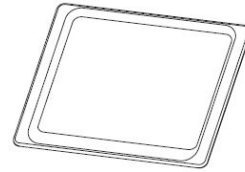


La poêle à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçue spécialement pour l'utilisation au four à micro-ondes et est idéale pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes.

- La poêle à croustiller deviendra chaude. Toujours utiliser la poignée et des mitaines de four lors de l'utilisation de la poêle. Placer l'extrémité de fixation sur le bord de la poêle, serrer la poignée et soulever la poêle.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser la poêle à croustiller ou la poignée en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four à micro-ondes.
- Ne pas placer la poêle à croustiller sur la grille de convection. Toujours utiliser le plateau rotatif comme support pour la poêle à croustiller.
- Pour éviter d'endommager le four, ne pas utiliser d'autre objet métallique avec la poêle à croustiller.
- Pour éviter tout dommage, ne pas placer la poêle à croustiller chaude directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- La poêle à croustiller est conçue spécifiquement pour ce four à micro-ondes. Ne pas l'utiliser dans un autre four.
- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour éviter les rayures.

Voir la section "guide de démarrage rapide" pour une nouvelle commande.

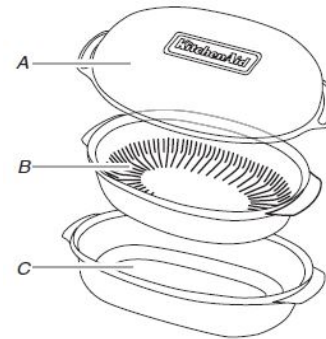
Plaque de cuisson



- La plaque de cuisson peut uniquement être utilisée pour la cuisson par convection.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser avec la cuisson aux micro-ondes.
- La plaque de cuisson deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Voir la section "Positionnement de la plaque de cuisson" avant l'utilisation.

Cuiseur-vapeur KITCHENAID™

Utiliser le cuiseur-vapeur KITCHENAID™ avec la caractéristique de cuisson à la vapeur pour cuire les aliments à la vapeur.



A. Couvercle
B. Insert
C. Base

- Le cuiseur-vapeur deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Le cuiseur-vapeur est conçu pour être utilisé uniquement dans un four à micro-ondes. Pour éviter d'endommager le cuiseur-vapeur, ne pas utiliser dans un four conventionnel ou combiné, avec toute autre fonction de convection ou de croustillage, ou sur des éléments électriques ou brûleurs à gaz.
- Ne pas utiliser de film alimentaire ou du papier d'aluminium pour couvrir les aliments.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le récipient se trouve à l'intérieur du four, le flux de vapeur annulerait les réglages de détection.
- Pour éviter les rayures, utiliser des ustensiles de plastique.
- Ne pas trop remplir d'eau. Voir le tableau de réglage de vapeur dans la section "Cuisson à la vapeur" pour connaître la quantité d'eau recommandée.
- Do not overfill with water. See steam chart in the "Steam Cooking" section for the amount of water recommended.

Couvercle: Toujours utiliser le couvercle lorsqu'on cuit à la vapeur. Le placer directement sur l'insert et la base ou simplement sur la base.

Insert: L'utiliser lorsqu'on cuit à la vapeur pour conserver les aliments tels que le poisson et les légumes hors de l'eau. Placer l'insert avec les aliments directement sur la base. Ne pas l'utiliser lors de la cuisson par mijotage.

Base: Pour la cuisson à la vapeur, placer l'eau dans la base. Pour les aliments à mijoter, tels que le riz, les pommes de terre, les pâtes et les légumes, placer les aliments et l'eau/le liquide dans la base.

Voir la section “guide de démarrage rapide” pour commander des pièces de rechange.

Voir la section “Nettoyage général” pour les instructions de nettoyage.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

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

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

Caractéristiques des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Taille et forme

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

Température de mise en marche

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

Composition et densité

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

Guide de cuisson

Recouvrement

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

Remuer et tourner

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

Disposition

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

Dégagement de la pression

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

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord “Papier d'aluminium et métal”.

Temps de repos

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

Mise en marche/arrêt du plateau rotatif (sur certains modèles)

Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson aux micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Pour désactiver le plateau rotatif, appuyer sur TURNTABLE ON/OFF (mise en marche/arrêt du plateau rotatif). Lors de la cuisson avec le plateau rotatif désactivé, la nourriture doit être retournée à la moitié de la durée de cuisson.

