

# **KitchenAid®**

---

## **MICROWAVE HOOD COMBINATION**

### **Use & Care Guide**

In Canada, for assistance, installation or service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at...

[www.KitchenAid.ca](http://www.KitchenAid.ca)

---

## **ENSEMBLE FOUR À MICRO-ONDES/HOTTE**

### **Guide d'utilisation et d'entretien**

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à...

[www.KitchenAid.ca](http://www.KitchenAid.ca)

---

Table of Contents/Table des matières..... 2



# TABLE OF CONTENTS

<b>MICROWAVE HOOD COMBINATION SAFETY</b> .....	<b>3</b>
Electrical Requirements .....	4
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	<b>5</b>
Turntable .....	5
Cooking Rack .....	5
<b>MICROWAVE OVEN CONTROL</b> .....	<b>6</b>
Display .....	6
Start .....	6
Add a Minute .....	6
Off .....	6
Clock .....	6
Tones .....	7
Timer .....	7
Control Lock .....	7
Vent Fan .....	7
Cooktop Light .....	7
Demo Mode .....	7
<b>MICROWAVE OVEN USE</b> .....	<b>8</b>
Food Characteristics .....	8
Cooking Guidelines .....	8
Cookware and Dinnerware .....	9
Aluminum Foil and Metal .....	9
Microwave Cooking Power .....	9
Manual Cooking .....	10
Cooking in Stages (or steps) .....	10
Sensor Cooking .....	10
One Touch Cooking (Sensor) .....	10
Preset Cooking .....	11
Reheating .....	11
Defrosting .....	12
Keep Warm .....	12
<b>MICROWAVE OVEN CARE</b> .....	<b>13</b>
General Cleaning .....	13
Replacing Filters .....	14
Replacing Cooktop Light .....	14
Replacing Microwave Oven Light .....	14
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>15</b>
<b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....	<b>16</b>
Replacement Parts .....	16
<b>WARRANTY</b> .....	<b>17</b>

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DE L'ENSEMBLE FOUR À MICRO-ONDES/HOTTE</b> .....	<b>18</b>
Spécifications électriques .....	20
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>21</b>
Plateau rotatif .....	21
Grille de cuisson .....	21
<b>TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>22</b>
Affichage .....	22
Mise en marche .....	22
Ajouter une minute .....	22
Arrêt .....	22
Horloge .....	22
Signaux sonores .....	23
Minuterie .....	23
Verrouillage des commandes .....	23
Ventilateur d'évacuation .....	23
Lampe de la table de cuisson .....	23
Mode de démonstration .....	23
<b>UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>24</b>
Caractéristiques des aliments .....	24
Guide de cuisson .....	24
Ustensiles de cuisson et vaisselle .....	25
Papier d'aluminium et métal .....	25
Puissance de cuisson des micro-ondes .....	26
Cuisson manuelle .....	26
Cuisson par étapes .....	27
Cuisson par détection .....	27
Cuisson par détection - une seule pression .....	27
Cuisson préréglée .....	28
Réchauffage .....	28
Décongélation .....	29
Garder au chaud .....	30
<b>ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>30</b>
Nettoyage général .....	30
Remplacement des filtres .....	31
Remplacement de la lampe pour la table de cuisson .....	32
Remplacement de la lampe du four à micro-ondes .....	32
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>33</b>
<b>ASSISTANCE OU SERVICE</b> .....	<b>34</b>
Pièces de rechange .....	34
<b>GARANTIE</b> .....	<b>35</b>

# MICROWAVE HOOD COMBINATION SAFETY

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

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

**⚠ DANGER**

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

**⚠ WARNING**

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

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

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section and in the provided Installation Instructions.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the “Microwave Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
  - To reduce the risk of injury to persons:
    - Do not overheat the liquid.
    - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
    - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
    - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
    - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- Intended to be used above ranges with maximum width of 36" (91.44 cm).
- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- Do not use paper products when appliance is operated in the "PAN BROWN" mode (on models with this feature).
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- When flambeing foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not mount over a sink.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

## Electrical Requirements

### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

- Plug into a grounded 3 prong outlet.**
- Do not remove ground prong.**
- Do not use an adapter.**
- Do not use an extension cord.**
- Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

Observe all governing codes and ordinances.

#### **Required:**

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

#### **Recommended:**

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

### **GROUNDING INSTRUCTIONS**

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

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

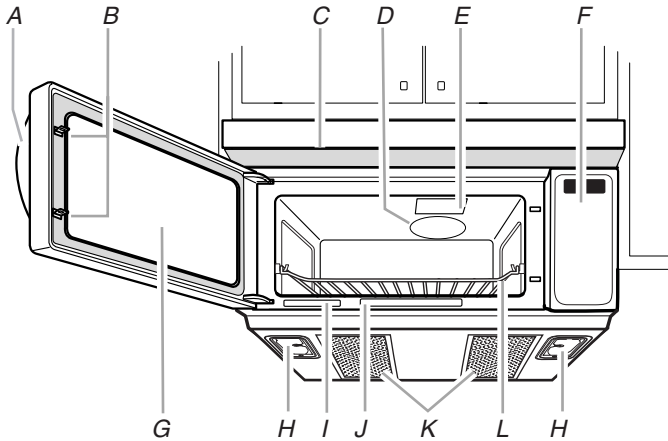
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

### **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

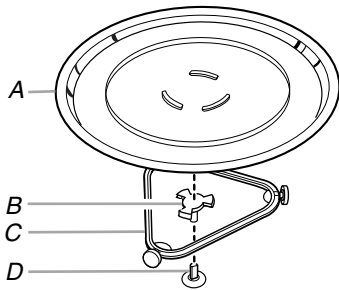
# PARTS AND FEATURES

This manual may cover several different models. The model you have purchased may have some or all of the features shown here. The appearance of your particular model may differ slightly from the illustrations in this manual.



- |                          |                                                                      |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| A. Door handle           | H. Cooktop lights                                                    |
| B. Door lock system      | I. Model and serial number plate                                     |
| C. Vent grille           | J. Cooking guide label                                               |
| D. Microwave inlet cover | K. Charcoal and Grease filters<br>(shipped in microwave oven cavity) |
| E. Microwave oven light  | L. Cooking rack                                                      |
| F. Control panel         |                                                                      |
| G. Metal shielded window |                                                                      |
- Parts and Features not shown:**  
Turntable

## Turntable



- A. Turntable  
B. Hub  
C. Support  
D. Shaft

The turntable can rotate in either direction to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place. See "Assistance or Service" to reorder any of the parts.

### To Install:

1. Remove tape from the hub.
2. Place the support on the microwave oven cavity bottom.
3. Place the turntable on the support.

Fit the raised, curved lines in the center of the turntable bottom between the three spokes of the hub. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

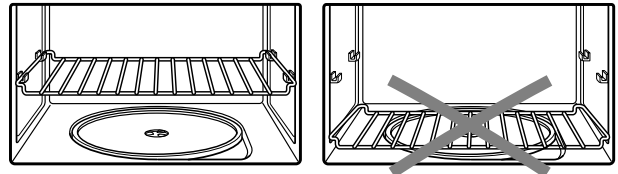
### Turning Off the Turntable

The turntable can be turned off (except during an auto function). This is helpful when cooking with plates that are larger than the turntable or when cooking with 2 plates that are side by side.

**To Turn Off:** Touch TURNTABLE ON/OFF. A "turntable off" icon will appear in the display. The turntable will turn back on automatically when cooking is over or OFF is touched.

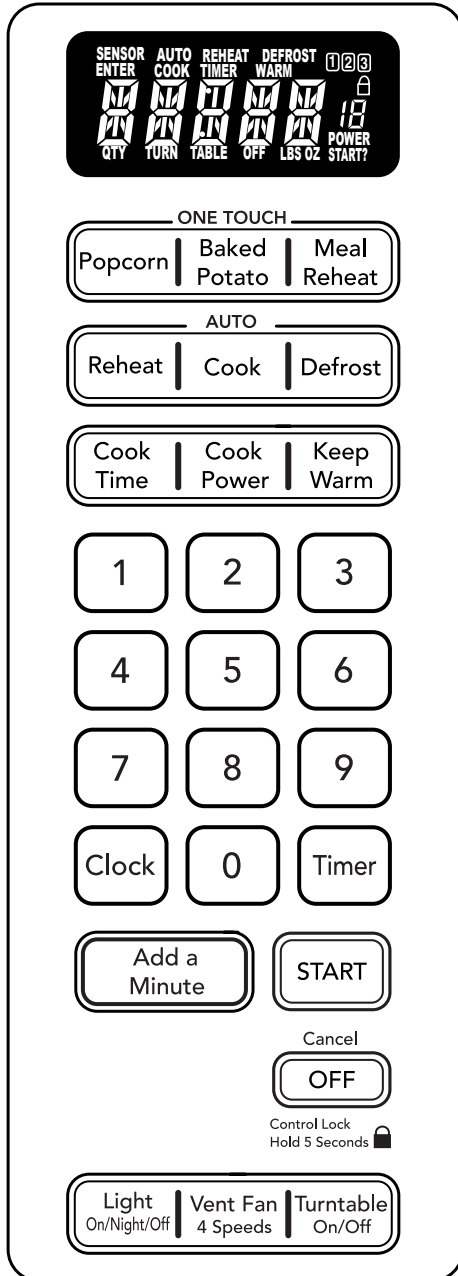
## Cooking Rack

The cooking rack is ideal for two-level cooking. It provides extra cavity space for cooking 2 or more containers at the same time. Insert the rack securely into the rack supports on the side walls of the microwave oven. See "Assistance or Service" section to reorder rack.



- When not using the rack for cooking, remove it from the microwave oven. Damage to the microwave oven could result if someone unintentionally turns it on.
- Rack will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Do not allow the rack to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Use the rack only when cooking on 2 levels.
- Do not use metal cookware, utensils, or a browning dish with the rack.
- Do not let food container on rack touch the top or sides of the microwave oven.
- Remove rack before using Popcorn function.
- Do not cook food directly on the rack. Always use a microwave-safe container.
- The rack is designed specifically for this microwave oven. Do not attempt to use any other rack in this microwave oven.
- To avoid damage to the microwave oven due to soil buildup, clean rack supports often (see "General Cleaning" section).

