

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

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

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



Model/Modèle YKHMS2050S

8206643

TABLE OF CONTENTS

MICROWAVE HOOD COMBINATION SAFETY	3
Electrical Requirements	4
PARTS AND FEATURES	5
Microwave Oven Cavity Coating	5
Microwave System – OPTIMAWAVE™ Technology	5
Turntable	5
ACCESSORIES	6
Cooking Rack	6
Browning Pan and Handle	6
MICROWAVE OVEN CONTROL	7
Control Panel	7
Interactive Touch Display	7
Main Menu	8
Settings & Info	9
Clock	10
Date	10
Demo Mode	10
Display Backlight	10
Display Contrast	10
Learning Mode	10
Tones	11
Start	11
Off	11
Clear	11
Timer	11
Control Lock	11
TRUCAPTURE™ Vent Fan and Cooktop Lights	12
Cooking Animation	12
Progress Bar	12
MICROWAVE OVEN USE	13
Food Characteristics	13
Cooking Guidelines	13
Cookware and Dinnerware	14
Aluminum Foil and Metal	14
Microwave Cooking Power	14
MANUAL COOKING	15
Add a Minute	15
Micro Time/Power Cooking	15
Manual Method Cooking	15
Keep Warm	15
Cooking in Stages (or steps)	16
PROGRAMMED COOKING	16
Sensor Cooking	16
Preheating	16
Doneness	16
Popcorn	16
Using Food Type	17
Using Cook Method	17
Reheat	17
Defrost	17
Cook	17
Boil & Simmer	18
Browning Pan	18
Melt	19
Soften	19
Steam Cook	19
Most Used Menu	19
Food Type Chart	20
Cook Method Chart	22
MICROWAVE OVEN CARE	25
General Cleaning	25
Replacing Filters	26
Replacing Cooktop Light	27
Replacing Microwave Oven Light	27
TROUBLESHOOTING	28
ASSISTANCE OR SERVICE	29
Replacement Parts	29
WARRANTY	30

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE L'ENSEMBLE FOUR À MICRO-ONDES/HOTTE	31
Spécifications électriques	33
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	33
Revêtement de la cavité du four	34
Système de micro-ondes – Technologie OPTIMAWAVE™ Plus	34
Plateau rotatif	34
ACCESSOIRES	35
Grille de cuisson	35
Plat brunisseur et poignée	35
COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES	36
Tableau de commande	36
Afficheur tactile interactif	36
Menu principal	37
Réglages et infos	38
Horloge	38
Date	39
Mode de démonstration	39
Éclairage de l'affichage	39
Contraste de l'affichage	39
Mode d'apprentissage	39
Signaux sonores	40
Mise en marche	40
Arrêt	40
Effacer	40
Minuterie	40
Verrouillage des commandes	41
Ventilateur d'évacuation TRUCAPTURE™ et lampes de la table de cuisson	41
Animation sur le type de cuisson	41
Barre de progression	42
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES	42
Caractéristiques des aliments	42
Guide de cuisson	43
Ustensiles de cuisson et vaisselle	43
Papier d'aluminium et métal	43
Puissance de cuisson des micro-ondes	44
CUISSON MANUELLE	44
Ajouter une minute	44
Cuisson avec la commande Micro Time/Power (durée/puissance micro)	44
Cuisson par méthode manuelle	44
Garder au chaud	45
Cuisson par étapes	45
CUISSON PRÉRÉGLÉE	46
Cuisson par détection	46
Préchauffage	46
Degré de cuisson	46
Mais éclaté	46
Utilisation du menu Type d'aliment	47
Utilisation du menu Méthode de cuisson	47
Réchauffer	47
Décongeler	47
Cuire	48
Bouillir et mijoter	48
Plat brunisseur	48
Faire fondre	49
Ramollir	49
Cuire à la vapeur	49
Menu des programmes les plus utilisés	49
Tableau des types d'aliments	50
Tableau des méthodes de cuisson	52
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES	55
Nettoyage général	55
Remplacement des filtres	56
Remplacement de la lampe de la table de cuisson	56
Remplacement de la lampe du four à micro-ondes	57
DÉPANNAGE	58
ASSISTANCE OU SERVICE	59
Pièces de rechange	59
GARANTIE	60

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.

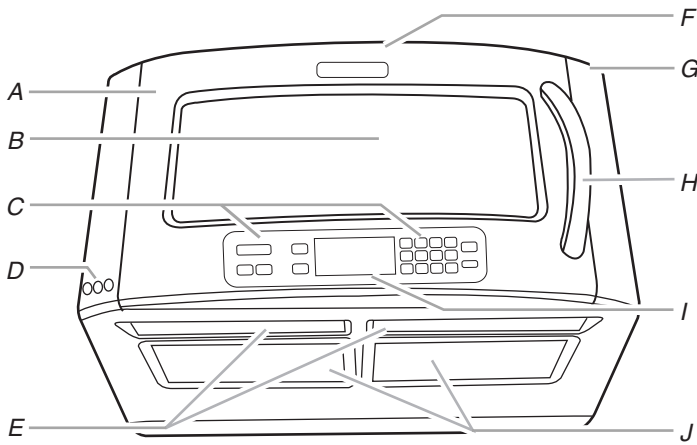
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

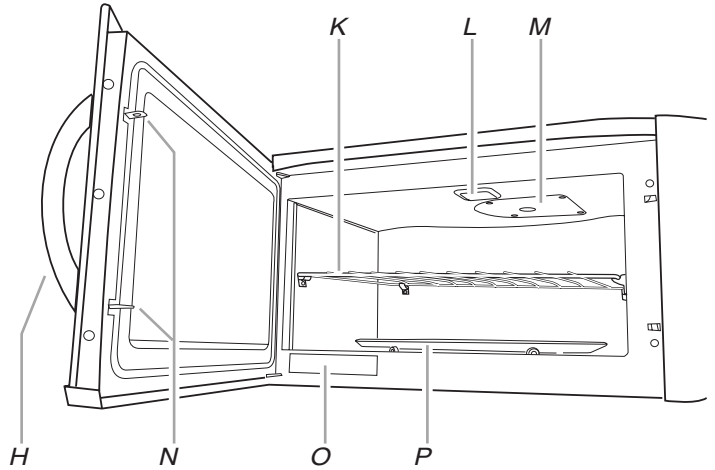
This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

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. Microwave oven door
- B. Metal-shielded window
- C. Control panel
- D. Fan and Lights buttons
- E. Halogen cooktop lights (2)
- F. Exhaust vent (for recirculation) (top surface of microwave oven)
- G. Intake vent
- H. Door handle
- I. Interactive touch display



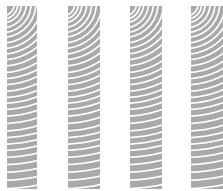
- J. Grease and charcoal filters (2 each)
- K. Cooking rack
- L. Microwave oven light
- M. Microwave inlet cover
- N. Door lock system
- O. Model and serial number plate
- P. Turntable

Microwave Oven Cavity Coating

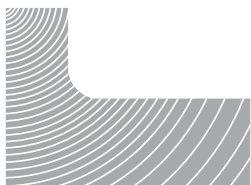
The microwave oven has a durable, nonstick coating that resists soil buildup by making cleaning easier than in conventional microwave ovens. See "General Cleaning" section for cleaning instructions.

Microwave System – OPTIMAWAVE™ Technology

The microwave system featuring OPTIMAWAVE™ Technology delivers a constant stream of microwave power – true high, medium and low power – to provide consistent, even results. Typically, microwave ovens operate on HIGH power only. For example, to achieve a 50% power level ("medium") in a typical microwave oven, the microwave oven operates 50% of the time at HIGH power and 50% of the time OFF.



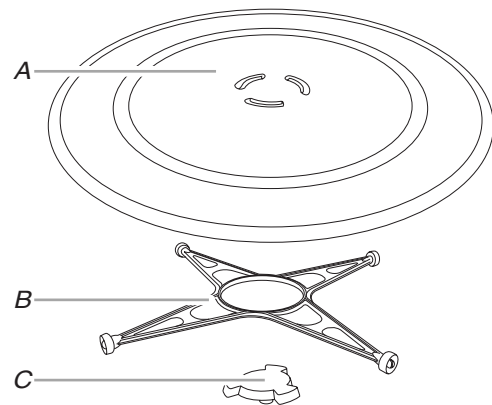
In contrast, microwave ovens utilizing this microwave system deliver the selected power level continuously. This constant stream of microwave power helps to minimize overcooking of foods and messy food spatters.



Sensor Cooking

The microwave system features sensor cooking functions. A humidity sensor in the microwave oven cavity detects moisture and humidity emitted from food as it heats. The sensor adjusts cooking times to various types and amounts of food. Sensor cooking takes the guesswork out of microwave cooking.

Turntable



- A. Glass turntable
- B. Support
- C. Hub

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:

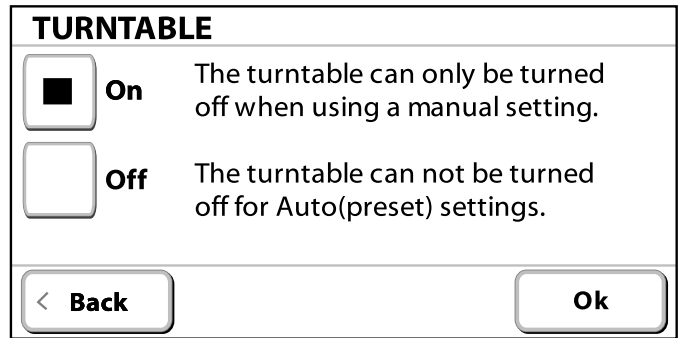
1. Place the support on the microwave oven cavity bottom.
2. Place the turntable on the support.
Fit the raised, curved lines in the center of the turntable bottom between the three spokes of the hub. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

Turning Off the Turntable

The turntable can be turned off for manual cooking cycles only. This is helpful when cooking with plates that are larger than the turntable, or when cooking with two plates that are side by side. When the manual cycle is over, the turntable will automatically default to the "ON" mode.

To Turn On/Off:

1. Touch TURNTABLE (ON/OFF).
The display shows the Turntable On/Off screen.



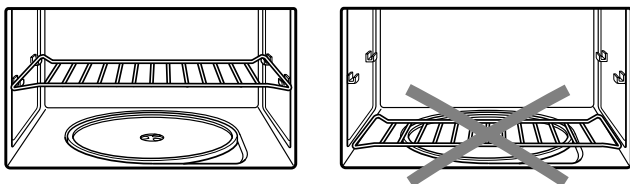
2. Select "Off," then touch "Ok."
The turntable off indicator will appear on the display.
Repeat to turn the turntable back on.