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

Ustensiles de cuisson et vaisselle

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

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

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

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

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

Puissance de cuisson des micro-ondes

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

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

TABLEAU DE PUISSANCE DE CUISSON DES MICRO-ONDES

POURCENT-AGE/ADJECTIF	CHIFFRE	UTILISATION
100 %, Élevée (par défaut)	10	Chauffage rapide de plats cuisinés et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90%	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80%	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de cuisson inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70%, Moyenne-élevée	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60%	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'oeufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyenne	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40%	4	Faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyenne-faible, décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20%	2	Ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

REMARQUE: Un pourcentage de 0 % est aussi acceptable. Le four ne chauffera pas.

Réglage d'une puissance de cuisson autre que 100 %:

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson).
3. À l'aide du tableau de puissance de cuisson pour four à micro-ondes ci-dessus, entrer le chiffre correspondant au niveau de puissance souhaité.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et l'écran de fin de cuisson apparaît sur l'affichage.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

5. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Degré de cuisson

Le degré de cuisson est une fonction utilisée pour ajuster la durée de cuisson. Cette caractéristique est utilisée sur toutes les fonctions avec et sans détection à l'exception de la cuisson manuelle, maïs soufflé, EasyConvect™, réchauffage personnalisé (boissons-manuel), décongélation personnalisée (manuelle), cuisson à la vapeur (manuelle).

Les 3 niveaux de degré de cuisson sont Normal (par défaut), More (plus) ou Less (moins) et apparaîtront une fois activés sur la ligne de texte inférieure de l'afficheur du four supérieur. Le degré de cuisson peut être modifié uniquement avant le début d'un programme.

Modification du réglage du degré de cuisson:

Après avoir réglé une fonction, le réglage du degré de cuisson peut être modifié si désiré. Ceci peut être effectué avant ou après que "Start?" (mise en marche) n'apparaisse sur l'afficheur. Appuyer de façon répétée sur la touche Cook Power (puissance de cuisson) pour faire défiler les options du degré de cuisson [Normal, More (plus) ou Less (moins)].

Cuisson par détection

La fonction de cuisson par détection est utilisée pour les fonction de réchauffage (assiettée), cuisson à la vapeur et maïs soufflé.

Pendant une cuisson par détection, un détecteur ajuste automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance.

L'afficheur du four à micro-ondes présentera "Durée restante maximum" et le compte à rebours une fois que le détecteur aura identifié la durée de cuisson.

Si la porte du four à micro-ondes est ouverte pendant une fonction de détection, le four à micro-ondes s'arrêtera, et toutes les autres opérations seront annulées.

Pour un meilleur rendement de cuisson :

Avant d'utiliser une fonction de cuisson par détection, s'assurer que le four à micro-ondes est branché depuis au moins 2 minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95°F (35°C) et que l'extérieur du contenant et la cavité du four à micro-ondes sont secs.

Cuisson manuelle

Utilisation:

1. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) puis sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson.

OU

Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. Pour utiliser cette caractéristique, l'affichage doit indiquer l'heure du jour. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes.

En cas d'utilisation d'une puissance de cuisson à 100%, passer directement à l'étape 3.

2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance désiré. Voir le tableau de puissance de cuisson aux micro-ondes à la section "Puissance de cuisson aux micro-ondes".

REMARQUE: La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant une cuisson manuelle.

3. Appuyer sur START/ADD 1 MINUTE (mise en marche/ajouter 1 minute).

Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

En appuyant sur Start/Add 1 minute (mise en marche/ajouter 1 minute) pendant que le four à micro-ondes fonctionne, on rallonge d'une minute la durée de cuisson du programme en cours. On peut ajouter plusieurs minutes en appuyant plusieurs fois sur Start/Add 1 Min (mise en marche/ajouter 1 minute).

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Cuisson terminée" apparaît sur l'affichage du four.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Plat à croustiller – pour frire

Lorsque le plat à croustiller est utilisé avec les micro-ondes, il agit comme un poêlon à frire, idéal pour le pain doré, les hamburgers, les oeufs, les fritures et pour faire sauter les aliments.

Avant l'utilisation, voir la section "Plat à croustiller et poignée" et le tableau d'utilisation pour friture du plat à croustiller.

Toujours utiliser l'option de plateau rotatif activé lorsqu'on utilise le plat à croustiller (réglage par défaut).

Avant l'utilisation :

Préchauffer le plat pendant 3 minutes à la puissance maximale. Utiliser une puissance de cuisson maximale.