# MICROWAVE OVEN CONTROL



## Display

When power is first supplied to the microwave oven, a “:” will blink in the display. Touch OFF (CANCEL OFF) to stop the blinking. If the “:” blinks in the display at any other time, a power failure has occurred. Touch OFF and reset the clock if needed.

If “RETRY” blinks in the display for 1 second, an invalid value has been entered. Retry your entry.

When the microwave oven is in use, the display shows cooking power, quantities, weights and/or prompts. When the microwave oven is not in use, the display shows the time of day or Timer countdown.

## Start

The START control starts any function. If non-sensor cooking is interrupted, touching START will resume the preset cycle.

If the microwave oven has not been in use and the door has not been opened in the past 5 minutes, the cooking function will not start. Open and close the door, then touch START to start or resume the cooking cycle.

## Add a Minute

The ADD A MINUTE control automatically starts the microwave oven at 100% power for 1 minute, and adds 1 minute of cook time, up to 10 minutes, with each additional touch of the control.

Touching ADD A MINUTE during a cook cycle will add 1 minute of cook time at the current cook power.

If the microwave oven has not been in use and the door has not been opened in the past 5 minutes, the ADD A MINUTE control will not start the cooking cycle. Open and close the door, then touch ADD A MINUTE to start the cooking cycle.

## Off

The OFF control (CANCEL OFF) clears any incorrect command and cancels all functions except for the Demo Mode. It will not erase the time of day. The control panel can be locked and unlocked using the OFF control (see “Control Lock” section).

The microwave oven will also turn off when the door is opened. Close the door and touch START to resume the cycle. A sensor cooking cycle may not be resumed if interrupted by opening the door.

## Clock

This is a standard 12-hour clock (12:00-11:59) and does not show a.m. or p.m.

### To Set:

The microwave oven and timer must be off.

1. Touch CLOCK.
2. Touch the number pads to set the time of day.
3. Touch CLOCK or START.

### To Remove:

1. Touch CLOCK.
2. Touch 0.
3. Touch CLOCK.

The time will disappear, and “:” will appear on the display.

---

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### One tone

- Valid entry (short tone)
- End of Timer countdown (long tone)

### Two tones

- Reminder, repeat each minute after the end-of-cycle tones
- End of stage in multistage cooking
- Hidden feature has been entered or exited

### Three tones

- Invalid entry

### Four tones

- End of cycle

**To Turn Off Valid Entry Tones:** Touch and hold the number pad “1” for 5 seconds until 2 tones sound. Repeat to turn tones back on.

**To Turn Off All Tones (except end-of-Timer and hidden feature signals):** Touch and hold the number pad “2” for 5 seconds until 2 tones sound. Repeat to turn tones back on.

---

## Timer

The Timer can be set in minutes and seconds, up to 99 minutes 99 seconds and counts down the set time.

**NOTE:** The Timer does not start or stop the microwave oven.

When the Timer is in use, the microwave oven can also operate. To see the countdown for 5 seconds when the microwave oven is in use, touch TIMER.

### To Set:

1. Touch TIMER.  
If no action is taken after 1 minute, the display will return to the time of day mode.
2. Touch the number pads to set the length of time.
3. Touch TIMER or START.  
If TIMER or START is not touched within 5 seconds, “START?” will appear in the display. If TIMER or START is not touched within 1 minute, the display will return to the time of day mode and the programmed function will be canceled.  
When the set time ends, “END” will appear in the display and 1 tone will sound.  
Touching OFF while a cook function is active in the display will cancel the cook function, not the Timer.

To cancel the Timer, touch TIMER or OFF while the countdown is active in the display.

The length of time can be changed during the countdown by repeating the above steps.

---

## Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel pads to avoid unintended use of the microwave oven. When the control is locked, only the Vent Fan and Light pads will function.

**To Lock/Unlock Control:** The microwave oven and Timer must be off. Touch and hold OFF for 5 seconds until 2 tones sound and a lock icon appears in the display. Repeat to unlock and remove the lock icon from display.

---

## Vent Fan

The vent fan has 4 speeds: high, medium-high, medium and low. To protect the microwave oven, if the temperature from the range or cooktop below the microwave oven gets too hot, the vent fan will automatically turn on at high speed. It may stay on for up to 1 hour to cool the microwave oven. When this occurs, the vent fan cannot be turned off.

**To Turn Vent Fan On/Off:** Repeatedly touch the VENT FAN 4 SPEEDS pad to cycle through the 4 speeds, and then turn the fan off.

---

## Cooktop Light

The cooktop light has 3 settings: on, night and off.

**To Turn On/Night/Off:** Touch LIGHT ON/NIGHT/OFF pad repeatedly to cycle through the settings.

---

## Demo Mode

The Demo Mode is ideal for learning how to use the microwave oven. When set, functions can be entered without actually turning on the magnetron. The microwave oven light will come on, the fan will run, and if on, the turntable will rotate.

**To Turn On/Off:** The microwave oven and Timer must be off. Touch and hold TIMER for 5 seconds until 2 tones sound and “d” appears in the display. Repeat to turn off and remove “d” from the display.

---

# MICROWAVE OVEN USE

---

A magnetron in the 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.

- Do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- Do not operate microwave oven when it is empty.
- The turntable must be in place and correct side up when microwave oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See “Assistance or Service” section to reorder.
- 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.
- Do not use the microwave oven for canning, sterilizing or deep frying.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst. Cover poached eggs and allow a standing time.

---

## Food Characteristics

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

### Amount of Food

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

### Size and Shape

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

### Starting Temperature

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

### Composition and Density

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

---

## Cooking Guidelines

### Covering

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

### Stirring and Turning

Stirring and turning 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 shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones and foods such as chicken wings, leg tips and fish tail. See “Aluminum Foil and Metal” first.

### Standing Time

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



## Cookware and Dinnerware

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

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

### To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

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

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

## Aluminum Foil and Metal

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

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

### OK for Use

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

- Do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.

- Always use the turntable.
- Do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

### Do Not Use

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

## 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.

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-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

<sup>†</sup>STYROFOAM is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

---

## Manual Cooking

### To Use:

1. Place food on the turntable and close the door.
2. Touch COOK TIME, then enter length of time to cook.  
If cooking with 100% power, skip Step 3.
3. Touch COOK POWER, then enter the desired power level.  
See “Microwave Cooking Power” chart.
4. Touch START.  
The display will count down the cook time.  
  
When the cycle ends, “END” will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
5. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

The cook time and cooking power can be changed at any time after touching START by repeating the above steps.

---

## Cooking in Stages (or steps)

The microwave oven can be set to cook at different cooking powers for various lengths of time, up to 3 stages.

Sensor cooking cannot be done in stages.

### To Cook in Stages:

1. Place food on the turntable and close the door.
2. Touch COOK TIME, then enter length of time to cook during the first stage.  
If cooking with 100% power, skip Step 3.
3. Touch COOK POWER, then enter the desired power level for the first stage. See “Microwave Cooking Power” chart.
4. Repeat steps 2 and 3 for the second and third stages.
5. Touch START.  
The display will count down each of the cook times. A “1,” “2” and “3” will appear on the display during their respective stages.  
  
When the cycle ends, “END” will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
6. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

The cook time and cooking power of the cycling stage can be changed after touching START without interrupting cooking.

**To Change Cook Time:** Touch COOK TIME, then enter the new cook time. Touch START.

**To Change Cooking Power:** Touch COOK POWER, then enter the new cooking power. See “Microwave Cooking Power” chart. Touch START. Cooking power may also be adjusted by repeatedly touching COOK POWER.

---

---

## Sensor Cooking

A sensor in the microwave oven detects humidity released from the food as it heats, and adjusts the cook time accordingly.

Many sensor cycles require the covering of foods. Microwave-safe containers or steamers with loose-fitting lids are recommended. The loose-fitting lid allows enough steam to escape to be detected by the sensor. When covering foods with plastic wrap, be sure to leave a large enough vent opening to allow the steam to escape.

### NOTES:

- The microwave oven should be plugged in for at least 3 minutes.
  - The microwave oven cavity and the exterior of the cooking container should be dry.
  - The room temperature should not exceed 95°F (35°C).
  - If the door is opened during a sensor cycle, sensing will stop and the program will be canceled.
- 

## One Touch Cooking (Sensor)

Use the following chart as a guide for the ONE TOUCH pads.

FOOD	SERVING SIZE	INSTRUCTIONS
Popcorn*	3.5 oz (100 g) 3 oz (85 g) 1.75 oz (50 g)	Pop only one package at a time. For bag sizes not listed in this section, follow directions on package.
Baked Potato	1-4 medium, 10-13 oz (283-369 g) each, similar in size	Pierce each one several times with a fork. Place on turntable around edges, at least 1" (2.5 cm) apart. At the end of cooking, let stand 5 minutes.
Meal Reheat	1 dinner plate, 8-16 oz (227-454 g)	Place food on plate, cover with plastic wrap and vent.

\*Do not use regular paper bags or glassware. Listen for popping to slow to 1 pop every 1 or 2 seconds, then stop the cycle. Do not try to pop unpopped kernels. Use fresh bags of popcorn for optimal results. Cooking results may vary by brand and fat content. If using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

### To Use One Touch Cooking:

1. Place food on the turntable and close the door.
2. Touch one of the ONE TOUCH pads.  
The microwave oven will turn on automatically.

If more or less time is required (for BAKED POTATO and MEAL REHEAT only), touch COOK POWER after the microwave oven starts to cook.

“Sense” will appear on the display, followed by the remaining time for BAKED POTATO and MEAL REHEAT only. “Sense” will remain in the display during the entire POPCORN cycle.

When the cycle ends, “END” will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.

3. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

## Preset Cooking

Times and cooking power have been preset for certain microwavable foods. Use the following chart as a guide.