ACCESSORIES

The following accessories have been provided with your new microwave oven. Any of the parts may be ordered for replacement.

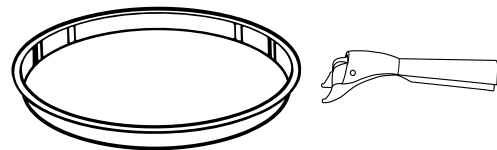
Cooking Rack

The rectangular 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" to order replacement parts.



- When not using the rack for cooking, remove it from the microwave oven. Damage to the microwave oven could result if someone unintentionally turns on the microwave oven.
- 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.
- Do not use browning pan on rack.
- 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 (besides those supplied with the microwave oven) in this microwave oven.
- To avoid damage to the microwave oven due to soil buildup, clean rack supports often (see "General Cleaning" section).

Browning Pan and Handle



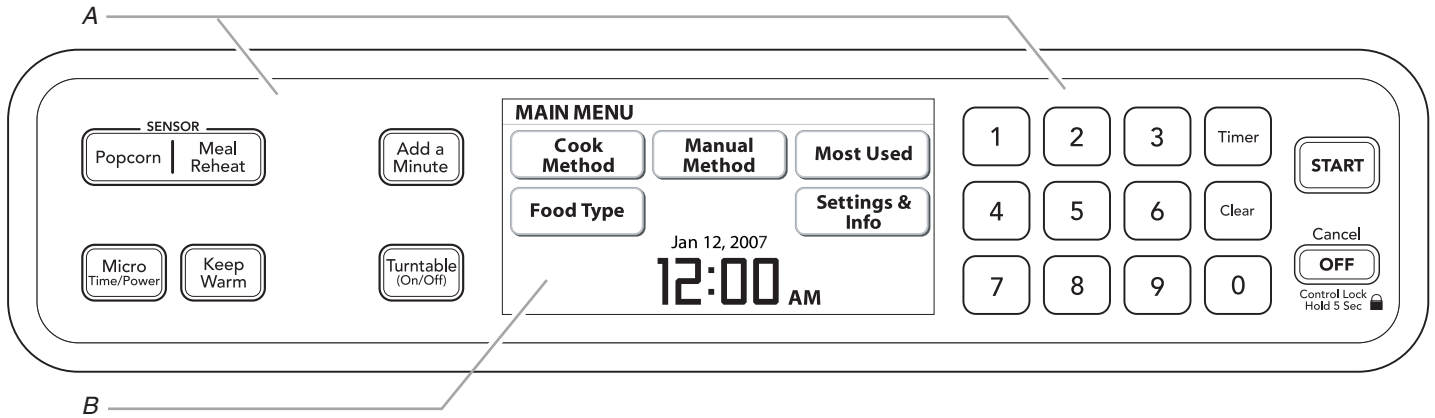
The browning pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specially designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven. See "Browning Pan" section.

Use the handle to grasp the pan. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle and lift pan. See "Assistance or Service" to order replacement parts. See "General Cleaning" for cleaning instructions.

MICROWAVE OVEN CONTROL

The microwave oven's controls are accessed through its control panel and interactive touch display.

NOTE: Due to the sensitivity of the control panel, we have provided special instructions for cleaning the panel as well as the touch screen display. See "General Cleaning" section for cleaning instructions.



A. Control panel
B. Interactive touch display

Control Panel

The control panel houses basic controls and one-touch automatic function controls. The control pads are very sensitive, and require only a light touch to activate.

For more information about the individual controls, see their respective sections in this manual.

Interactive Touch Display

The display area functions as both a display and an interactive, menu-driven touch control. It is designed to be easily navigable, guiding you through the menus, offering multiple selections, accepting your input and executing your commands. It also provides instructions, tips, and graphics.

Display

When power is first supplied to the microwave oven, the welcome screen appears, asking whether you would like to set the clock. Touch "Yes" and set the clock (see "Clock" section), or touch "No" and the time will default to 12:00 p.m. If the welcome screen appears at any other time, a power failure has occurred. Reset the clock if needed.

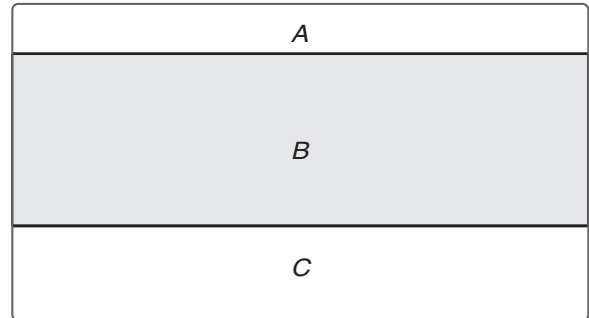
When the microwave oven is not in use (in standby mode), the display shows the Main Menu and the date and time of day, if they are set to be displayed. See "Clock" and "Date" sections. After 2 minutes of inactivity, the display will go into sleep mode. See "Display Backlight" section.

During programming, the display shows menus, servings and weights, cooking time/power/temperature settings, preheating instructions, and/or cookware and preparation instructions.

During a cooking cycle, the display shows progress bar (sensor functions only, see "Progress Bar" section), cooking animation (see "Cooking Animation" section), and the countdown of cook time remaining. The display will also give prompts to tend to the food during certain automatic cycles.

Touch Screen

The LCD touch screen is used to make menu selections, adjust settings and input commands.

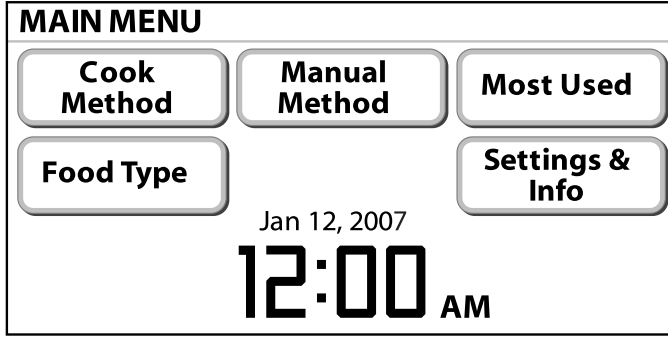


A. Title/description region
B. Menu and selection/settings input region
C. Command input region

Menu selections and input adjustments are made in the center portion of the screen, and the command inputs (start, continue, back, cancel, etc.) are made in the bottom portion of the screen. Screen titles and descriptions are displayed in the top portion of the screen, which accepts no input. A light- to medium-pressure touch of the fingertip will activate the menu choice.

Main Menu

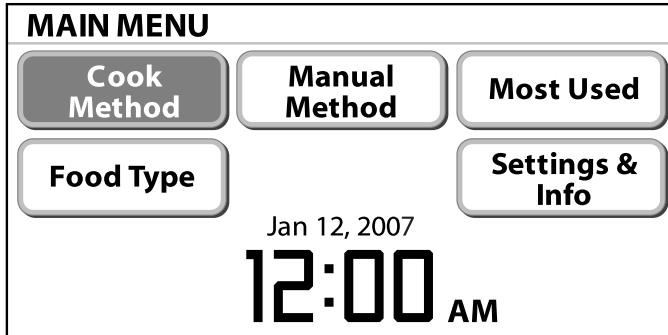
The Main Menu is displayed on the default screen.



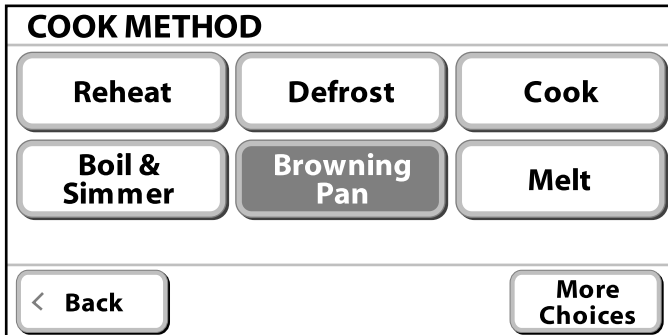
From the Main Menu, all automatic cooking programs can be activated; all manual cooking can be programmed; settings can be adjusted; and instructions, preparation and tips can be accessed.

The following demonstrates how to pan brown 2 boneless chicken breasts, using the Cook Method menus, starting from the Main Menu:

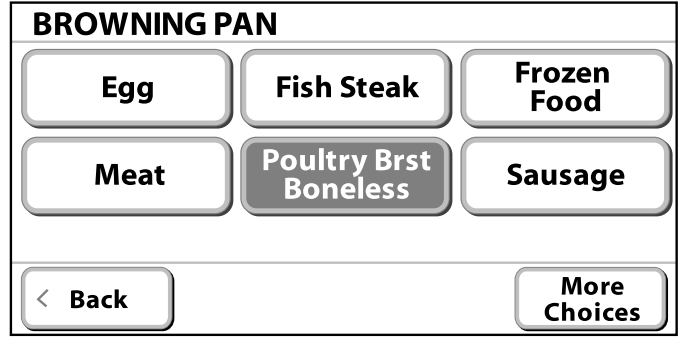
1. On Main Menu, touch "Cook Method."



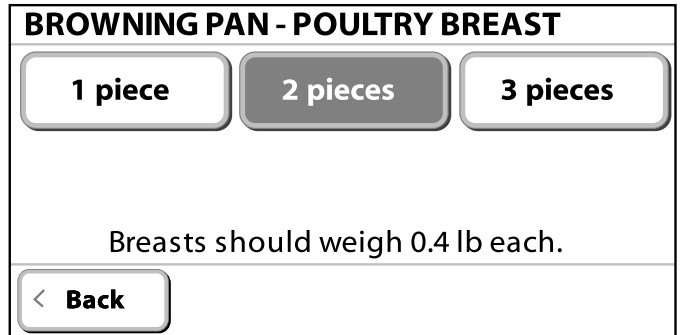
2. On Cook Method screen, touch "Browning Pan."



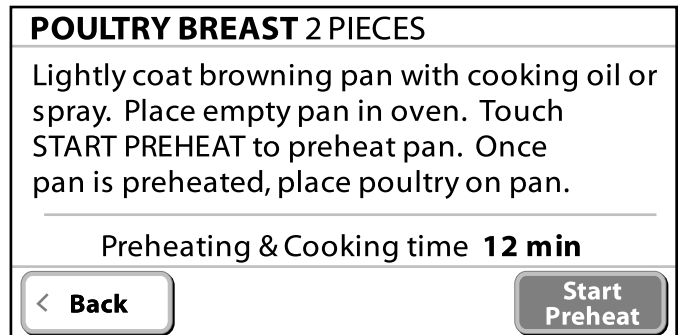
3. On Browning Pan screen, touch "Poultry Brst Boneless."