Avant d'utiliser le plat à croustiller, le badigeonner avec une demicuillerée à thé (3 mL) d'huile ou vaporiser avec un vaporisateur à cuisson non-adhésif. Disposer sur le plat à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DU PLAT À CROUSTILLER – POUR FRIRE

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON*	INSTRUCTIONS
Eggs, Fried		Durée de cuisson pour oeufs tournés.
OEufs, frits 2 oeufs	1er côté : 30 à 45 s 2e côté : 30 à 45 s	
4 oeufs	1er côté : 1 min 2e côté : 45	
Omelette 4 oeufs	2 à 3 min	Mélanger les oeufs avec 4 cuillères à soupe d'eau.
Galettes de saucisse 1,5 oz (42,5 g) chacune		Température de cuisson à atteindre 160°F (70°C)
4 galettes	1er côté : 2 min 2e côté : 1 min 30 sec	
8 galettes	1er côté : 3 min 2e côté : 2 min 30 s	
Légumes, sautés à la poêle, 2 tasses (500 mL)	4 à 5 min	Couper les légumes en morceaux de taille égale. Mélanger au milieu de la cuisson.
Noix		Mélanger au milieu de la cuisson.
1 tasse (250 mL)	3 min	
2 tasses (500 mL)	4 min	

*Les durées sont approximatives et peuvent être ajustées aux goûts individuels.

Réchauffage

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

Le réchauffage manuel nécessite de régler une durée et une puissance de cuisson si on utilise une puissance de cuisson autre que 70 %.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ
Plat	1	8 à 16 oz (227 à 454 g)
Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.		
Mets en sauce	2	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Placer dans un récipient allant au micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.		
Boisson	3	1 à 2 tasses (250 mL à 500 mL)
Ne pas couvrir.		
Pizza	4	1 à 3 tranches, de 3 oz (85 g) chacune
Placer sur une assiette résistante aux micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus.		
Soupe	5	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Placer dans un récipient allant au micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.		
Sauce	6	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Placer dans un récipient allant au micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.		
Réglage manuel	7	Puissance de cuisson par défaut : 70%

Décongélation

On peut utiliser la caractéristique Décongélation ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 30 %.

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0oF (-18oC) lors de la décongélation.
- Déballez les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les blocs épais.

- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les plats préparés surgelés ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique Defrost (décongélation) mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".
- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour la décongélation de différents types d'aliments.
- La décongélation manuelle nécessite de régler une durée et une puissance de cuisson si on utilise une puissance de cuisson autre que 30 %.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

ALIMENT	CODE	POIDS
Volaille*	1	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Viandes*	2	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Poisson*	3	0,1 à 6,6 lb (45 g à 3 kg)
Pain	4	0,1 à 2 lb (45 g à 907 g)
Jus	5	6, 12 ou 16 oz (177, 355 ou 473 mL)
Réglage manuel	6	Puissance de cuisson par défaut : 30 %

*Voir le tableau de préparation pour décongélation à la fin de la section "Décongélation" pour les types de coupes, dimensions et instructions.

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

TABLEAU DE PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION

VIANDE	
<i>Boeuf</i> : haché, biftecks, rôti, ragoût	Les sections étroites et grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation.
<i>Agneau</i> : ragoût et côtelettes	
<i>Porc</i> : côtelettes, côtes, rôtis, saucisses	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb (113 g) ou moins de deux galettes de 4 oz (113 g). Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.
VOLAILLE	
<i>Poulet</i> : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut.
<i>Poulets de Cornouailles</i>	Enlever les abats du poulet entier.
<i>Dinde</i> : poitrine	
FISH	
<i>Fillets, Steaks, Whole, Shellfish</i>	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur est une fonction de cuisson par détection qui utilise les micro-ondes pour cuire les aliments à la vapeur. Toujours utiliser un cuiseur-vapeur. Voir la section "Cuiseur-vapeur KitchenAid™" avant utilisation. Utiliser la cuisson à la vapeur pour les aliments tels que les légumes, le poisson et les pommes de terre.

- Les durées et puissances de cuisson ont été pré-réglées pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments.
- La cuisson à la vapeur manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.
- Il est recommandé d'ajouter 1/2 tasse (125 mL) d'eau au cuiseur-vapeur avant de démarrer la cuisson.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ
Pommes de terre	1	2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L)
Légumes frais	2	2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L)
Légumes surgelés	3	2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L)
Poisson	4	8 à 16 oz (227 à 454 g)
Crevettes	5	5 à 10 oz (142 à 283 g)
Réglage manuel	6	Détection

Maïs éclaté

- Ne pas utiliser de sachets de papier ordinaire ou d'articles en verre.
- Ne préparer qu'un sac de maïs à éclater à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant lors de l'utilisation de l'éclateur de maïs pour four à micro-ondes.
- Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme. Ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté la première fois.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs éclaté frais.
- Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses.
- Les tailles de sachets recommandées sont les suivantes : 3,5 oz, 3 oz, et 1,75 oz.