FOOD	PAD	QUANTITY/INSTRUCTION
Canned Vegetables	1	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Fresh Vegetables*	2	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Place in microwave-safe container. Add 2-4 tbs (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Frozen Vegetables*	3	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Remove from package. Place in microwave-safe container, and add 2-4 tbs (30-60 mL) water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.
Rice*	4	0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 cups (125, 250, 375 or 500 mL) dry rice (medium or long grain)/ Follow ingredient measurements on the package. Place rice and liquid in microwave-safe container. Cover with loose-fitting lid. Let stand 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed. Stir.
French Toast, frozen	5	1-4 pieces/ Follow directions on the package.
Bacon**	6	1-6 slices, average thickness/ Follow directions on the package.
Frozen Entrée*	7	10-20 oz (283-565 g)/ Remove from package. Loosen cover on 3 sides. If entrée is not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after cooking.

\*Sensor function

\*\*Differences in the amount of fat, meat, thickness, and curing process affect results. Average is 16 slices per pound.

### To Use Preset Cooking:

- Place food on the turntable and close the door.
- Touch COOK.
- Touch number pad from chart  
or  
Touch COOK repeatedly to scroll through foods.
- Touch number pads to enter quantity (for Canned Vegetables, French Toast and Bacon only).  
The sensor will determine quantities and cook times for Fresh Vegetables, Frozen Vegetables, Rice and Frozen Entrée.  
Doneness may be adjusted at this time by touching COOK POWER.
- Touch START.  
The display will count down the cook time.  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
- Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

## Reheating

Times and cooking power have been preset for reheating specific foods. Use the following chart as a guide.

FOOD	PAD	QUANTITY/INSTRUCTION
Pizza Slice (refrigerated)	1	1-3 slices, 3 oz (85 g) each/ Place on paper towel or paper plate.
Casserole (refrigerated)	2	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Place in microwave-safe container, and cover with plastic wrap. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.
Soup*	3	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.
Sauce*	4	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.
Baked Goods (example: medium muffin or bagel)	5	1-6 pieces**, 2 oz (57 g) each/ Place on paper towel.

\*Sensor function

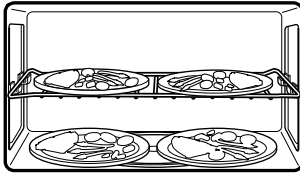
\*\*For smaller rolls, 2 rolls may be counted as 1 piece.

### To Use Reheat:

- Place food on the turntable and close the door.
- Touch REHEAT.
- Touch number pad from chart  
or  
Touch REHEAT repeatedly to scroll through foods.
- Touch number pads to enter quantity for Pizza Slice, Casserole and Baked Goods only.  
The sensor will determine quantities for Soup and Sauce.  
Reheat time may be adjusted at this time by touching COOK POWER.
- Touch START.  
The display will count down the reheat time.  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
- Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

## Two or More Plates

Two plates may be heated side by side, or 1 dish larger than the turntable, plus 2 plates on the cooking rack. For best results, halfway through heating, turn the plates (or larger dish) halfway around, and switch plates between top and bottom (if heating more than 2 plates). See “Cooking Rack” section.



The turntable must be turned off while heating 2 bottom plates or 1 larger dish. See “Turntable” section.

**To Reheat Manually:** Follow instructions in “Manual Cooking” section, and use 70% cooking power. See “Microwave Cooking Power” chart.

## Defrosting

The automatic Defrost control can be used or the microwave oven can be manually set to defrost.

- Food should be 0°F (-18°C) or colder at defrosting for optimal results.
- Unwrap foods and remove lids (for example, from fruit juice containers) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of cycle for more even defrosting.
- 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” first.

The automatic Defrost control has 3 categories: Meat, Poultry and Fish. It should not be used for food left outside the freezer more than 20 minutes and frozen ready-made food. Use the following chart as a guide.

### 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>	
<i>Turkey:</i> breast	

### FISH

<i>Filletts, Steaks, Whole, Shellfish</i>	Place in microwave-safe baking dish.
-------------------------------------------	--------------------------------------

## To use the Defrost control:

1. Place food on the turntable, uncovered, and close the door.
2. Touch DEFROST.
3. Touch 1 for Meat, 2 for Poultry or 3 for Fish  
or  
Touch DEFROST repeatedly to scroll through foods.
4. Touch the number pads to enter the weight.  
Meats and Poultry can be set from 0.2 to 6.6 lb (90 g to 3 kg).  
Fish can be set from 0.2 to 4.4 lb (90 g to 2 kg).  
Defrost time may be adjusted at this time by touching COOK POWER.

5. Touch START.

The display will count down the defrost time.

When the cycle ends, “END” will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.

6. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

**To Defrost Manually:** Follow directions in “Manual Cooking” section, and use 30% cooking power. See “Microwave Cooking Power” chart.

## Keep Warm

### ⚠ WARNING

#### Food Poisoning Hazard

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

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven. The Keep Warm function uses 10% cook power. Keep Warm can be used by itself, or it can be programmed to follow a cooking cycle. Opening the door during Keep Warm will cancel the function.

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

## To Use (for single cycle):

1. Place hot cooked food on the turntable and close the door.
2. Touch KEEP WARM.
3. Touch START.  
“WARM” will appear in the display during the entire cycle.

When the cycle ends, “END” will appear in the display, and the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.

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

**To Set at end of cycle:** Touch KEEP WARM while setting a cooking cycle before touching START control, or during cooking.

---

# MICROWAVE OVEN CARE

---

## General Cleaning

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

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

---

### GREASE FILTERS

---

Do not use ammonia or corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners.

- Hot water and mild detergent:  
Soak filters, then scrub and swish to remove embedded dirt and grease. Rinse well and shake to dry.
- Dishwasher:  
Wash separately, not with dirty dishes, because food can be trapped in the filters.

---

### MICROWAVE OVEN CAVITY

---

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

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

#### Average soil

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

#### Heavy soil

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

#### Odors

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

#### Microwave Inlet Cover

To avoid arcing and microwave oven damage, the microwave inlet cover (see “Parts and Features”) should be kept clean.

- Wipe with wet cloth.

---

### MICROWAVE OVEN DOOR AND EXTERIOR

---

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

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:  
Apply glass cleaner to towel, not directly to surface.

---

### Stainless Steel (on some models)

To avoid damage to the microwave oven, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Rub in direction of grain.

- KitchenAid® Stainless Steel Cleaner and Polish (not included)  
KitchenAid® Stainless Steel Wipes (not included):  
See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots

---

### CONTROL PANEL

---

- Sponge or soft cloth and water:  
Dampen sponge with water and wipe panel. Dry with soft cloth.
- Do not use chemical or abrasive cleansers.

---

### TURNTABLE

---

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

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

---

### COOKING RACK

---

Dishwasher cleaning is not recommended. Do not use abrasive cleansers or scrubbers.

- Mild cleanser, water and washcloth

---

### RACK SUPPORTS

---

To avoid soil buildup which may lead to arcing and cause damage to the microwave oven, clean rack supports often.

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some recycled paper towels.

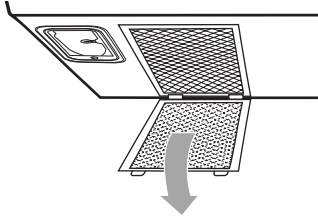
- Mild, nonabrasive soap or detergent and washcloth, toothbrush or cotton swab:  
Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

## Replacing Filters

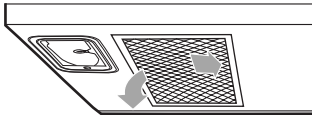
The grease filters should be removed and cleaned at least once a month. Do not operate the microwave oven without the filters in place. The charcoal filters cannot be washed and should be replaced every 6 to 12 months. See "Assistance or Service" to reorder filters. See "General Cleaning" for instructions on cleaning.

### To Remove:

1. Remove each of the grease filters by pushing the back of the filter up, grasping the tab, and sliding the filter to the back. Pull tab down until the filter drops out.



2. Remove each charcoal filter by pushing the filter toward the center of the microwave oven until it is clear of the narrow outer lip. Swing the filter down and slide it out.



### To Replace:

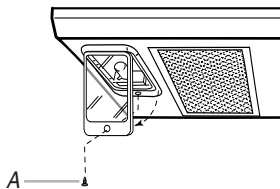
1. Replace each charcoal filter by positioning it above the wide lip near the center of the microwave oven. Swing the filter up into position and slide it toward the narrow lip. The filter will now be held in position between the lips.
2. Replace each grease filter by inserting the end without the tab into the frame. Swing other side up and slide into position.

## Replacing Cooktop Light

The cooktop light is a 25W low-voltage halogen capsule bulb. See "Assistance or Service" section to reorder.

### To Replace:

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Remove bulb cover mounting screw, and gently remove cover.



A. Mounting screw

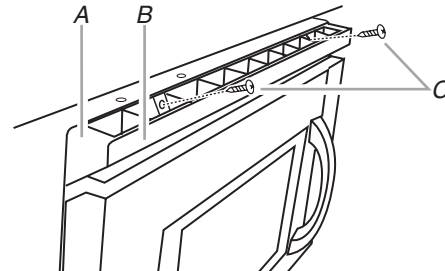
3. Remove the burned-out bulb.
4. Replace bulb, using a tissue or wearing clean cotton gloves to handle the bulb. Do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover and mounting screw.
6. Plug in microwave oven or reconnect power.

## Replacing Microwave Oven Light

The microwave oven light is a candelabra base bulb. It will automatically come on when the door is opened and when the microwave oven is operating. See "Assistance or Service" section to reorder.

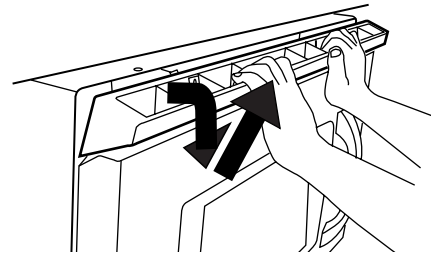
### To Replace:

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Remove the 2 vent grille mounting screws located directly behind the top louver.