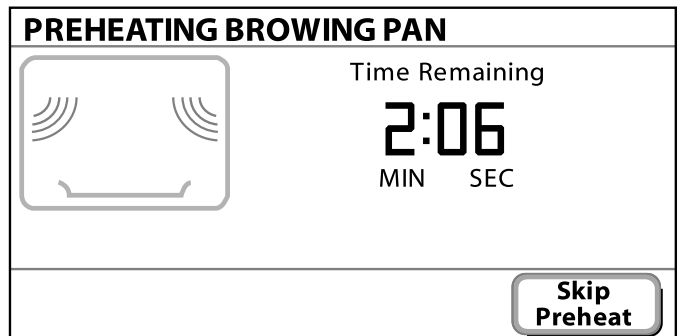
4. On Browning Pan-Poultry Breast screen, touch "2 pieces." Weight guidelines appear below the quantity selections.



5. On Poultry Breast screen, follow the instructions, then touch "Start Preheat."



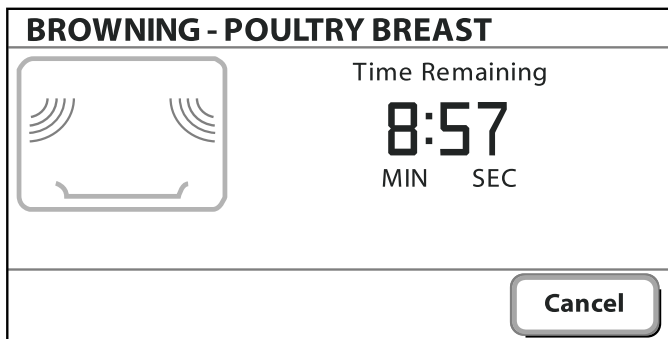
While the browning pan preheats, the cooking animation and countdown are active in the display.



6. When preheating is finished, follow the instructions on the Preheat Finished screen, then touch “Continue.”
If more or less cook time is desired, adjust doneness before touching “Continue.”

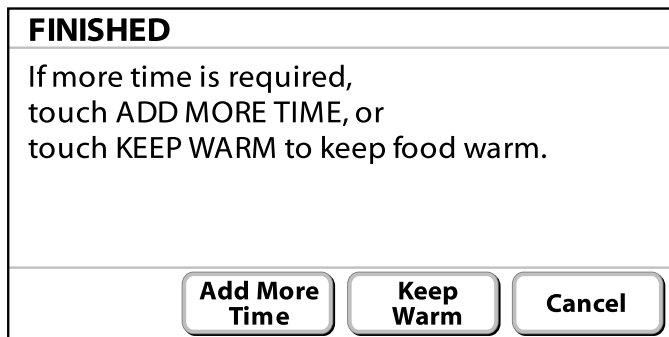


While the poultry breasts are being pan browned, the cooking animation and countdown are active in the display.



About halfway through the cycle, the microwave oven will stop, and the display will direct you to turn over the poultry breasts.

7. Touch “Continue” to resume pan browning.
When the cycle is over, the Finished screen appears.



If you would like to either add more time or keep the food warm, you may do so at this time.

8. If the doneness is satisfactory, touch “Cancel” to return to the default screen.

The same cooking can also be accomplished using the “Food Type” menus instead of the “Cook Method” menu.

1. On Main Menu, touch “Food Type,” then “More Choices.”
2. Touch “Poultry,” and then “More Choices.”
3. Touch “Poultry Breast: Pan.”

This takes you to the same Browning Pan-Poultry Breast screen as in the Cook Method sequence.

4. Follow steps 4-8 in Cook Method sequence.

See “Learning Mode” section to see how to practice navigating through the menus without turning on the microwave generator.

Settings & Info

Microwave oven features may be activated and/or changed, and display characteristics may be adjusted using the “Settings & Info” menu. Following is a brief description of each option.

OPTION	SETTING
Clock	<ul style="list-style-type: none"> ■ Adjust time: set or hide clock. See “Clock” section.
Contact Info	<ul style="list-style-type: none"> ■ Find contact information: toll-free number and website.
Date	<ul style="list-style-type: none"> ■ Set date: month, day and year. ■ Hide date. See “Date” section.
Demo Mode	<ul style="list-style-type: none"> ■ View sales demonstration. See “Demo Mode” section.
Display Backlight	<ul style="list-style-type: none"> ■ Set backlight brightness: reduce after 2 minutes or turn off after 2 minutes. See “Display Backlight” section.
Display Contrast	<ul style="list-style-type: none"> ■ Set level of contrast between minimum and maximum using “+” and “-” controls. See “Display Contrast” section.
Hints	View comprehensive lists of hints for general operation and care of microwave oven: <ul style="list-style-type: none"> ■ Cleaning: cavity, control panel, odors and turntable. ■ Cookware: covers, depth, materials and shape. ■ Food: eggs, moisture, quantity and shape. ■ Methods: arranging, covering, defrosting and standing. ■ Power levels: list of microwave power levels and sample foods for each.
Learning Mode	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn on or off. See “Learning Mode” section.
Volume	<ul style="list-style-type: none"> ■ Set tone volume using “+” and “-” controls. See “Tones” section.
Set Language	<ul style="list-style-type: none"> ■ Language option: English or Français

1. On Main Menu, touch “Settings & Info.”
2. Touch desired option (touch “More Choices” for more categories), then follow the instructions on the screen to select and/or adjust settings.

Clock

This is a standard 12-hour clock (12:00 AM-11:59 PM). When power is first supplied to the microwave oven, or after a power failure, the “Welcome” screen will appear, asking whether you would like to set the clock. If you choose to set the clock at that time, the display will take you directly to the Clock screen. If you choose not to set the clock, the time of day will default to 12:00 p.m., and the clock will be displayed and continue to keep time.

To Set Clock:

1. On Main Menu, touch “Settings & Info.”
2. On Settings & Info screen, touch “Clock.”
3. On Clock screen, set the time of day and date, if desired, and select AM or PM.

To Hide Clock: On Clock screen, touch “Hide Clock.” The display will immediately return to the Main Menu.

Date

The date may be set and displayed on the Main Menu screen. The default setting is Jan. 1.

To Set Date:

1. On Main Menu, touch “Settings & Info.”
2. On Settings & Info screen, touch “Date.”
3. On Date screen, use number pads to set the month, day and year.

To Hide Date: On Date screen, touch “Hide Date.” The display will immediately return to the Main Menu. Repeat to display the date.

Demo Mode

The Demo Mode highlights the features and capabilities of the microwave oven in a slide show on the display.

To Activate Demo Mode:

1. On the Main Menu, touch “Settings & Info.”
 2. On Settings & Info screen, touch “Demo Mode.”
The demonstration immediately begins. You can move forward or back in the demonstration by touching “Next Page” or “Back,” or wait for the screen to advance. When the demonstration is over, it automatically loops back to the beginning and starts again.
 3. Touch “Cancel” on the touch screen, or touch OFF control to cancel Demo Mode and return the display to the Main Menu.
-

Display Backlight

Display backlight may be set to reduce brightness or to turn off during sleep mode.

Sleep mode is an energy-saving feature that darkens the display backlight after 2 minutes of inactivity. During sleep mode, only the time and date are visible, along with instruction to touch the screen to reactivate the Main Menu.

To Set Display Backlight:

1. On Main Menu, touch “Settings & Info.”
2. Touch “Display Backlight.”
3. Select setting: reduce after 2 minutes or off after 2 minutes.
4. Touch “Ok.”

Display Contrast

Display contrast has numerous settings, ranging from minimum to maximum.

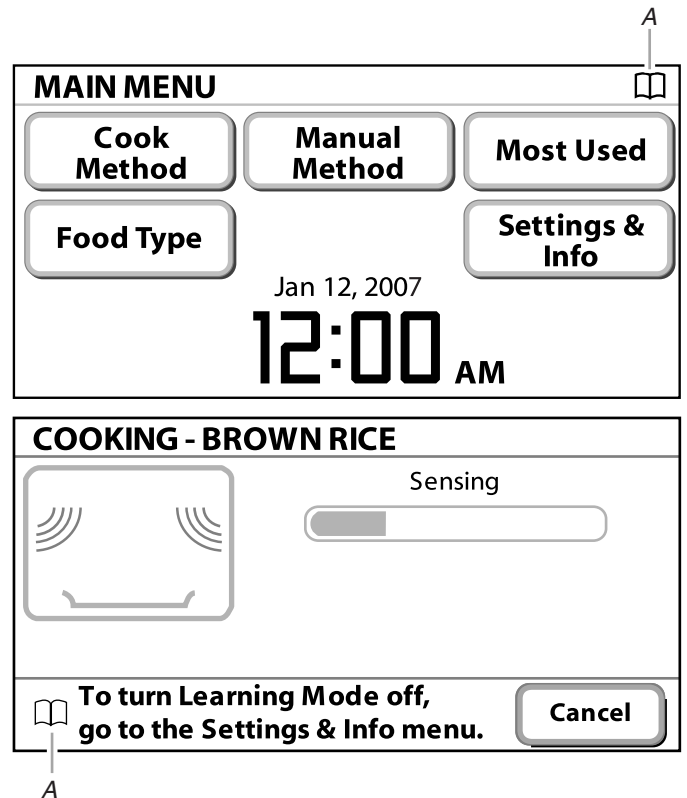
To Set Display Contrast:

1. On Main Menu, touch “Settings & Info.”
 2. Touch “Display Contrast.”
 3. Using “+” and “-” controls, increase or decrease the contrast.
 4. Touch “Ok.”
-

Learning Mode

The Learning Mode is ideal for learning how to use the microwave oven. When set, functions can be entered, with real displays and tones, without actually turning on the microwave generator (magnetron). While functions are operating in the Learning Mode, the microwave oven light will come on, the fan will run, and the turntable will rotate (if set ON).

While the Learning Mode is active, the Learn indicator is visible in the upper, right title area, or at the bottom command input area. The indicator is visible while the microwave oven is in standby mode, during programming, and during Settings & Info menu navigation. During a “practice” cooking cycle, the Learn indicator is visible in the lower, left command input area.