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

Garder les aliments au chaud

AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

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

- Couvrir les assiettes de nourriture.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts lors de la cuisson.
- Ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

Pour garder les aliments au chaud :

1. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) puis sur les touches numériques pour programmer une durée de maintien au chaud.

OU

Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de maintien au chaud. Pour utiliser cette caractéristique, l'affichage doit indiquer l'heure du jour.

2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson).
3. Appuyer sur la touche numérique "1" pour régler la puissance de cuisson à 10 %.

REMARQUE: La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant une cuisson manuelle.

4. La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant une cuisson manuelle.

L'affichage présente le compte à rebours de la durée de maintien au chaud.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Cuisson terminée" apparaît sur l'affichage.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

5. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Faire croustiller

La caractéristique de consistance croustillante utilise l'élément de cuisson au gril et les micro-ondes pour brunir et rendre croustillants les aliments. La fonction de consistance croustillante peut être utilisée pour saisir les viandes et les légumes, frire le bacon et les oeufs et pour rendre croustillantes et brunes les pizzas et les frites. Toujours utiliser le plat à croustiller. Voir la section "Plat à croustiller et poignée" avant utilisation.

- Le plat à croustiller deviendra très chaud. Utiliser des mitaines de four ou la poignée amovible pour manipuler et retirer le plat du four.
- Ne pas placer le plat à croustiller chaud directement sur des surfaces non-résistantes à la chaleur. Des dommages peuvent survenir.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique dans le plat à croustiller; il devient rapidement très chaud et pourrait faire fondre les ustensiles.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques; ils risquent d'égratigner le plat.
- Ne pas utiliser le plat dans tout autre four à micro-ondes ou dans un four thermique standard.

- Ne pas placer le plat à croustiller sur une grille de convection ou une plaque de cuisson. Toujours utiliser le plateau rotatif comme support du plat.

- Toujours utiliser l'option de plateau rotatif activé lorsqu'on fait croustiller les aliments (réglage par défaut).

Pour une cuisson de consistance croustillante :

Avant la cuisson pour consistance croustillante, badigeonner le plat à croustiller avec une demi-cuillerée à thé (3 mL) d'huile ou vaporiser avec un vaporisateur à cuisson non adhésif. Pour de meilleurs résultats, le plat doit être préchauffé pendant 3 minutes. Disposer l'aliment sur le plat à croustiller et placer le plat sur le plateau rotatif.

1. Appuyer sur CRISP (faire croustiller).

Le message "Utiliser le plat à croustiller" apparaît momentanément sur l'affichage pour rappeler à l'utilisateur d'utiliser le plat à croustiller.

2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson en minutes et en secondes. La durée peut être réglée à hauteur de 99 minutes à 99 secondes.

3. Appuyer sur START (mise en marche).

L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson pour consistance croustillante.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Cuisson terminée" apparaît sur l'affichage.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CUISSON POUR CONSISTANCE CROUSTILLANTE

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON* (MINUTES)	PROCÉDURE
Bacon, 4 tranches	1er côté : 3:00 2e côté : 1:45	Placer dans le plat à croustiller sur une seule couche
Frites, congelées 2 portions	1er côté : 5:00 2e côté : 2:00	Placer dans le plat à croustiller sur une seule couche
Poitrine de poulet sans os, 2 morceaux	1er côté : 4:00 2e côté : 3:00	5 à 6 oz (142 à 170 g) chacun
Galettes de steak haché, 2	1er côté : 3:30 2e côté : 2:00	4 oz (113 g) chacune 1/2" (1,3 cm) d'épaisseur
Pizza surgelée (pâte fine)	8:00 à 9:00	

*Les durées sont approximatives et peuvent être ajustées aux goûts individuels.

Ramollir/Faire fondre

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

TABLEAU POUR RAMOLLIR

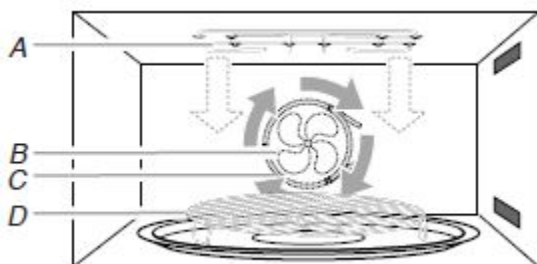
ALIMENT	CODE	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Beurre	1	1/2 à 2 bâtonnets	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Margarine	2	1/2 à 2 bâtonnets	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Crème glacée	3	16, 32 ou 64 oz (454, 907 g, ou 1,8 kg)	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Fromage à la crème	4	3 ou 8 oz (85 g ou 227 g)	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU POUR FAIRE FONDRE