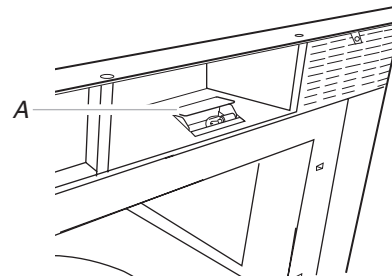


A. Vent grille  
B. Top louver  
C. Mounting screws

3. Tip the vent grille forward and down, then lift out to remove.



4. Lift up the bulb cover.



A. Bulb cover

5. Replace light. Close bulb cover.
6. Reattach vent grille. Replace the mounting screws.
7. Plug in microwave oven or reconnect power.

---

# TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

---

## Nothing will operate

---

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**  
Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the microwave oven wired properly?**  
See Installation Instructions provided with your microwave oven.

---

## Microwave oven will not operate

---

- **Is the door completely closed?**  
Firmly close door.
- **Has the microwave oven been inactive and the door closed for more than 5 minutes?**  
Open and close the door. See “Start” section.
- **Is a spacer (on some models) attached to the inside of the door?**  
Remove spacer, then firmly close door.
- **Is the electronic microwave oven control set correctly?**  
See “Microwave Oven Control” section.
- **On some models, is the Control Lock set?**  
See “Control Lock” section.
- **On some models, is the Demo Mode activated?**  
See “Demo Mode” section.
- **Is the magnetron working properly?**  
Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, call for service. See “Assistance or Service” section.

---

## Microwave oven makes humming noise

---

- This is normal and occurs when the power supply switches the magnetron on and off.

---

## Microwave oven door looks wavy

---

- This is normal and will not affect performance.

---

## Turntable will not operate

---

- **Has the tape been removed from turntable hub?**  
See “Turntable” section.
- **Is the turntable properly in place?**  
Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support.
- **Is the turntable support operating properly?**  
Remove turntable. Remove and clean turntable support and rollers. Replace turntable support. Replace turntable. Place 1 cup (250 mL) of water on the turntable, then restart microwave oven. If it still is not working, call for service. See “Assistance or Service” section. Do not operate the microwave oven without turntable and turntable support working properly.

---

## Turntable alternates rotation directions

---

- This is normal and depends on motor rotation at the beginning of the cycle.

---

## Display shows messages

---

- **Is the display showing an “Oven Status” screen, with a letter/number code and instruction to inform KitchenAid?**  
The microwave oven has detected an internal problem. It has run a self-checking program and displayed the error. Call for service. See “Assistance or Service” section.

---

## Display shows time countdown, but is not operating

---

- **Is the Timer in use?**  
See “Timer” section.
- **On some models, is the Demo Mode in use?**  
See “Demo Mode” section.

---

## Tones are not sounding

---

- **Are tones turned off?**  
See “Tones” section.

---

## Steam is coming from the vent grille

---

- Some steam is normal.

---

### Fan running slower than usual

---

- **Has the microwave oven been stored in a cold area?**  
The fan will run slower until the microwave oven warms up to normal room temperature.

---

### Cooking times seem too long

---

- **Is the cooking power set properly?**  
See "Microwave Cooking Power" section.
- **Are large amounts of food being heated?**  
Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than specified in "Microwave Hood Combination Safety?"**  
Have a qualified electrician check the electrical system in the home.

---

### Radio, TV or cordless phone interference

---

- **Is the microwave oven plugged into the same outlet?**  
Try a different outlet.
- **Is the radio or TV receiver near the microwave oven?**  
Move the receiver away from the microwave oven, or adjust the radio or TV antenna.
- **Are the microwave oven door and sealing surfaces clean?**  
Make sure these areas are clean.
- **Is the cordless phone frequency 2.4 GHz?**  
Some 2.4 GHz-based cordless phones and home wireless networks may experience static or noise while the microwave oven is on. Use a corded phone, a different frequency cordless phone or avoid using these items during microwave oven operation.

---

## ASSISTANCE OR SERVICE

---

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

---

### In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer Interaction Centre toll free: **1-800-807-6777**.

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

### For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer Interaction Centre  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

### Replacement Parts

Turntable Part Number 8206226	Grease Filters Part Number W10113040
Turntable Support and Rollers Part Number 8206227	Charcoal Filters Part Number W10112514
Turntable Hub Part Number 8206228	Cooktop Light Bulb Part Number W10112515
Cooking Rack Part Number 8205549	Microwave Oven Light Bulb Part Number 8183993

### Cleaning Supplies

Heavy Duty Degreaser Part Number 31552	KITCHENAID® Stainless Steel Cleaner and Polish Part Number 4396920
All-Purpose Appliance Cleaner Part Number 31662	KITCHENAID® Stainless Steel Wipes Part Number 8212510



---

# KITCHENAID® BUILT-IN OVEN & MICROWAVE WARRANTY

---

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada (hereafter "KitchenAid") will pay for factory specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a KitchenAid designated service company.

---

## SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON CERTAIN COMPONENT PARTS

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid or KitchenAid Canada will pay for factory specified parts for the following components if defective in materials or workmanship:

- Electric element
- Solid state touch control system parts

---

## SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY

**On microwave ovens only**, in the second through tenth years from date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the stainless steel oven cavity/inner door if the part rusts through due to defects in materials or workmanship.

---

## ITEMS KITCHENAID WILL NOT PAY FOR

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you how to use your major appliance, to replace or repair house fuses or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Those consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by KitchenAid.
5. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
6. Pickup and delivery. This major appliance is designed to be repaired in the home.
7. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
8. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
9. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.

---

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

---

Outside the 50 United States and Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by calling KitchenAid. In the U.S.A., call **1-800-422-1230**. In Canada, call **1-800-807-6777**.

9/05

---

**Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.**

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

Phone number \_\_\_\_\_

Model number \_\_\_\_\_

Serial number \_\_\_\_\_

Purchase date \_\_\_\_\_

# SÉCURITÉ DE L'ENSEMBLE FOUR À MICRO-ONDES/HOTTE

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

- Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE" présentées dans cette section et dans les instructions d'installation fournies.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes.
- Utiliser le four à micro-ondes uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour des applications industrielles ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
  - Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer de tels sachets dans le four.
  - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four, débrancher le four, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les aliments trop volumineux ou des ustensiles en métal de grande taille ne doivent pas être insérés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent trop chauffer – au-delà du point d'ébullition – sans sembler bouillir. Il n'y a pas toujours des bulles ou une ébullition lorsqu'on retire le récipient du four à microondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPENT OU QUE L'ON UTILISE UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE POUR LE REMUER.  
Pour réduire le risque de blessures corporelles :
  - Ne pas trop faire chauffer le liquide.
  - Remuer le liquide avant et pendant le chauffage.
  - Ne pas utiliser de récipients à parois droites avec des ouvertures étroites.
  - Une fois chaud, laisser le récipient dans le four à micro-ondes un moment avant de le retirer.
  - Faire très attention lorsqu'on utilise une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Convient à l'utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et électriques.
- Destiné à l'utilisation au-dessus des cuisinières avec une largeur maximale de 36 po (91,44 cm).
- Nettoyer souvent les hottes de ventilation. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Ne pas nettoyer avec des tampons métalliques à récuser. Des pièces peuvent se détacher du tampon en brûlant et venir en contact avec des pièces électriques qui pourraient causer un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (sur les modèles avec cette caractéristique).
- Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Veiller à ne rien remiser directement sur le four lorsqu'il est en service.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Nettoyer avec soin le filtre du ventilateur de la hotte. Des agents de nettoyage corrosifs, tels que les produits de nettoyage de four à base de soude, peuvent endommager le filtre.
- Ne pas couvrir ni obstruer toute ouverture sur le four à micro-ondes.
- Ne pas remiser ce four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser le four à micro-ondes à proximité d'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou à un emplacement similaire.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans l'eau.
- Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas faire le montage au-dessus d'un évier.
- Ne pas couvrir les grilles ou autre partie du four avec du papier métallique. Cette action causera un surchauffage du four.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

## Spécifications électriques

### **⚠ AVERTISSEMENT**



#### **Risque de choc électrique**

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

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

#### **Nécessaire :**

- Une alimentation électrique de 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 ou 20 ampères, protégée par fusibles ou disjoncteur.

#### **Recommandé :**

- Un fusible temporisé ou un disjoncteur temporisé.
- Un circuit distinct exclusif à cet appareil.

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

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

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

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

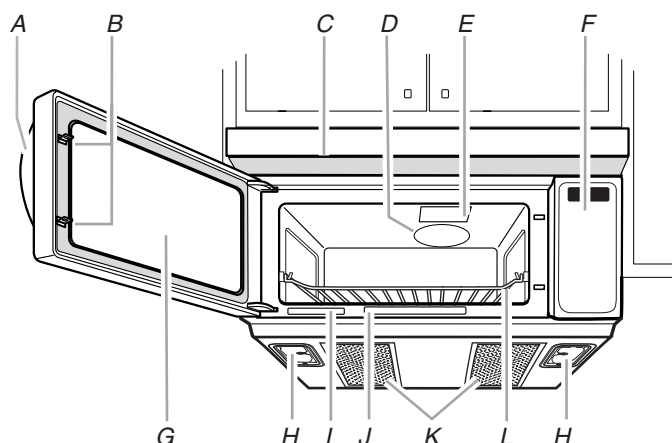
Ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon de courant électrique est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité du four à micro-ondes.

### **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

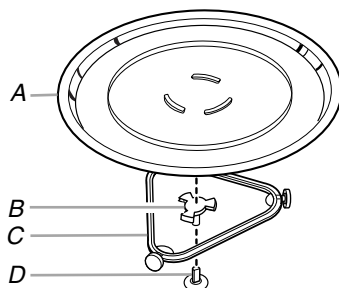
Ce manuel peut couvrir différents modèles. Le modèle que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques énumérées. L'apparence des caractéristiques illustrées ici peut ne pas correspondre exactement à celle de votre modèle.