A. Indicators for Learning Mode

To Activate Learning Mode:

1. On the Main Menu, touch “Settings & Info.”
2. On Settings & Info screen, touch “More Choices.”
3. Touch “Learning Mode.”
4. Touch “On” or “Off” to set.
5. Touch “Ok.”

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One Tone

- Valid entry (short tone)

Two Tones

- Between stages (short tones)
- Reminder, repeat each minute for 10 minutes after the end-of-cycle tones
- End of Timer countdown
- Hidden feature entered or exited (very short, quick tones)

Three Tones

- Invalid entry (very short, quick tones)
- Retry Error

Four Tones

- End of cycle (2 short tones, followed by 2 longer tones)
- Interruption, tend to food (short tones)
- Attention - door needs to be opened and closed

To Adjust Tone Volume:

- On Main Menu, touch "Settings & Info."
- On Settings & Info screen, touch "More Choices."
- Touch "Volume."
- Using "+" and "-" controls, increase or decrease the volume setting, or turn the tones off.
- Touch "Ok."

Start

The START control will start any function.

If non-sensor cooking is interrupted, touching the START control pad 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.

For added convenience, the "Start" touch pad is also available on some display screens, and provides the same function as the START control pad.

Off

The OFF control stops all functions except for the Timer and Learning Mode, and cancels programming in progress.

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

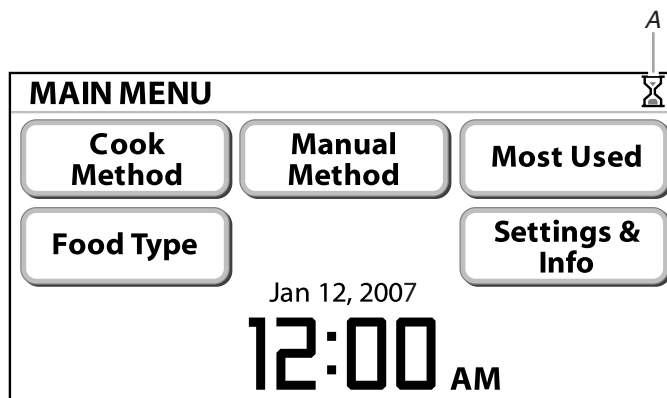
Clear

During programming, the CLEAR control changes the numeric programming values, such as minutes, seconds and cook power that are active in the display to their default value. For example, while entering a cook time, touching CLEAR will change the time you have already entered to "0:00." The CLEAR control gives an invalid signal (see "Tones" section) if touched during cooking.

Timer

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

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



A. Timer indicator

While the Timer is in use, the microwave oven can still operate. During an microwave oven operation, the Timer countdown will be minimized. If the Timer ends while microwave oven is still operating, the end-of-Timer tones will sound, and the set operating mode will remain active on the screen.

To Set Timer:

- Touch TIMER control.
- Using the number pads, enter desired time in minutes and seconds, and then touch "Start Timer."
The countdown will be in full screen view.
- Touch "Ok" to minimize the timer.

To see the countdown in full screen view, touch TIMER control.

The time can be reset during the countdown by touching TIMER, entering a new time, then touching "Ok," or the START control.

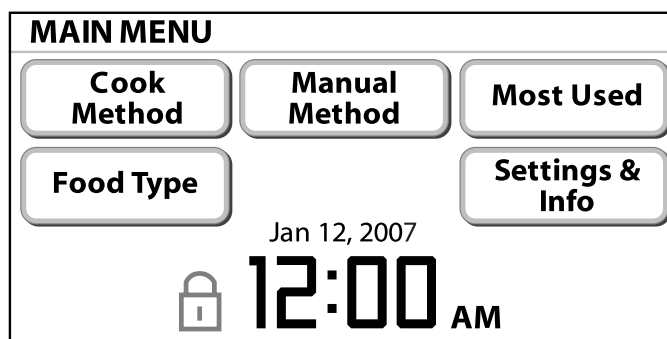
To Cancel: Touch TIMER control, then touch "Cancel Timer."

Control Lock

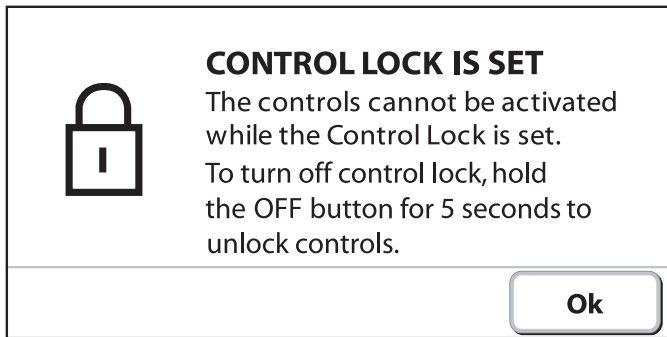
The Control Lock disables all controls to avoid unintended use of the microwave oven. The only control that will function while the Control Lock is active is the OFF pad on the control panel.

Control Lock activation is possible only when the display is at the Main Menu.

To Activate Control Lock: Touch and hold OFF control for 5 seconds. Two tones will sound, and the display will show the padlock icon.

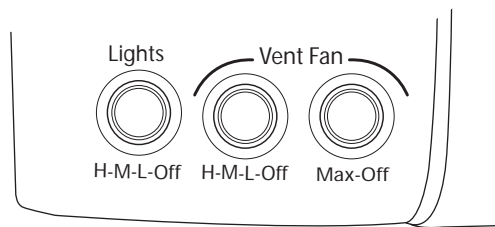


If any controls are touched while the Control Lock is active, the “Control Lock” reminder screen appears for 5 seconds.



To Deactivate Control Lock: Touch and hold OFF control for 5 seconds. Two tones will sound, and the padlock icon will be removed from the display.

TRUCAPTURE™ Vent Fan and Cooktop Lights



The microwave oven’s hood controls, on the lower, left side of the microwave oven (see “Parts and Features”) operate the vent fan and cooktop lights.

TRUCAPTURE™ Vent Fan

The vent fan has 3 regular speeds: high, medium and low. The vent fan also has a max speed, which is the highest speed.

To protect the microwave oven, the vent fan will automatically turn on at high speed if the temperature from the cooking surface below gets too hot. It may stay on for up to 1 hour to cool the microwave oven. When this occurs, the vent fan cannot be turned off. After the microwave oven has cooled, the vent fan will automatically turn off.

NOTE: For optimal TRUCAPTURE™ vent system performance, turn on the vent fan before using the cooking surface below. This will maximize steam capture.

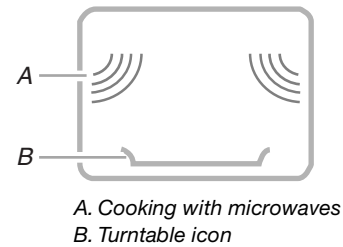
To Operate Vent Fan: Press VENT FAN H-M-L-OFF repeatedly to cycle through the settings: high, medium, low and off. Touch VENT FAN MAX-OFF to turn on the max speed. The status will be displayed for a few seconds while the settings are being adjusted.

Cooktop Lights

The cooktop lights have 3 brightness settings: high, medium and low.

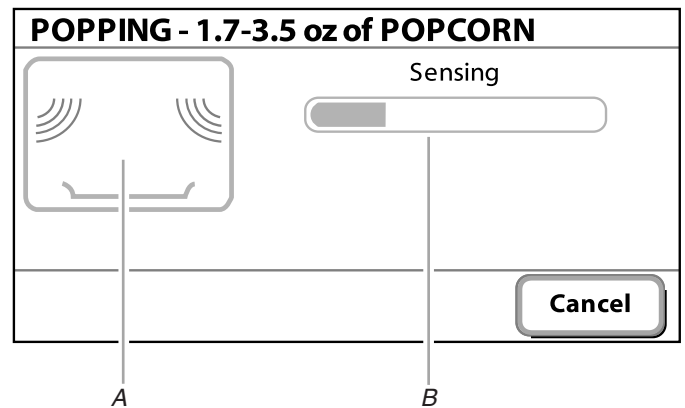
To Turn Light On/Off: Press LIGHTS button repeatedly to cycle through the settings: high, medium, low and off. The status will be displayed for a few seconds while the settings are being adjusted.

Cooking Animation



The cooking animation appears during any cooking cycle, whether automatic or manual. The animation shows what type of cooking is taking place.

Progress Bar



A. Cooking animation
B. Progress bar

The progress bar is a visual picture of the estimated running time of a sensor cooking cycle. It will appear at the beginning of sensor cooking functions. A horizontal bar appears below the word “Sensing,” and shows progress by the darkening of the bar left to right. Some time after the progress bar appears, it may be replaced by “Maximum Time Remaining” indicator and the estimated remaining time, which may fluctuate often. When sensing is finished, “Time Remaining” will appear with the actual remaining cook time.

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 [†]	Do not use in microwave oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

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

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

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

[†]@STYROFOAM is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

MANUAL COOKING

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. Time may be added in 1-minute increments by touching ADD A MINUTE, or by minutes and seconds using the interactive touch screen display. Cook power or cook time may be changed after cooking begins by using the “Adjust Settings” control. While settings are being adjusted, the countdown freezes, and then resumes when adjustments are made.

Micro Time/Power Cooking

The MICRO TIME/POWER control is for manual microwave cooking.

To Use MICRO TIME/POWER:

1. Place food on the turntable, and close the door.
2. Touch MICRO TIME/POWER control pad.
3. Use number pads to enter the cook time in minutes and seconds.
If using 100% cooking power, skip Step 4.
4. Touch “Cook Power: 100%,” and then use number pad to adjust the power level, between 10% and 100%.
5. Touch “Start” on the touch screen, or START control.
The display will count down the cook time.

During the countdown, cook time and/or cooking power may be changed by touching “Adjust Settings” on the touch screen, and following the prompts.

When the cycle ends, the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.

6. Touch OFF control or open the door to stop reminder tones. The display will return to the Main Menu after OFF control is touched.

Manual Method Cooking

The Manual Method control on the Main Menu is for manual cooking by cooking method. There are 9 methods from which to choose. Some of the methods have set power levels that cannot be changed. Use the following chart as a guide.