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ	PROCÉDURE
Beurre	1	1/2 à 2 bâtonnets	Déballer l'aliment et le placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Margarine	2	1/2 à 2 bâtonnets	Déballer l'aliment et le placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Chocolat	3	2, 4, 6, 8 oz (57, 113, 170, 227 g)	Couper les carrés en petits morceaux ou utiliser des pépites. Placer dans un récipient allant au micro-ondes.
Fromage	4	8 ou 16 oz (227 ou 454 g)	Couper en petits morceaux et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Guimauve	5	5 ou 10 oz (142 ou 283 g)	Placer dans un récipient allant au micro-ondes.

Conversion EasyConvect™



- A. Élément de cuisson au gril
 B. Ventilateur de convection
 C. Élément de convection
 D. Grille de convection

La cuisson par convection utilise l'élément de convection, l'élément de cuisson au gril et le ventilateur. L'air chaud circule dans tout le four par le ventilateur. L'air constamment en mouvement entoure l'aliment pour chauffer rapidement la portion extérieure.

- La fonction de convection peut être utilisée pour faire cuire de petites quantités d'aliments sur une seule grille.
- Toujours utiliser la grille de convection placée sur le plateau rotatif ou la plaque de cuisson.
- Toujours utiliser l'option de plateau rotatif activé lorsqu'on utilise la cuisson par convection avec la grille de convection (réglage par défaut).
- Ne pas couvrir le plateau rotatif, la grille de convection ou la plaque de cuisson avec du papier d'aluminium.
- Ne pas utiliser des contenants en plastique léger, des enveloppes en plastique ou des produits de papier. Tous les ustensiles de cuisine résistant à la chaleur ou les ustensiles en métal peuvent être utilisés lors de la cuisson par convection. Les tôles à pizza circulaires sont d'excellents ustensiles de cuisson pour la cuisson par convection.
- Utiliser la cuisson par convection pour les articles tels que les soufflés, pains, biscuits, gâteaux des anges, pizza et la plupart des viandes et poissons.
- Toutes les fonctions EasyConvect™ nécessitent un préchauffage préalable. Placer les aliments dans le four à micro-ondes après le préchauffage.

La conversion EasyConvect™ est une fonction qui convertit une durée de cuisson et une température au four thermique standard en durée de cuisson et température idéales pour la cuisson par convection une fois le four préchauffé.

Les températures et durées par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson des recettes standard pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CONVECTION

RÉGLAGE	ALIMENTS	CODE
PRODUITS DE BOULANGERIE	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure	1
	Gâteaux et biscuits	
	Plats en sauce : y compris les plats surgelés et les soufflés	
	Poisson	
VIANDES	Pommes de terre au four	2
	Poulet : entier et en morceaux, pain de viande, Rôtis : porc, boeuf et jambon	
	*Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.	
AUTRES ALIMENTS	Plats cuisinés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza	3
	Tartes : fruits et flan	

Utilisation:

1. Placer la grille de cuisson par convection sur le plateau rotatif dans le four à micro-ondes ou placer la plaque de cuisson sur les glissières et fermer la porte.
2. Appuyer sur la fonction EasyConvect™.
3. Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner la catégorie d'aliment dans le tableau de convection.

OU

Appuyer plusieurs fois sur la fonction EasyConvect™ pour parcourir les options et choisir la catégorie d'aliment. Par exemple, pour sélectionner le réglage Viandes, appuyer deux fois sur EasyConvect™.

4. Appuyer sur les touches numériques pour programmer une température standard. La température peut être réglée entre 170°F et 450°F (77°C et 232°C).
5. Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson standard. On peut régler une durée de 11 heures et 59 minutes.

REMARQUE: La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active lorsque EasyConvect™ fonctionne.

6. Appuyer sur START (mise en marche). "Préchauffage" et "Faible" apparaissent sur l'affichage du four supérieur. Une fois que la température a atteint 170°F (77°C), "Faible" est remplacé par la température augmentée. La durée et la température sont automatiquement converties pour une cuisson par convection.

Lorsque le préchauffage est terminé, 2 signaux sonores retentissent; l'affichage indique la température programmée et le message "Insérer aliment".

7. Placer les aliments ou les ustensiles de cuisson sur la grille de convection ou sur la plaque de cuisson et fermer la porte.
8. Appuyer sur START (mise en marche). L'affichage du four supérieur démarre le compte à rebours de la durée de cuisson et présente la température de cuisson par convection.

Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et "Cuisson terminée" apparaît sur l'affichage du four.

Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.

9. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.