- A. Poignée de la porte
- B. Système de verrouillage de la porte
- C. Grille d'évent
- D. Couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes
- E. Lampe du four à micro-ondes
- F. Tableau de commande
- G. Hublot avec grille métallique
- H. Lampes de la table de cuisson

- I. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série
  - J. Étiquette du guide de cuisson
  - K. Filtres à graisse et au charbon (expédiés dans la cavité du four à micro-ondes)
  - L. Grille de cuisson
- Pièces et caractéristiques non illustrées**  
Plateau rotatif

## Plateau rotatif



- A. Plateau rotatif
- B. Axe
- C. Support
- D. Arbre

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans que le plateau rotatif ne soit en place. Voir "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande de pièces.

## Installation :

1. Ôter le ruban adhésif de l'axe.
2. Placer le support sur le fond de la cavité du four à micro-ondes.
3. Placer le plateau rotatif sur le support.

Insérer les protubérances arrondies au centre du dessous du plateau rotatif entre les trois rayons de l'axe. Les roulettes sur le support devraient se loger à l'intérieur du pourtour cranté du dessous du plateau rotatif.

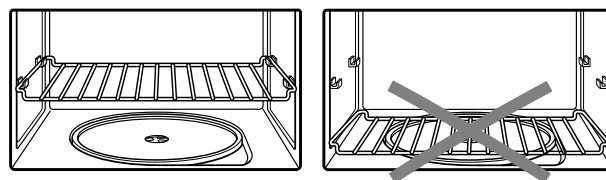
## Désactivation du plateau rotatif

Le plateau rotatif peut être désactivé pour les cycles de cuisson manuelle seulement. Ceci est utile lors de la cuisson dans des assiettes plus grandes que le plateau rotatif ou lors de la cuisson dans deux assiettes placées côte à côte.

**Désactivation :** Appuyer sur TURNTABLE ON/OFF. Une icône de "plateau rotatif-arrêt" apparaît sur l'afficheur. Le plateau rotatif est réactivé automatiquement quand la cuisson est terminée ou si on appuie sur OFF (arrêt).

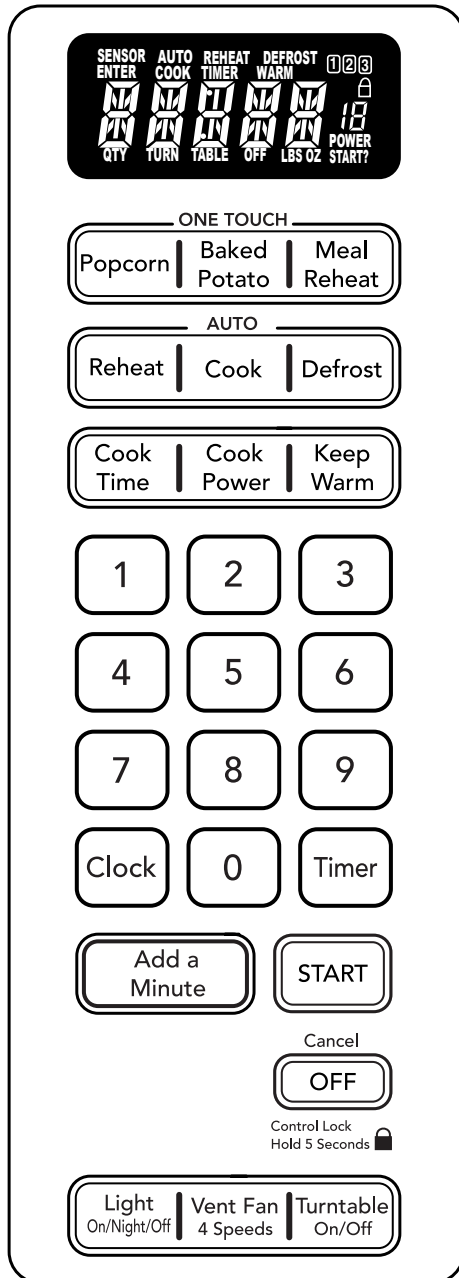
## Grille de cuisson

La grille de cuisson est idéale pour la cuisson sur deux niveaux. Elle procure un espace supplémentaire pour la cuisson simultanée de deux récipients ou plus. Placer correctement la grille sur ses supports situés sur les parois latérales du four. Pour commander à nouveau la grille, voir la section "Assistance ou service".



- Quand la grille n'est pas utilisée pour la cuisson, la retirer du four à micro-ondes. Le four risque d'être endommagé si une personne le met en marche non intentionnellement.
- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou poignées lors de la manipulation.
- Ne pas laisser la grille toucher les parois, le plafond ou le fond de la cavité.
- N'utiliser la grille que pour la cuisson sur deux niveaux.
- Ne pas utiliser d'ustensile ou de plat de cuisson en métal ou un plat de brunissage avec la grille.
- Ne pas laisser un contenant d'aliments sur la grille toucher le sommet ou les parois du four à micro-ondes.
- Enlever la grille avant utilisation de la fonction Popcorn (maïs à éclater).
- Ne pas faire cuire des aliments directement sur la grille. Toujours utiliser un contenant pour micro-ondes.
- La grille est conçue spécialement pour ce four. Ne pas utiliser toute autre grille dans ce four à micro-ondes.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes à cause de saleté, nettoyer souvent les supports des grilles (voir la section "Nettoyage général").

# TABLEAU DE COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES



## Affichage

Lors de la mise sous tension initiale du four à micro-ondes, “:” clignotera sur l’affichage. Appuyer sur OFF (CANCEL OFF) (arrêt [annulation arrêt]) pour arrêter le clignotement. Si le “:” clignote sur l’affichage à tout autre moment, une panne de courant s’est produite. Appuyer sur OFF et régler de nouveau l’horloge au besoin.

Si “RETRY” (essayer de nouveau) clignote sur l’afficheur pendant 1 seconde, on a entré une mauvaise valeur. Essayer de nouveau.

Lors de l’utilisation du four à micro-ondes, l’affichage indique la puissance de cuisson, les quantités, les poids et/ou messages. 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.

## Mise en marche

La commande START démarre toute fonction. Si la cuisson sans détection est interrompue, il suffit d’appuyer sur START pour reprendre le programme préréglé.

Si le four à micro-ondes n’a pas été utilisé et que la porte n’a pas été ouverte pendant les 5 minutes précédentes, la fonction de cuisson ne commencera pas. Ouvrir et fermer la porte, puis appuyer sur START (mise en marche) pour mettre en marche ou recommencer le programme de cuisson.

## Ajouter une minute

La fonction ADD A MINUTE (ajouter une minute) allume le four à micro-ondes automatiquement à puissance maximale pendant 1 minute, et ajoute 1 minute de cuisson supplémentaire (jusqu’à 10 minutes) à chaque fois qu’on appuie à nouveau sur la commande.

Appuyer sur ADD A MINUTE lors d’un programme de cuisson ajoutera 1 minute de durée de cuisson à la puissance en marche.

Si le four à micro-ondes n’a pas été utilisé et que la porte n’a pas été ouverte pendant les 5 minutes précédentes, la commande ADD A MINUTE (ajouter une minute) ne mettra pas en marche le programme de cuisson. Ouvrir et fermer la porte, puis appuyer sur ADD A MINUTE (ajouter une minute) pour mettre en marche le programme de cuisson.

## Arrêt

La touche OFF (CANCEL OFF) (arrêt [annulation arrêt]) efface toute commande incorrecte et annule toutes les fonctions à l’exception du mode de démonstration. Elle n’efface pas l’heure mémorisée. Le tableau de commande peut être verrouillé ou déverrouillé en utilisant la touche OFF (voir la section “Verrouillage des commandes”).

Le four s’arrête également lorsqu’on ouvre la porte. Fermer la porte et appuyer sur START pour reprendre le programme. Un programme de cuisson à détection peut ne pas reprendre s’il a été interrompu par l’ouverture de la porte.

## Horloge

Cette horloge standard de 12 heures (12:00-11:59) n’affiche pas a.m. ou p.m.

### Réglage :

Le four à micro-ondes et la minuterie doivent être désactivés.

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l’heure.
3. Appuyer sur CLOCK ou START (mise en marche).

### Effacement :

1. Appuyer sur CLOCK.
2. Appuyer sur 0.
3. Appuyer sur CLOCK.

L’heure s’efface et “:” apparaît sur l’afficheur.

---

## Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Un signal sonore

- Entrée valide (signal sonore court)
- Fin du compte à rebours de la minuterie (long signal sonore)

### Deux signaux sonores

- Signaux de rappel émis à intervalles de 1 minute après le signal sonore de fin de programme
- Fin de l'étape pour la cuisson par étapes
- Entrée ou sortie d'une caractéristique dissimulée

### Trois signaux sonores

- Entrée non valide

### Quatre signaux sonores

- Fin de programme

### Désactivation des signaux sonores pour entrées valides :

Appuyer sur la touche numérique "1" pendant 5 secondes jusqu'à l'émission de deux signaux sonores. Répéter pour réactiver les signaux sonores.

**Désactivation de tous les signaux sonores (à l'exception des signaux de la fin de la minuterie et de la caractéristique dissimulée) :** Appuyer sur la touche numérique "2" pendant 5 secondes jusqu'à l'émission de deux signaux sonores. Répéter pour réactiver les signaux sonores.

---

## Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes jusqu'à 99 minutes et 99 secondes, et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

**REMARQUE :** La minuterie ne met pas en marche et n'arrête pas le four à micro-ondes.

Lorsque la minuterie est utilisée, le four à micro-ondes peut quand même fonctionner. Pour voir le compte à rebours pendant 5 secondes lorsque le four à micro-ondes est utilisé, appuyer sur TIMER (minuterie).