METHOD	COOKWARE	POWER/TEMP SETTINGS
Reheat	Microwave-safe	10-100%; 100% default
Defrost	Microwave-safe	20% only
Cook	Microwave-safe	10-100%; 100% default
Melt	Microwave-safe	30% only
Boil & Simmer	Microwave-safe	Enter desired time.
Browning Pan	Browning Pan	100% only
Soften	Microwave-safe	20% only
Steam Cook	Microwave-safe	Enter desired time.
Keep Warm	Microwave-safe	10% only

To Use:

1. Place food on the turntable, and close the door.
2. Touch “Manual Method” on the Main Menu.
3. Select a method from the chart.
4. Follow instructions on the display to program cooking time, temperature and/or cooking power.
5. Touch “Start” on the touch screen, or START control.
The display will count down the cook time.
During the countdown, cook time and some cooking powers and/or temperatures may be changed by touching “Adjust Settings” on the touch screen, and adjusting the remaining time, cooking power and/or temperature.
When the cycle ends, the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
6. Touch OFF control or open the door to stop reminder tones. The display will return to the Main Menu after OFF control is touched.

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. See “Cooking in Stages” section.

- 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:

1. Place hot cooked food on the turntable, and close the door.
2. Touch KEEP WARM control.
3. Adjust warm time, if desired.
4. Touch “Start” on the touch screen, or START control.
The display will count down the warm time.
During the countdown, warm time may be changed by touching “Adjust Settings” on the touch screen, and adjusting the remaining time.
When the cycle ends, the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.
5. Touch OFF control or open the door to stop reminder tones and return to the Main Menu.

Cooking in Stages (or steps)

Manual cooking may be done in stages (or steps), up to 4 stages total. The first stage may be programmed using any of the manual controls. The stages may be reviewed at any time during programming and/or cooking by touching “Review Steps” on the touch screen.

NOTE: Manual Defrost can be programmed only as the 1st stage, and is not available for subsequent stage programming.

To Cook in Stages:

1. Follow steps 1-4 in “Micro Time/Power Cooking,”
or
follow steps 1-4 in “Manual Method Cooking.”
2. Touch “Add A Step” on the touch screen.
3. Select cook method, and follow screen prompts to program the next stage.

4. Repeat steps 2 and 3 to program each additional stage.
5. Touch “Start” on the touch screen, or START control.

The display will show the cycling stage’s cook time and cooking power, and will count down each stage in turn.

During the countdown, cook time and/or cooking power for the cycling stage may be changed by touching “Adjust Settings” on the touch screen, and following the prompts.

Each stage will immediately follow the previous stage, and between cycle tones will sound when each new stage begins.

When the cycle ends, the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.

6. Touch OFF control or open the door to stop reminder tones. The display will return to the Main Menu after OFF control is touched.

PROGRAMMED COOKING

Sensor Cooking

Some automatic cycles are sensor cycles. See “Cook Method Chart.” No amounts need to be entered. A sensor in the microwave oven detects humidity released from the food as it heats, and adjusts the cook time accordingly. The progress bar appears during sensing (see “Progress Bar” section).

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 2 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.

Preheating

Preheating of the browning pan is programmed in many automatic cooking cycles. This preheating phase may also be skipped by touching “Skip Preheat.”

For optimal results, we recommend completing the preheating phase of each cycle in which preheating is programmed.

Doneness

Doneness for food items may be adjusted for most automatic cycles. Before starting a cycle, touch “Doneness” on the touch screen, and adjust the doneness with “+” (more done) or “-” (less done) controls. The “+” control adds to, and the “-” control subtracts from the recommended default cook time.

The more done and less done settings in most foods for which doneness may be adjusted are equal. That is, the same amount of time may be added to or subtracted from the cycle. Some of the Meat and Poultry cycles have only the more done settings.

Popcorn

Popcorn is a sensor function. The sensor determines the appropriate popping time of commercially packaged microwavable popcorn.

The sensor will determine accurate popping times for bag sizes: 3.5 oz (99 g), 3.0 oz (85 g) or 1.75 oz (50 g). For bag sizes not listed in this section, follow package directions.

- Do not place bag on cooking rack.
- Do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer’s instructions when using a microwave popcorn popper.
- Listen for popping to slow to 1 pop every 1 to 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.

To Use Popcorn:

1. Place popcorn bag on the turntable, and close the door.
2. Touch POPCORN control.

The microwave oven will start automatically. The display will show when the microwave oven is sensing, and will start counting down the time when sensing has finished.

When the cycle ends, the end-of-cycle tones will sound, followed by reminder tones.

3. Touch OFF control or open the door to stop reminder tones. The display will return to the Main Menu after OFF control is touched.

Using Food Type

The Food Type menu has 12 methods from which to choose.

Breakfast Food	Dairy/Dessert	Frozen Food
Liquids	Snacks	Vegetable
Bread	Casserole Leftover	Fish/Seafood
Grains (Pasta/Rice)	Meat	Poultry

This menu allows you to choose what specific food item you want to cook, and then choose how you would like to cook it, if there is more than 1 cook method available. All cook methods and foods are available through this menu.

See “Food Type Chart” in this manual, or review your Quick Reference Guide for all of the food items and programmed cycles.

See “Main Menu” section for an example of how using the Food Type menu works.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Food Type” on Main Menu, select your food category, and then follow the screen prompts to select your specific food item and cook method, and to start the cycle.

Using Cook Method

The Cook Method menu has 8 methods from which to choose.

Reheat	Defrost	Cook
Boil & Simmer	Browning Pan	Melt
Soften	Steam Cook	

This menu allows you to start with the type of cooking you want, and then choose your specific food item. All food items are available through this menu.

See each method’s respective section in this manual for method details.

See “Cook Method Chart” for all of the programmed cycles.

See “Main Menu” section for an example of how using the Cook Method menu works.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Cook Method” on Main Menu, select your desired method, and then follow the screen prompts to select your food item and to start the cycle.

Reheat

The Reheat menu has a selection of main food categories, plus a shortcut to Manual Reheat (see “Manual Method Cooking” section).

Beverage	Casserole Leftover	Meal
Muffin	Pizza Leftover	Roll
Sauce	Soup	Manual Reheat

See “Cook Method Chart” for food item details, such as specific food items available, sensor functions and amounts.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Cook Method” on Main Menu, touch “Reheat,” and then follow screen prompts to make your selections, prepare your food and/or microwave oven for reheating, and start the cycle.

Defrost

The Defrost menu has a selection of main food categories, plus a shortcut to Manual Defrost (see “Manual Method Cooking” section).

Bread	Fish/Seafood	Meat
Poultry	Manual Defrost	

Defrost should not be used for food left out of the freezer for more than 20 minutes, or for frozen ready-made food.

- Food should be 0°F (-18°C) or colder at the time the cycle is started for optimal results. How foods are stored can affect results.
- Unwrap foods and remove lids (for example, from fruit juice containers) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than thick blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the 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.

See “Cook Method Chart” for specific food items and amounts.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Cook Method” on Main Menu, touch “Defrost,” and then follow screen prompts to make your selections, and to start the cycle.

Defrost programs are set by the weight of the food item in pounds and/or ounces. If the weight is not known, touch “Weight Unknown” on the touch screen, and follow the prompts. Preparation instructions for each food item will be displayed while you are programming the cycle.

Cook

The Cook menu has a selection of main food categories, plus a shortcut to Manual Cook (see “Manual Method Cooking” section)

Cereal/Oatmeal	Couscous	Egg
Fish/Seafood	Frozen Food	Meat
Pasta	Poultry	Rice
Vegetable	Manual Cook	

See “Cook Method Chart” for food item details, such as sensor functions, convection functions and amounts.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Cook Method” on Main Menu, touch “Cook,” and then follow screen prompts to make your selections, prepare your food and/or microwave oven for cooking, and start the cycle.

Boil & Simmer

The Boil & Simmer menu has a selection of main food categories, plus a shortcut to Manual Boil & Simmer (see “Manual Method Cooking” section).

Couscous	Dried Pasta	Fresh Pasta
Rice	Manual Boil & Simmer	

Boil & Simmer is a sensor function.

See “Cook Method Chart” for specific food items and amounts.

- Follow recommended water and food amounts that appear on the display.
- Use a microwave-safe dish with a loose-fitting lid.
- Do not use plastic wrap as a cover during the Boil & Simmer cycle.
- Do not remove the lid while the dish is still in the microwave oven, as the rush of steam will disrupt the sensor readings.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Cook Method” on Main Menu, touch “Boil & Simmer,” and then follow screen prompts to make your selections, prepare your food for simmering, and start the cycle.

Simmering Pasta

The water will need to boil before adding the pasta. Place the dish of water, covered, in the microwave oven and begin the cycle. When the water boils, the microwave oven will stop and prompt you to add the pasta. If manually simmering, place the covered dish of water in the microwave oven, and set a simmer time of 1 second. The water will start to boil, the 1-second simmer time will end, and the microwave oven will stop.

Using oven mitts, gently remove the covered dish of boiling water, add the pasta, re-cover, place the dish back in the microwave oven and continue the cycle.

Simmering Rice

Place food and water/liquid, covered, in the microwave oven and begin the cycle. The sensor determines when the water starts to boil, and figures the simmer time, which will begin counting down in the display.

Browning Pan

The Browning Pan menu has a selection of main food categories, plus a shortcut to Manual Browning Pan (see “Manual Method Cooking” section).

Egg	Fish Steak	Frozen Food
Meat	Nuts	Poultry Breast Boneless
Sausage	Manual Browning Pan	

The Browning Pan function uses the specially designed browning pan (provided with microwave oven) to brown, crisp, and pan-fry foods in the microwave oven. While microwaves heat food from above, they also heat the pan very quickly from below to brown and crisp the food.

Some Browning Pan cycles are programmed to preheat the empty pan for 3 minutes before cooking begins. When the preheating cycle is complete, the microwave oven will stop and prompt you to add the food to the browning pan. The microwave oven may prompt you to turn over the food during the cycle.

See “Cook Method Chart” for specific food items and amounts.

- Microwave oven cavity and door will become very hot during the Browning Pan cycle. The use of oven mitts is recommended.
- The browning pan will become very hot. Use oven mitts to grasp and remove the pan from the microwave oven. Do not place hot browning pan directly on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- Use detachable handle when handling hot browning pan.
- Do not use plastic utensils on the browning pan, as it becomes very hot quickly and could melt the utensils.
- Do not use metal utensils, as they can scratch the pan.
- Do not use the browning pan in any other microwave oven or in a standard thermal oven.
- For best results, coat the browning pan lightly with cooking oil to make removing food and cleaning the pan easier.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Cook Method” on Main Menu, touch “Browning Pan,” and then follow screen prompts to make your selections, prepare the food and/or browning pan for cooking, and start the cycle.