### Réglage :

1. Appuyer sur TIMER (minuterie).  
Si aucune fonction n'est entrée au bout d'une minute, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER ou START (mise en marche).  
Si on n'appuie pas sur TIMER ou START en moins de 5 secondes, "START?" apparaîtra sur l'afficheur. Si on n'appuie pas sur TIMER ou START en moins de 1 minute, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure et la fonction programmée est annulée.  
À la fin de la durée réglée, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur et 1 signal sonore est émis.  
Le fait d'appuyer sur OFF (arrêt) lorsqu'une fonction de cuisson est active sur l'affichage entraînera l'annulation de cette fonction, mais pas de la minuterie.

Pour annuler la minuterie, appuyer sur TIMER ou OFF lorsque la minuterie est active sur l'afficheur.

La durée de cuisson peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

---

## Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du four à micro-ondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches du ventilateur et des lampes fonctionnent.

**Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :** Le four à micro-ondes et la minuterie doivent être désactivés. Appuyer sur OFF pendant 5 secondes jusqu'à ce que 2 signaux sonores soient émis et que l'image d'un cadenas apparaisse sur l'afficheur. Répéter pour déverrouiller et effacer l'image du cadenas sur l'afficheur.

---

## Ventilateur d'évacuation

Le ventilateur d'évacuation a 4 vitesses : rapide, moyenne-rapide, moyenne et lente.

Pour protéger le four à micro-ondes, le ventilateur d'évacuation se mettra automatiquement en marche si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson en dessous est trop élevée. Il peut rester en marche pendant une heure maximum pour refroidir le four à micro-ondes. Dans ce cas, le ventilateur d'évacuation ne peut pas être arrêté.

**Marche/arrêt du ventilateur d'évacuation :** Appuyer à plusieurs reprises sur la touche VENT FAN 4 SPEEDS pour faire défiler les 4 vitesses, puis éteindre le ventilateur d'évacuation.

---

## Lampe de la table de cuisson

La lampe de la table de cuisson comporte 3 options : on (marche), night (veilleuse) et off (arrêt).

**Marche/veilleuse/arrêt :** Appuyer à plusieurs reprises sur LIGHT ON/NIGHT/OFF pour faire défiler les réglages.

---

## Mode de démonstration

Le mode de démonstration est idéal pour apprendre à utiliser le four à micro-ondes. Lorsque ce mode est réglé, il est possible de sélectionner des fonctions sans activer le magnétron. La lampe du four à micro-ondes s'allumera, le ventilateur fonctionnera et le plateau rotatif tournera, si activé.

**Activation/désactivation :** Le four à micro-ondes et la minuterie doivent être désactivés. Appuyer sur TIMER (minuterie) pendant 5 secondes jusqu'à ce que 2 signaux sonores soient émis et que "d" apparaisse sur l'afficheur. Répéter pour désactiver et effacer "d" de l'afficheur.



# UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent de la base, des parois et de 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 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.

- Ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et avec le côté correct vers le haut lorsque le four à micro-ondes est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section "Assistance ou service" pour en commander un nouveau.
- Les biberons et les petits pots d'aliments pour bébés ne doivent pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
- 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.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé pour la mise en conserve, la stérilisation ou la grande friture.
- La paraffine ne fondra pas dans le four à micro-ondes car elle n'absorbe pas les micro-ondes.
- Utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'enlèvement de contenants du four à micro-ondes.
- 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 début et la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

### Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés à la fois influencera le temps de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et prolonger 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 également que les aliments de forme irrégulière.

### Température de début

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 de la pellicule de plastique approuvée pour les micro-ondes peuvent être utilisés. La pellicule de plastique doit être retournée 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 égale pour éviter la cuisson excessive des bords des aliments. Mélanger de l'extérieur vers le centre. Si possible, retourner les aliments.

### Disposition

S'il s'agit d'aliments de forme irrégulière 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 dans un 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 en 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 des aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir en premier "Papier d'aluminium et métal".

### Temps de repos

Les aliments continueront à cuire par la 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.



## 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 parce que tout plat peut devenir chaud à cause 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, ensuite faire un test avant l'utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat brunisseur	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, faïence	Suivre les recommandations du fabricant.
Mélatamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Papier : essuie-tout, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Plastique : pellicule, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Ustensile 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 utilisation au four à micro-ondes :

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

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

## Papier d'aluminium et métal

Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques pour enlever des plats du four à micro-ondes.

Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Si ces articles ne sont pas bien utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

### Utilisation possible

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

- Ne pas laisser le papier d'aluminium ou le métal toucher les parois, le plafond ou le fond de la cavité intérieure.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Ne pas permettre un contact avec un autre objet en métal durant la cuisson.

### Utilisation à éviter

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

†®STYROFOAM est une marque déposée de The Dow Chemical Company.

## 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 nom ou un chiffre. Par exemple, 70 % = 7 = Moyen-élevé.

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

POURCENTAGE/NOM	CHIFFRE	UTILISATION
100 %, Élevé (par défaut)	10	Chauffage rapide d'aliments de commodité 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 chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70 %, Moyen-élevé	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 %, Moyen	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Pour faire fondre le chocolat. Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyen-faible, Décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

## Cuisson manuelle

### Utilisation :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis entrer une durée de cuisson.  
En cas de cuisson à la puissance maximale, passer directement à l'étape 4.
3. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson), puis entrer le niveau de puissance désiré. Voir le tableau "Puissance de cuisson des micro-ondes".
4. Appuyer sur START (mise en marche).  
L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

La durée et la puissance de cuisson peuvent être modifiées après avoir appuyé sur START en répétant les étapes ci-dessous.

## Cuisson par étapes

Le four à micro-ondes peut être réglé pour une cuisson à différentes puissances de cuisson pendant diverses durées, jusqu'à 3 étapes.

La cuisson par détection ne peut se faire par étapes.

### Cuisson par étapes :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson), puis entrer la durée de cuisson pour la première étape.  
En cas de cuisson à la puissance maximale, passer directement à l'étape 4.
3. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson), puis entrer le niveau de puissance désiré pour la première étape. Voir le tableau "Puissance de cuisson des micro-ondes".
4. Répéter les étapes 2 et 3 pour la deuxième et la troisième étapes.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

Le compte à rebours de chacune des durées de cuisson s'affiche. Les chiffres "1," "2" et "3" apparaissent sur l'afficheur durant leurs étapes respectives.

À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.

6. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

La durée et la puissance de cuisson de l'étape en cours peuvent être modifiées après avoir appuyé sur START, sans interrompre la cuisson.

**Pour changer la durée de cuisson :** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) puis entrer la nouvelle durée de cuisson. Appuyer sur START (mise en marche).

**Pour changer la puissance de cuisson :** Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) puis entrer la nouvelle puissance. Voir le tableau "Puissance de cuisson des micro-ondes". Appuyer sur START (mise en marche). La puissance de cuisson aussi peut être ajustée en appuyant à plusieurs reprises sur COOK POWER.

## Cuisson par détection

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

Plusieurs programmes de détection nécessitent de couvrir les aliments. On recommande l'utilisation de contenants ou de cuiseurs à vapeur adaptés aux micro-ondes avec couvercle non hermétique. Le couvercle non hermétique permettra l'évacuation de vapeur en quantité suffisante pour être détectée par le capteur. Lorsqu'on recouvre les aliments de pellicule plastique, s'assurer de laisser une ouverture d'aération suffisamment grande pour permettre à la vapeur de s'échapper.

### REMARQUES :

- Le four à micro-ondes doit être branché pendant au moins 3 minutes.
- La cavité du four à micro-ondes et l'extérieur du contenant de cuisson doivent être secs.
- La température ambiante ne doit pas être supérieure à 95°F (35°C).
- Si la porte est ouverte pendant un programme de détection, la détection s'arrête et le programme est annulé.

## Cuisson par détection - une seule pression

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les touches ONE TOUCH (une seule pression).

ALIMENTS	PORTION INDIVIDUELLE	INSTRUCTIONS
Maïs éclaté*	3,5 oz (100 g) 3 oz (85 g) 1,75 oz (50 g)	Ne préparer qu'un sac à la fois. Pour des sacs dont les dimensions ne figurent pas dans cette section, suivre les indications de l'emballage.
Pomme de terre au four	1 à 4 moyennes, 10-13 oz (283 à 369 g) chacune, de taille similaire	Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur le pourtour du plateau rotatif, à au moins 1" (2,5 cm) les unes des autres. À la fin de la cuisson, les laisser reposer pendant 5 minutes.
Réchauffage de repas	1 assiettée, 8 à 16 oz (227 à 454 g)	Placer l'aliment sur une assiette, le recouvrir d'une pellicule en plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.

\*Ne pas utiliser de sacs de papier ordinaires ou d'articles en verre. 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. Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des résultats optimaux. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses. Lors de l'utilisation d'un éclateur de maïs à micro-ondes, suivre les instructions du fabricant.

### Utilisation de la cuisson à une seule pression :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur l'une des touches ONE TOUCH.  
Le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.

Si une modification de la durée est nécessaire (pour BAKED POTATO et MEAL REHEAT [POMME DE TERRE AU FOUR et RÉCHAUFFAGE DE REPAS] uniquement), appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) après la mise en marche du four à micro-ondes.

"Sense" (détection) apparaît sur l'afficheur, suivi de la durée de cuisson restante pour BAKED POTATO (pomme de terre au four) et MEAL REHEAT (réchauffage de plat) uniquement. "Sense" reste sur l'afficheur pendant l'intégralité du programme POPCORN (maïs éclaté).

À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

## Cuisson prérégulée

Les durées et puissances de cuisson ont été prérégulées pour certains aliments qui vont au micro-ondes. Se servir du tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	TOUCHE	QUANTITÉ/INSTRUCTIONS
Légumes en conserve	1	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)/ Placer dans un contenant de cuisson pour micro-ondes, recouvrir avec l'enveloppe en plastique et aérer. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Légumes frais*	2	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)/ Les placer dans un contenant pour micro-ondes. Ajouter 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 mL) d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Légumes surgelés*	3	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)/ Les sortir de l'emballage. Les placer dans un contenant pour micro-ondes, et ajouter 2 à 4 c. à soupe (30 à 60 ml) d'eau. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Riz*	4	0,5, 1, 1,5 ou 2 tasses (125, 250, 375 ou 500 mL) de riz sec (grain moyen ou long)/ Suivre les mesures figurant sur l'emballage pour les quantités. Mettre le riz et le liquide dans un contenant pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle non hermétique. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson, ou jusqu'à absorption du liquide. Remuer.
Pain doré, congelé	5	1 à 4 morceaux/ Suivre les instructions figurant sur la paquet.
Bacon**	6	1 à 6 tranches, d'épaisseur moyenne/ Suivre les instructions figurant sur la paquet.
Plat surgelé*	7	10 à 20 oz (283 à 565 g)/ Sortir de l'emballage. Dégager l'opercule sur 3 côtés. Si le plat ne se trouve pas dans un contenant pour micro-ondes, le placer sur une assiette, le couvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

\*Fonction à capteur

\*\*Les différences de quantité de matière grasse, de viande, d'épaisseur et de procédé de salaison affectent les résultats. La moyenne est de 16 tranches par livre.

### Utilisation de la cuisson prérégulée :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur COOK (cuisson).

3. Appuyer sur la touche numérique en fonction du tableau ou  
Appuyer à plusieurs reprises sur COOK pour parcourir la liste des aliments.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (pour les légumes en conserve, le pain doré et le bacon uniquement).  
Le détecteur déterminera les quantités et les durées de cuisson pour les légumes frais, les légumes surgelés, le riz et le plat surgelé.  
Le degré de cuisson peut être ajusté à ce moment en appuyant sur COOK POWER (puissance de cuisson).
5. Appuyer sur START (mise en marche).  
L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

## Réchauffage

Les durées et puissances de cuisson ont été prérégulées pour le réchauffage des aliments précis. Se servir du tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	TOUCHE	QUANTITÉ/INSTRUCTIONS
Tranche de pizza (réfrigérée)	1	1 à 3 tranches, 3 oz (85 g) chacune/ Placer sur un essuie-tout ou sur une assiette en carton.
Mets en sauce (réfrigérée)	2	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)/ Placer dans un contenant pour micro-ondes, et recouvrir d'une pellicule de plastique. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après réchauffage.
Soupe*	3	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)/ Placer dans un contenant pour micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après réchauffage.
Sauce*	4	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)/ Placer dans un contenant pour micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après réchauffage.
Produits de boulangerie (exemple : muffin ou bagel moyen)	5	1 à 6 morceaux, 2 oz (57 g) chacun**/ Placer sur un essuie-tout.

\*Fonction de détection

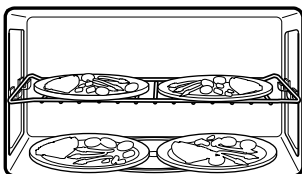
\*\*Pour des pains plus petits, compter 2 petits pains pour 1 pièce.

## Utilisation du réchauffage :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur REHEAT.
3. Appuyer sur la touche numérique en fonction du tableau  
ou  
Appuyer à plusieurs reprises sur REHEAT pour parcourir la liste des aliments.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité pour la(les) tranche(s) de pizza, les mets en sauce et les produits de boulangerie seulement.  
Le capteur déterminera les quantités pour les soupes et les sauces.  
La durée de réchauffage peut être ajustée à ce moment en appuyant sur COOK POWER (puissance de cuisson).
5. Appuyer sur START (mise en marche).  
L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de réchauffage.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
6. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

## Deux assiettes ou plus

Deux assiettes peuvent être réchauffées côte à côte, ou un plat plus grand que le plateau rotatif, plus 2 assiettes sur la grille de cuisson. Pour les meilleurs résultats, au milieu de la période de cuisson, tourner les assiettes (ou le plat plus grand) de un demi-tour et les permuter entre le haut et le bas (si on fait chauffer plus de 2 assiettes). Voir la section "Grille de cuisson".



Lors du chauffage de 2 assiettes ou d'un plat plus grand en bas, il faut désactiver le plateau rotatif. Voir la section "Plateau rotatif".

**Réchauffage manuel :** Suivre les instructions dans la section "Cuisson manuelle", et utiliser la puissance de cuisson 70 %. Voir la section "Puissance de cuisson des micro-ondes".

## Décongélation

On peut utiliser la caractéristique de décongélation automatique ou régler le four à micro-ondes pour une décongélation manuelle.

- Pour des résultats optimaux, l'aliment devrait être à 0°F (-18°C) ou plus froid lors de la décongélation.
- Débarrasser les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruit) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais se décongèlent plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliment le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les extrémités d'aliments telles que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".

Le système de décongélation automatique comporte 3 catégories : viande, volaille et poisson. Il ne doit pas être utilisé pour un aliment laissé à l'extérieur du congélateur pendant plus de 20 minutes et pour les plats cuisinés surgelés. Se servir du tableau suivant comme guide.

### VIANDE

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

### VOLAILLE

<i>Poulet</i> : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson pour micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut.
<i>Poulets de Cornouailles</i>	
<i>Dinde</i> : poitrine	

### POISSON

<i>Filets, darnes, entier, crustacés</i>	Placer dans un plat de cuisson pour micro-ondes.
------------------------------------------	--------------------------------------------------

## Utilisation de la décongélation :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif, sans les couvrir, et fermer la porte.
  2. Appuyer sur DEFROST (décongélation).
  3. Appuyer sur 1 pour la viande, 2 pour la volaille ou 3 pour le poisson  
ou  
Appuyer à plusieurs reprises sur DEFROST pour parcourir la liste d'aliments.
  4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids.  
Les viandes et la volaille peuvent être réglées de 0,2 à 6,6 lb (90 g à 3 kg). Le poisson peut être réglé de 0,2 à 4,4 lb (90 g à 2 kg).  
La durée de décongélation peut être ajustée à ce moment en appuyant sur COOK POWER (puissance de cuisson)
  5. Appuyer sur START (mise en marche).  
L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de décongélation.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
  6. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
- Utilisation du mode de décongélation manuelle :** Suivre les instructions de la section "Cuisson manuelle", et régler la puissance de cuisson à 30 %. Voir le tableau "Puissance de cuisson des micro-ondes".

## Garder 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. La fonction utilise 10 % de la puissance de cuisson. Cette fonction peut être utilisée seule ou après un programme de cuisson automatique. L'ouverture de la porte avant la fin du programme annulera la fonction.

- Couvrir les assiettes d'aliments.
- Couvrir les aliments qui ont été cuits couverts.
- Ne pas couvrir les produits de boulangerie, tels que les pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

#### Utilisation (pour un programme individuel) :

1. Placer les aliments cuits et chauds sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur KEEP WARM (garder au chaud).
3. Appuyer sur START (mise en marche).  
"WARM" apparaît sur l'afficheur pendant tout le programme.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, et les signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel.
4. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'afficheur et/ou arrêter les signaux de rappel.

**Réglage à la fin d'un programme :** Appuyer sur KEEP WARM durant le réglage d'un programme de cuisson avant d'appuyer sur START, ou durant la cuisson.

## ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

### Nettoyage général

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

Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d'avis contraire.

#### FILTRES À GRAISSE

Ne pas utiliser d'ammoniaque ou d'agents de nettoyage corrosifs tels que les nettoyeurs à four à base d'hydroxyde de sodium.

- Eau chaude et détergent doux :  
Faire tremper les filtres, puis les frotter et les agiter pour déloger la saleté et la graisse incrustées. Bien rincer et sécher en secouant.
- Lave-vaisselle :  
Laver séparément, pas avec de la vaisselle sale, parce que les aliments peuvent se prendre dans les filtres.

#### CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

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

La surface où la porte et le cadre du four se touchent quand la porte est fermée doit être maintenue propre.

#### Saleté moyenne

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

#### Saleté intense

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

#### Odeurs

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

#### Couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes

Pour éviter la formation d'arcs et les dommages causés au four à micro-ondes, le couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes (voir la section "Pièces et caractéristiques") doit être maintenu propre.

- Essuyer avec un chiffon humide.

## PORTE ET EXTÉRIEUR DU FOUR À MICRO-ONDES

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

- Savons et détergents doux, non abrasifs :  
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Nettoyant à vitres et essuie-tout ou tampon à récurer en plastique non abrasif :  
Appliquer le nettoyant à vitres sur l'essuie-tout, pas directement sur la surface.

### Acier inoxydable (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager la porte du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Frotter dans la direction du grain.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® (non inclus)  
Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid® (non inclus) :  
Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :  
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure

## TABLEAU DE COMMANDE

- Éponge ou chiffon doux et eau :  
Mouiller l'éponge et essuyer le panneau. Sécher avec un chiffon doux.
- Ne pas utiliser de nettoyants chimiques ou abrasifs.

## PLATEAU ROTATIF

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

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

## GRILLE DE CUISSON

Le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas recommandé. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou tampons à récurer.

- Nettoyant doux, eau et chiffon

## SUPPORTS DE GRILLE

Nettoyer souvent pour éviter l'accumulation de saleté. L'accumulation de saleté peut entraîner la formation d'arcs et endommager le four.

Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout recyclés.

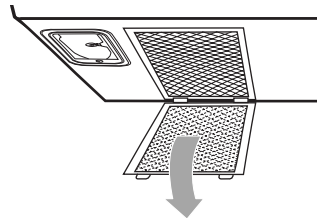
- Savon ou détergent non abrasif doux et chiffon, brosse à dents ou coton tige :  
Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

## Remplacement des filtres

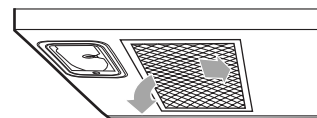
Les filtres à graisse doivent être enlevés et nettoyés au moins une fois par mois. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans que les filtres soient en place. Les filtres à charbon ne peuvent être lavés et doivent être remplacés à intervalles de 6 à 12 mois. Voir "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande de filtres. Voir "Nettoyage général" pour les instructions de nettoyage.

### Dépose :

1. Retirer chaque filtre à graisse en poussant l'arrière du filtre vers le haut, en saisissant l'onglet et en faisant glisser le filtre vers l'arrière. Tirer l'onglet vers le bas jusqu'à ce que le filtre se dégage.