Melt

The Melt menu has a selection of main food categories, plus a shortcut to Manual Melt (see “Manual Method Cooking” section).

Butter/Margarine	Caramel	Cheese
Chocolate	Marshmallow	Manual Melt

See “Cook Method Chart” for specific food items and amounts.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Cook Method” on Main Menu, touch “Melt,” and then follow screen prompts to make your selections, prepare your food and/or microwave oven for cooking, and start the cycle.

Soften

The Soften menu has a selection of main food categories, plus a shortcut to Manual Soften (see “Manual Method Cooking” section).

Brown Sugar	Butter/Margarine	Caramel Dip
Cream Cheese	Frozen Juice	Ice Cream
Manual Soften		

See “Cook Method Chart” for specific food items and amounts.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Cook Method” on Main Menu, touch “More Choices,” and then “Soften.” Follow screen prompts to make your selections, prepare your food and/or microwave oven for cooking, and start the cycle.

Steam Cook

The Steam Cook menu has a selection of main food categories, plus a shortcut to Manual Steam Cook (see “Manual Method Cooking” section).

Fish Fillet	Fresh Vegetable	Frozen Vegetable
Shrimp	Manual Steam Cook	

Steam Cook is a sensor function.

See “Cook Method Chart” for specific food items and amounts.

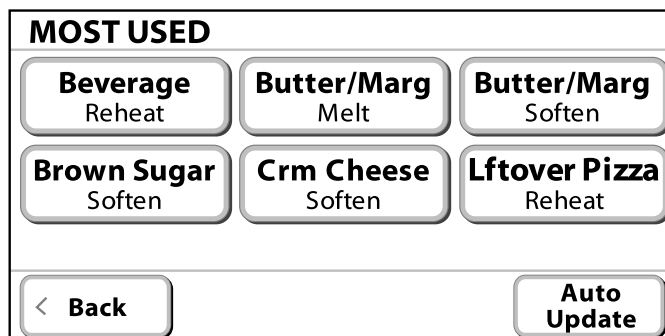
- Use a microwave-safe steamer with a loose-fitting lid. Place 1¼ cups (295 mL) water in the steamer base, place food in the steamer insert, place the insert in the base and cover with its lid.
- Do not remove the lid while the steamer is inside the microwave oven, as the rush of steam will disrupt the sensor readings.
- The steamer will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Do not overfill. One-half full is recommended.
- Follow directions on the display.

To Use: Place food on the turntable, and close the door. Touch “Cook Method” on Main Menu, touch “More Choices,” and then “Steam Cook.” Follow screen prompts to make your selections, prepare the food for steaming, and start the cycle.

Most Used Menu

The Most Used menu displays the 6 most used automatic cooking programs. This provides you with your own customized menu, which is easily accessible from the Main Menu.

The programs are shown in order of frequency of use. The food type is shown first on the selection pad, followed on the next line by the cook method. Following is the default Most Used menu screen:



To Update Most Used Menu: On the Most Used screen, touch “Auto Update.” The microwave oven shows the 6 programs used most frequently since the last time the menu was updated.

Food Type Chart

Use this chart as a reference for menu items available in the "Food Type" menu

BREAKFAST FOODS

<p>Bacon Cook or Browning Pan</p> <p>Cereal Instant Cook</p> <p>Egg Fried - Cook or Browning Pan Omelet - Cook or Browning Pan Poached - Cook Scrambled - Cook</p>	<p>French Toast Cook or Browning Pan</p> <p>Grits Quick - Cook Regular - Cook</p> <p>Hash Brown Cook or Browning Pan</p> <p>Hot Wheat Cook</p>	<p>Muffin Fresh - Reheat Frozen - Defrost or Reheat</p> <p>Oatmeal Instant - Cook Regular - Cook</p> <p>Sausage Cook or Browning Pan</p>
---	--	---

DAIRY/DESSERT

<p>Brown Sugar Soften</p> <p>Butter/Margarine Melt or Soften</p> <p>Caramel Melt</p> <p>Caramel Dip Soften</p>	<p>Cheese Melt</p> <p>Chocolate Melt</p> <p>Cream Cheese Soften</p>	<p>Ice Cream Soften</p> <p>Marshmallows Melt</p> <p>Nuts Browning Pan</p>
--	--	--

FROZEN FOOD

<p>Frozen Entrée Regular (8-20 oz [227-567 g]) - Cook Large (40 oz [1.1 kg]) - Cook Family Size (60 oz [1.7 kg]) - Cook</p> <p>Fish Fillet, Breaded - Cook or Browning Pan Fillet, Non-breaded - Defrost, Cook or Browning Pan Fish Stick - Cook or Browning Pan</p>	<p>French Toast Cook or Browning Pan</p> <p>Hash Brown Browning Pan</p> <p>Pizza Kids Pizza 5" - Cook Pizza Roll - Cook or Browning Pan Thin Crust - Cook or Browning Pan</p>	<p>Poultry Chicken Nuggets - Cook or Browning Pan Chicken Tenders - Cook or Browning Pan</p> <p>Soup Reheat</p> <p>Vegetable Cook or Steam Cook</p>
--	--	--

LIQUIDS

<p>Beverage Reheat</p> <p>Frozen Juice Soften</p> <p>Soup, Frozen Reheat</p>	<p>Soup, Thick Reheat</p> <p>Soup, Thin Reheat</p>	<p>Sauce Thick - Reheat Thin - Reheat</p>
---	--	--

SNACKS

<p>Burrito Cook</p> <p>Cheese Sticks Cook or Browning Pan</p> <p>Instant Macaroni & Cheese Cook</p>	<p>Kids Pizza 5" Cook</p> <p>Marshmallow Melt</p> <p>Pizza, Leftover Reheat</p>	<p>Pizza Roll Cook or Browning Pan</p> <p>Potato Nuggets Browning Pan</p> <p>Snack Pocket Cook</p>
--	--	---

VEGETABLE

Canned Vegetable

Cook

Fresh Vegetable

Asparagus

- Cook or Steam Cook

Broccoli

- Cook or Steam Cook

Carrots

- Cook or Steam Cook

Cauliflower

- Cook or Steam Cook

Fresh Vegetable (cont'd)

Corn on the Cob

- Cook or Steam Cook

Green Beans

- Cook or Steam Cook

Mushroom

- Cook

Potato Baked/Sweet

- Cook

Fresh Vegetable (cont'd)

Potato New/Red

- Steam Cook

Spinach

- Cook or Steam Cook

Summer Squash/Zucchini

- Cook or Steam Cook

Frozen Vegetable

Cook or Steam Cook

BREAD

Bagel

Small

- Defrost

Medium

- Defrost

Large

- Defrost

French Toast

Cook or Browning Pan

Muffin

Fresh

- Reheat

Frozen

- Reheat or Defrost

Roll

Fresh/Leftover

- Reheat

Frozen

- Reheat or Defrost

CASSEROLE

Casserole, Leftover

Reheat

FISH/SEAFOOD

Fish Fillet

Fresh

- Cook or Steam Cook

Frozen, Breaded

- Cook or Browning Pan

Frozen, Non-Breaded

- Cook, Defrost or Steam Cook

Fish Steak

Cook, Defrost or Browning Pan

Fish Stick, Frozen

Cook or Browning Pan

Scallops

Defrost

Shrimp

Defrost or Steam Cook

GRAINS: PASTA/RICE

Canned Pasta

Cook

Couscous

Cook or Boil & Simmer

Grits

Quick

- Cook

Regular

- Cook

Instant Macaroni & Cheese

Cook

Pasta

Dried Pasta

- Fettuccine

Cook or Boil & Simmer

- Macaroni

Cook or Boil & Simmer

Pasta

Dried Pasta cont'd

- Penne

Cook or Boil & Simmer

- Rotini

Cook or Boil & Simmer

- Spaghetti

Cook or Boil & Simmer

Fresh Pasta

- Linguine

Cook or Boil & Simmer

- Ravioli

Cook or Boil & Simmer

- Tortellini

Cook or Boil & Simmer

Rice

Brown Rice

- Instant

Cook or Boil & Simmer

- Long Grain

Cook or Boil & Simmer

White Rice

- Instant

Cook or Boil & Simmer

- Long Grain

Cook or Boil & Simmer

- Short Grain

Cook or Boil & Simmer

MEAT

Beef

- Ground Beef
 - Defrost or Cook
- Hamburger Patty
 - Cook or Browning Pan
- Steak
 - Defrost

Hot Dog

- Cook

Meatballs

- Cook or Browning Pan

Pork

- Bacon
 - Cook or Browning Pan
- Ham Slice
 - Cook or Browning Pan

Pork cont'd

- Ham Steak
 - Cook or Browning Pan
- Pork Chops
 - Defrost

Sausage

- Cook or Browning Pan
-

POULTRY

Chicken Nuggets

- Cook or Browning Pan

Chicken Pieces, Boneless

- Defrost or Cook

Chicken Pieces, Bone-In

- Defrost or Cook

Chicken Tenders

- Cook or Browning Pan

Ground Poultry

- Defrost or Cook

Poultry Breast, Boneless Pan Brown

- Cook or Browning Pan

Poultry Breast, Boneless Poached

- Cook
-

Cook Method Chart

Use this chart as a reference for menu items and amounts available in the "Cook Method" menu.