2. Retirer chaque filtre à charbon en poussant le filtre vers la partie centrale du four à micro-ondes jusqu'à ce qu'il se dégage de la lèvre étroite extérieure. Faire pivoter le filtre et le glisser pour le sortir.



### Réinstallation :

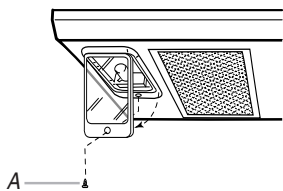
1. Réinstaller chaque filtre à charbon en le positionnant sur la lèvre évasée près de la partie centrale du four à micro-ondes. Faire pivoter le filtre vers le haut et le glisser vers la lèvre étroite. Le filtre sera alors maintenu en position entre les lèvres.
2. Réinstaller chaque filtre à graisse en insérant l'extrémité sans ongles dans le châssis. Relever l'autre côté et le glisser en place.

## Remplacement de la lampe pour la table de cuisson

La lampe pour la table de cuisson est une ampoule halogène de 25 W à basse tension. Voir la section "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande.

### Remplacement :

1. Débrancher le four ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Ôter la vis de montage du cache de l'ampoule et enlever soigneusement le cache.



A. Vis de montage

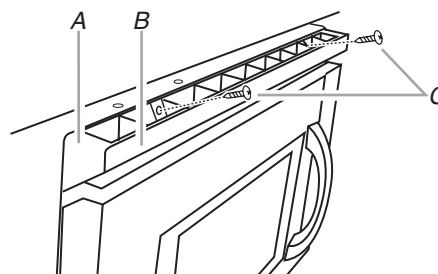
3. Enlever l'ampoule grillée.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un papier mouchoir ou des gants de coton propres. Ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Réinstaller le cache et la vis de montage.
6. Brancher le four ou reconnecter la source de courant électrique.

## Remplacement de la lampe du four à micro-ondes

La lampe du four à micro-ondes est une ampoule à culot candélabre. Elle s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte et durant le fonctionnement du four à micro-ondes. Voir la section "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande.

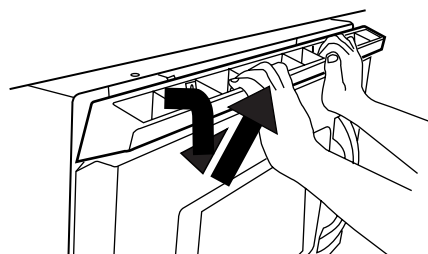
### Remplacement :

1. Débrancher le four à micro-ondes ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Enlever les 2 vis de montage de la grille d'évent situées directement derrière la claire-voie supérieure.

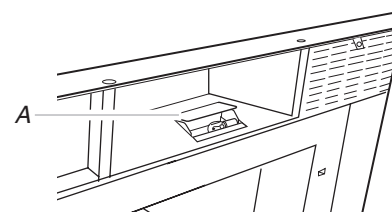


A. Grille d'évent  
B. Claire-voie supérieure  
C. Vis de montage

3. Incliner la grille d'évent vers l'avant et vers le bas, et la soulever pour la retirer.



4. Soulever le couvercle de la lampe.



A. Couvercle de la lampe

5. Changer l'ampoule. Rabattre le couvercle.
6. Réinstaller la grille d'évent. Réinstaller les vis de montage.
7. Brancher le four à micro-ondes ou reconnecter la source de courant électrique.



---

# DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

---

## Rien ne fonctionne

---

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**  
Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le four à micro-ondes est-il correctement raccordé?**  
Voir les instructions d'installation fournies avec le four à micro-ondes.

---

## Le four ne fonctionne pas

---

- **La porte est-elle fermée complètement?**  
Bien fermer la porte.
- **Le four à micro-ondes est-il inactif et la porte est-elle fermée depuis plus de 5 minutes?**  
Ouvrir et fermer la porte. Voir la section "Mise en marche".
- **Une cale d'espacement (sur certains modèles) est-elle fixée à l'intérieur de la porte?**  
Enlever la cale d'espacement, puis bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four à micro-ondes est-elle bien réglée?**  
Voir la section "Commande du four à micro-ondes".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**  
Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode de démonstration est-il réglé?**  
Voir la section "Mode de démonstration".
- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?**  
Chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à la puissance de cuisson maximale. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

---

## Le four bourdonne

---

- Ceci est normal et se produit lorsque l'alimentation électrique allume et éteint le magnétron par intermittence.

---

## La porte du four semble gondolée

---

- Ceci est normal et n'affecte pas la performance.

---

## Le plateau rotatif ne fonctionne pas

---

- **Le ruban adhésif a-t-il été enlevé de l'axe du plateau rotatif?**  
Voir la section "Plateau rotatif".
- **Le plateau rotatif est-il bien en place?**  
S'assurer que le plateau rotatif est à l'endroit et repose bien sur son support.
- **Le support du plateau rotatif fonctionne-t-il correctement?**  
Retirer le plateau rotatif. Retirer et nettoyer le support du plateau rotatif et les roulettes. Réinstaller le support et le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d'eau, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". Ne pas faire fonctionner le four sans que le plateau rotatif et son support fonctionnent correctement.

---

## Le plateau rotatif tourne dans les deux sens

---

- Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.

---

## L'afficheur indique des messages

---

- **L'afficheur indique-t-il un écran "Oven Status" (statut du four) ainsi qu'un code alphanumérique et les directives pour informer KitchenAid ?**  
Le four a détecté un problème interne. Il a procédé à un programme d'autocontrôle et affiché l'erreur. Faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

---

## L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas

---

- **La minuterie est-elle en cours d'utilisation?**  
Voir la section "Minuterie".
- **Sur certains modèles, le mode de démonstration est-il réglé?**  
Voir la section "Mode de démonstration".

---

## Les signaux sonores ne sont pas émis

---

- **Les signaux sonores sont-ils désactivés?**  
Voir la section "Signaux sonores".

---

## De la vapeur sort de la grille d'évent

---

- Un peu de vapeur est normal.

---

### Le ventilateur tourne plus lentement que d'habitude

---

■ **Le four a-t-il été remisé dans un endroit froid?**

Le ventilateur tournera plus lentement jusqu'à ce que le four atteigne la température ambiante normale.

---

### Les durées de cuisson semblent trop longues

---

■ **La puissance de cuisson est-elle bien réglée?**

Voir la section "Puissance de cuisson des micro-ondes".

■ **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?**

Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.

■ **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans "Sécurité de l'ensemble four à micro-ondes/hotte"?**

Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

---

### Brouillage par la radio, le téléviseur ou le téléphone sans fil

---

■ **Le four à micro-ondes est-il branché sur la même prise?**  
Essayer une prise différente.

■ **La radio ou le téléviseur se trouve-t-il près du four à micro-ondes?**

Éloigner l'appareil du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur.

■ **La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?**

S'assurer que ces zones sont propres.

■ **Le téléphone sans fil est-il de fréquence 2,4 GHz?**

Certains téléphones sans fil de 2,4 GHz et certains réseaux domestiques sans fil peuvent être l'objet de parasites ou de bruit lorsque le four est en marche. Utiliser un téléphone avec fil, un téléphone sans fil avec une fréquence différente ou éviter d'utiliser ces articles pendant le fonctionnement du four.

---

## ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

### Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces spécifiées par l'usine conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celles utilisées dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour localiser des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appeler ou contacter le centre de service désigné le plus proche.

Veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-807-6777**.

### Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Ventes d'accessoires et pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

### Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle  
KitchenAid Canada  
1901 Minnesota Court  
Mississauga, Ontario L5N 3A7

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

---

### Pièces de rechange

Plateau rotatif  
Numéro de pièce 8206226

Support du plateau rotatif et  
roulettes  
Numéro de pièce 8206227

Axe du plateau rotatif  
Numéro de pièce 8206228

Grille de cuisson  
Numéro de pièce 8205549

Filtres à graisse  
Numéro de pièce W10113040

Filtres à charbon  
Numéro de pièce W10112514

Ampoule de la table de cuisson  
Numéro de pièce W10112515

Ampoule du four à micro-ondes  
Numéro de pièce 8183993

### Accessoires de nettoyage

Produit de dégraissage pour  
service intense  
Numéro de pièce 31552

Nettoyant tout-usage pour  
appareils ménagers  
Numéro de pièce 31662

Nettoyant et poli pour acier  
inoxydable KitchenAid®  
Numéro de pièce 4396920

Chiffons pour acier inoxydable  
KitchenAid®  
Numéro de pièce 8212510

# GARANTIE DU FOUR ENCASTRÉ ET DU FOUR À MICRO-ONDES KITCHENAID®

## GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada (ci-après désignées "KitchenAid") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid.

## GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR CERTAINS COMPOSANTS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid ou KitchenAid Canada paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour les composants suivants, en cas de vices de matériaux ou de fabrication :

- Élément électrique
- Pièces du système de commande à semi-conducteurs

## GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

**Sur les fours à micro-ondes seulement**, de la deuxième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par l'usine pour la cavité du four en acier inoxydable et la porte intérieure si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux ou de fabrication.

## KITCHENAID NE PRENDRA PAS EN CHARGE

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Ces pièces consommables ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
5. Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
6. Le ramassage et la livraison. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
7. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Les frais de voyage ou de transport pour le service d'un produit dans les régions éloignées.
9. La dépose et la réinstallation de votre appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.

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

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

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

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage" du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section "Dépannage", de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou service" ou en appelant KitchenAid. Aux É.-U., composer le **1-800-422-1230**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 10/05

**Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.**

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone \_\_\_\_\_

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

**W10113152**

© 2007. All rights reserved.  
Tous droits réservés.

® Registered Trademark/TM Trademark of KitchenAid, U.S.A., KitchenAid Canada licensee in Canada  
® Marque déposée/TM Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A., Emploi sous licence par KitchenAid Canada au Canada

461965269331  
1/07  
Printed in China  
Imprimé en Chine