REHEAT

Beverage

- 1 or 2 cups (250-500 mL)

Casserole, Leftover

- 1-4 cups (250 mL-1 L)

Meal (dinner plate)

- 1 meal (sensor)
- 2 meals

Muffin

- Fresh: 1-6 muffins
- Frozen: 1-6 muffins

Pizza Leftover

- 1-3 slices

Roll

- Fresh: 1-6 rolls
- Frozen: 1-6 rolls

Sauce

- Thick: senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
- Thin: senses 1-4 cups (250 mL-1 L)

Soup

- Frozen: 1-4 cups (250 mL-1 L)
- Thick: senses 1-4 cups (250 mL-1 L)
- Thin: senses 1-4 cups (250 mL-1 L)

Manual Reheat

DEFROST

Bread

- 0.1-2.0 lbs (45-900 g)
- Weight Unknown
 - Bagel
 - small: 2-8 bagels
 - medium: 1-6 bagels
 - large: 1-6 bagels
 - Muffin
 - small: 4, 6, 8, 10, 12, 14 or 16 muffins
 - medium: 1-6 muffins
 - large: 1-6 muffins
 - Roll
 - small: 1-6 rolls
 - medium: 1-6 rolls
 - large: 1-6 rolls

Fish/Seafood

- 0.1-4.5 lbs (45 g-2.0 kg)
- Weight Unknown
 - Fillet: 1-6 pieces
 - Shrimp: 1-4 cups (250 mL-1 L)
 - Scallops: 1-4 cups (250 mL-1 L)
 - Steak: 1-4 pieces

Meat

- 0.1-6.5 lbs (45 g-2.9 kg)
- Weight Unknown
 - Chops
 - small: 1-6 pieces
 - medium: 1-6 pieces
 - large: 1-4 pieces
 - Ground: 1, 2, 3 or 4 cups (250, 500, 750 mL or 1 L)
 - Steak
 - small: 1-6 pieces
 - medium: 1-4 pieces
 - large: 1 or 2 pieces

Poultry

- 0.1-6.5 lbs (45 g-2.9 kg)
- Weight Unknown
 - Breast: 1-6 pieces
 - Ground: 1, 2, 3 or 4 cups (250, 500, 750 mL or 1 L)
 - Pieces
 - small: 1-6 pieces
 - medium: 1-4 pieces
 - large: 1-4 pieces

Manual Defrost

COOK

Cereal/Oatmeal

- Grits
 - Quick: senses 1-4 servings
 - Regular: senses 1-4 servings
- Hot Wheat: 1-4 servings
- Instant Cereal: 1-4 servings
- Oatmeal
 - Instant: 1-4 servings
 - Regular: 1-4 servings

Couscous

- senses 1-4 servings

Egg

- Fried: 1-4 eggs
- Omelet: 2-4 eggs
- Poached: 1-4 eggs
- Scrambled: 1-4 eggs

Fish/Seafood

- Fish Fillet
 - Fresh: senses 0.5-1.5 lbs (227-680 g)
 - Frozen, Breaded: 1-4 servings
 - Frozen, Non-breaded: 1-6 pieces
- Fish Steak: 1 or 2 steaks
- Fish Stick, Frozen: 1-4 servings (6-18 sticks)

Frozen Food

- Burrito: 1 or 2 burritos
- Cheese Sticks: 1-4 servings
- Fish/Seafood
 - Fillet, Breaded: 1-4 servings
 - Fillet, Non-Breaded: 1-4 servings
 - Fish Stick: 1-4 servings (6-18 pieces)
- French Toast: 1-4 pieces
- Frozen Entrée
 - Regular: senses 8-20 oz (227-567 g)
 - Large: 40 oz (1.1 kg)
 - Family: 60 oz (1.7 kg)
- Frozen Pizza
 - 5" Kids Pizza
 - Pizza Roll: 1-4 servings
 - Thin Crust: 6" - 12" (15.2-30.5 cm)
- Frozen Vegetable: senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)
- Hash Brown: 1-4 patties
- Snack Pocket: 1 or 2 servings

Meat

- Bacon: 2-4 slices
- Ground Beef: 0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 lbs (227, 454, 680 or 900 g)
- Ham Slice: 1-4 slices
- Ham Steak: 4-8 oz (113-227 g)
- Hamburger Patty: 1-4 patties
- Hot Dog: 1-4 hot dogs
- Meatballs: 0.5 or 1.0 lb (227 or 454 g)
- Sausage: 2-10 links

Pasta

- Canned Pasta: senses 1-4 servings
- Dried Pasta
 - Fettuccine: senses 2-8 oz (57-227 g)
 - Macaroni: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
 - Penne: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
 - Rotini: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
 - Spaghetti: senses 2-8 oz (57-227 g)
- Fresh Pasta
 - Linguine: senses 9 or 18 oz (255 or 510 g)
 - Ravioli: senses 9 or 18 oz (255 or 510 g)
 - Tortellini: senses 9 or 18 oz (255 or 510 g)
- Instant Macaroni & Cheese
 - 1 or 2 servings

Poultry

- Chicken Nuggets: 1-4 servings (4-16 pieces)
- Chicken Pieces
 - Bone-In: 0.5-3.5 lbs (227 g-1.5 kg)
 - Boneless: 0.2-1.5 lbs (90-680 g)
- Chicken Tenders: 1-4 servings
- Ground Poultry: 0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 lbs (227, 454, 680 or 907 g)
- Poultry Breast Boneless
 - Pan Brown: 1-3 pieces
 - Poached: 0.2-1.5 lbs (90-680 g)

Rice

- Brown Rice
 - Instant: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
 - Long Grain: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
- White Rice
 - Instant: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
 - Long Grain: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
 - Short Grain: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)

Vegetable

- Canned Vegetable: 8-32 oz (237-946 mL)
- Fresh Vegetable
 - Asparagus: senses 8-16 oz (227-454 g)
 - Broccoli: senses 1-6 cups (250 mL-1.5 L)
 - Carrots: senses 1-6 cups (250 mL-1.5 L)
 - Cauliflower: senses 1-6 cups (250 mL-1.5 L)
 - Corn on the Cob: senses 1-4 ears
 - Green Beans: senses 1-6 cups (250 mL-1.5 L)
 - Mushroom: senses 1-6 cups (250 mL-1.5 L)
 - Potato, Baked/Sweet: senses 1-4 potatoes
 - Spinach: senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)
 - Summer Squash/Zucchini: senses 1-6 cups (250 mL-1.5 L)
- Frozen Vegetable: senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)

Manual Cook

BOIL & SIMMER

Couscous

senses 1-4 servings

Dried Pasta

Fettuccine: senses 2-8 oz (57-227 g)
Macaroni: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
Penne: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
Rotini: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
Spaghetti: senses 2-8 oz (57-227 g)

Fresh Pasta

Linguine: senses 9 or 18 oz (255 or 510 g)
Ravioli: senses 9 or 18 oz (255 or 510 g)
Tortellini: senses 9 or 18 oz (255 or 510 g)

Rice

Brown Rice
- Instant: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
- Long Grain: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
White Rice
- Instant: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
- Long Grain: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)
- Short Grain: senses 0.5-2.0 cups (125-500 mL)

Manual Boil & Simmer

BROWNING PAN

Egg

Fried: 1-4 eggs
Omelet: 2-4 eggs

Fish Steak

0.5-1.0 lb (227-454 g)

Frozen Food

Cheese Sticks: 1-4 servings
Chicken Nuggets: 1-4 servings (4-16 pieces)
Chicken Tenders: 1-4 servings
Fish
- Fillet Frozen, Breaded: 1-4 servings
- Fish Stick Frozen: 1-4 servings (6-18 pieces)
French Toast: 1-4 pieces
Hash Brown: 1-4 patties
Pizza Roll: 1-4 servings
Pizza Thin Crust: 6"-12" (15.2-30.5 cm)
Potato Nuggets: 1-4 servings
Sausage: 2-10 links

Meat

Bacon: 2-4 slices
Ham Slice: 1-4 slices
Ham Steak: 4-8 oz (113-227 g)
Hamburger Patty: 1-4 patties, 0.3 lb (136 g) each
Meatballs: 0.5-1.0 lbs (227-454 g)

Nuts

0.5, 1.0, 1.5 or 2 cups (125, 250, 375 or 500 mL)

Poultry Breast, Boneless

1-3 pieces, 0.4 lb (113 g) each

Sausage

2-10 links

Manual Browning Pan

MELT

Butter/Margarine

0.5, 1.0, 1.5 or 2 sticks or 1-8 tbs (15-120 mL)

Caramel

7 or 14 oz (199 or 397 g)

Cheese

8 or 16 oz (227 or 454 g)

Chocolate

1-12 oz (28-340 g) or 0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 cups (125, 250, 375 or 500 mL)

Marshmallow

5 or 10 oz (142-283 g)

Manual Melt

SOFTEN

Brown Sugar

0.5, 1.0, 1.5 or 2.0 cups (125, 250, 375 or 500 mL)

Butter/Margarine

0.5, 1.0, 1.5 or 2 sticks or 1-8 tbs (15-120 mL)

Caramel Dip

18 oz (510 g)

Cream Cheese

3 or 8 oz (85 or 227 g)

Frozen Juice

6, 12 or 16 oz (170, 340 or 454 g)

Ice Cream

16, 32 or 64 oz (473, 946 mL or 1.9 L)

Manual Soften

STEAM COOK

Fish Fillet

senses 0.5-1.5 lb (227-680 g)

Fresh Vegetable

Asparagus: senses 8-16 oz (227-454 g)
Broccoli: senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)
Carrots: senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)
Cauliflower: senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)
Corn on the Cob: senses 1-4 ears
Green Beans: senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)

Fresh Vegetable cont'd

Red Potato, New: senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)
Spinach: senses 4-8 cups (1-2 L)
Summer Squash/Zucchini: senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)

Frozen Vegetable

senses 2-6 cups (500 mL-1.5 L)

Shrimp

senses 5-8 oz (142-227 g)

Manual Steam Cook

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.

NOTE: Some discoloration of the filters may occur after cleaning them in the dishwasher. This is normal, and will not affect the performance of the grease filters.

MICROWAVE OVEN CAVITY

The gray finish inside the microwave oven cavity is a durable, nonstick coating that makes soils easier to remove.

To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use metal or sharp utensils or scrapers, soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some recycled paper towels. If damage occurs, special touch-up paint may be applied. See “Assistance or Service” to order.

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

- Wipe with wet cloth.

CONTROL PANEL/INTERACTIVE TOUCH DISPLAY

Activate the Control Lock to avoid touch screen activation during cleaning. See “Control Lock” section.

To avoid damage to the control panel/touch display, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads or gritty washcloths.

Use gentle pressure when wiping the touch screen.

- Glass cleaner and soft cloth:

Apply glass cleaner to soft cloth, not directly on panel.

- Mild soap, water and soft washcloth

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 door and exterior, 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

TURNTABLE

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

- Mild cleanser and scouring pad

- Dishwasher

BROWNING PAN

Do not use abrasive cleansers or scrubbers.

- Mild cleanser, water and washcloth

- 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.

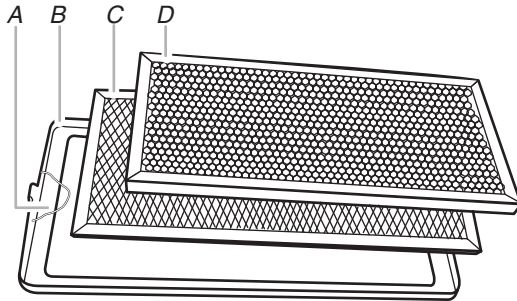
Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some recycled paper towels.

- Mild, nonabrasive soap or detergent and washcloth, toothbrush or cotton swab:

Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Replacing Filters

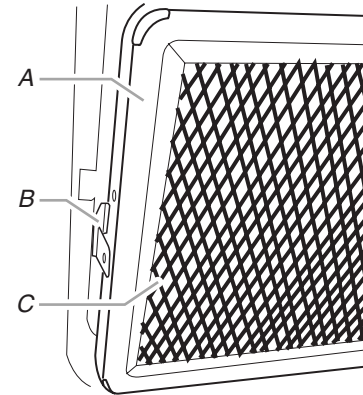
The grease filters should be removed and cleaned at least once a month. The charcoal filters cannot be washed and should be replaced every 6 to 12 months. Do not operate the microwave oven without the filters in place. See “Replacement Parts” section in “Assistance or Service” to reorder filters. See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



- A. Retaining spring
- B. Filter frame
- C. Grease filter
- D. Charcoal filter

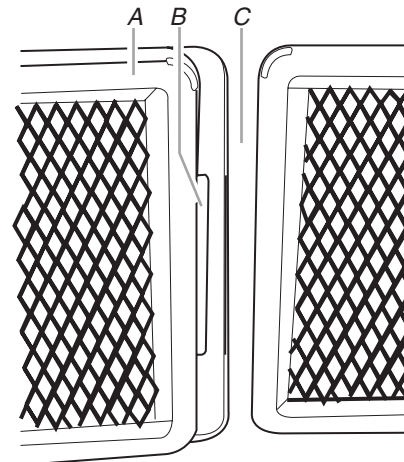
To Remove/Replace:

1. Squeeze the small tab on the outer edge of the filter frame inward, and pull down until the frame and filters drop out.



- A. Filter frame
- B. Small tab
- C. Grease filter

2. Replace the filters by inserting the wide tab of the filter frame into the inner portion of the filter housing, then swinging the outside of the frame up until it fits into place.



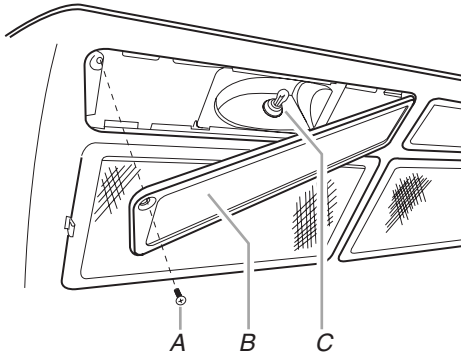
- A. Filter frame
- B. Wide tab
- C. Microwave oven bottom

Replacing Cooktop Light

The cooktop light consists of two 10W low-voltage halogen capsule bulbs. See "Assistance or Service" section to reorder. You will need a TORX® T10 screwdriver to remove the bulb cover mounting screw.

To Replace:

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



A. Mounting screw
B. Bulb cover lens
C. Halogen bulb

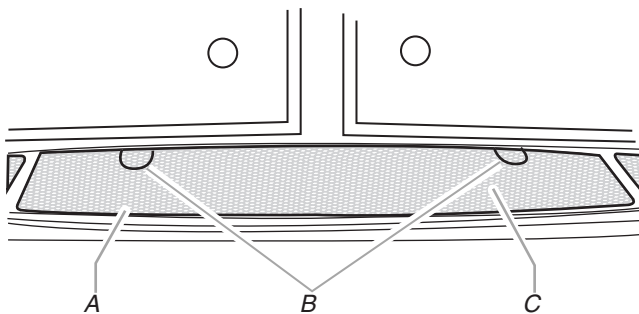
3. Remove the burned-out bulb.
4. Replace bulb, using a tissue or wearing clean cotton gloves to handle the bulb. Do not touch bulb with bare fingers.
5. Close bulb cover and replace mounting screw.
6. Plug in microwave oven or reconnect power.

Replacing Microwave Oven Light

The microwave oven light is a 10W low-voltage halogen capsule 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. You will need a TORX® T10 screwdriver to remove the bulb cover.

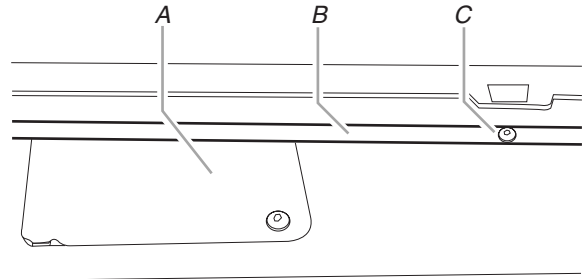
To Replace:

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Gently pull vent screen rings and lift the screen off the exhaust vent at the top of the microwave oven.
If using recirculating exhaust venting, skip Step 3.



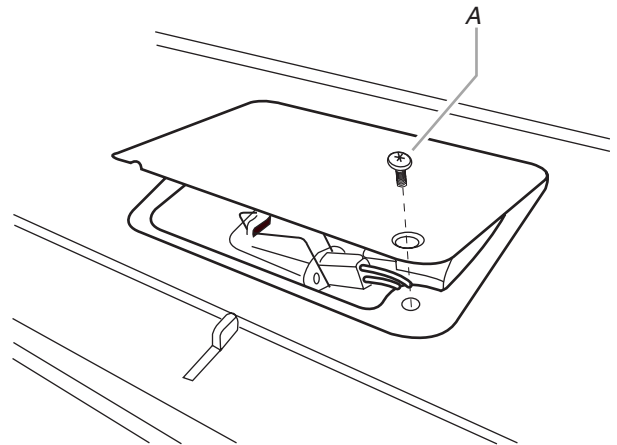
A. Vent screen
B. Rings
C. Bulb cover (under screen)

3. For wall or roof venting, remove the vent deflector by removing the mounting screws (1 from each end), and lifting out the vent deflector.



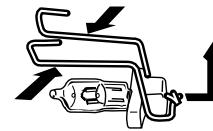
A. Bulb cover
B. Vent deflector
C. Vent deflector mounting screws (2)

4. Remove the bulb cover mounting screw, then lift cover.



A. Bulb cover mounting screw

5. Remove the burned-out bulb by squeezing the wire clip together, pulling to the right and lifting.



6. Replace bulb, using tissue or wearing clean cotton gloves to handle bulb. Do not touch bulb with bare fingers.
7. Close bulb cover, and fasten with screw.
If using recirculating exhaust venting, skip Step 8.
8. For wall or roof venting, replace the vent deflector removed in Step 3.
9. Replace vent screen.
10. 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 appliance 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.
- **Is the Control Lock set?**
See “Control Lock” section.
- **Is the Learning Mode activated?**
See “Learning 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.
- **Does the display show a message about opening the door?**
The door has been closed for an extended period of time (about 5 minutes) after placing food and before starting the microwave oven. Open and close the door, then start the cycle.

Microwave oven door looks wavy

- This is normal and will not affect performance.

Turntable will not operate

- **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 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 time countdown, but is not operating

- **Is the Timer in use?**
See “Timer” section.
- **Is the Learning Mode in use?**
See “Learning Mode” section.

Steam is coming from the vent screen

- 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.

Fan running during cooktop usage

- This is normal. The microwave oven's cooling fan, which is separate from the vent fan, automatically comes on during microwave oven operation to cool the microwave oven. Both the vent fan and the cooling fan may also automatically come on and cycle on and off to cool the microwave oven's controls while the cooktop below is being used.

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 or 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 8205992

Turntable Support and Rollers
Part Number 8206222

Turntable Hub
Part Number 8205994

Cooking Rack (rectangular)
Part Number 8206117

Cooking Rack Spacer
Part Number 8206116

Cooking Rack Hook
Part Number 8206118

Browning Pan
Part Number 8205996

Browning Pan Handle
Part Number W10120838

Grease Filters (2)
Part Number W10120839

Charcoal Filters (2)
Part Number W10120840

Cooktop and Microwave Oven
Light
Part Number 8204670

Cleaning and Maintenance Supplies

Heavy Duty Degreaser
Part Number 31552

All-Purpose Appliance
Cleaner
Part Number 31662

Cavity Touch Up Paint
Part Number 8204955

KITCHENAID® Stainless Steel
Cleaner and Polish
Part Number 4396920

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.

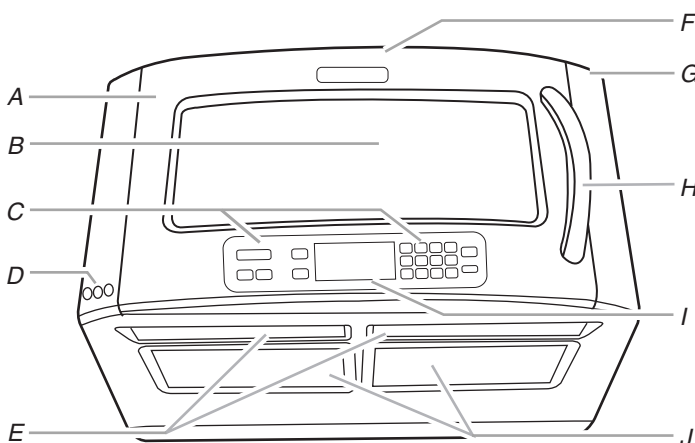
Ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon de courant électrique est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité du four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

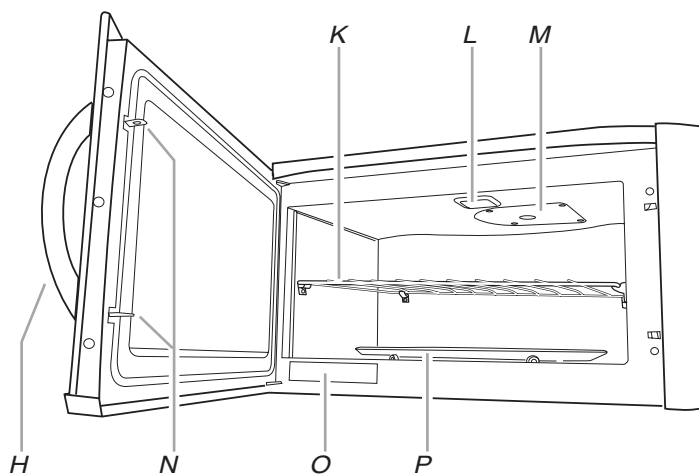
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel peut couvrir plusieurs modèles différents. Le modèle que vous avez acheté peut comporter toutes les caractéristiques illustrées ici ou seulement certaines d'entre elles. L'apparence de votre modèle peut différer légèrement des illustrations présentes dans ce manuel.



- A. Porte du four à micro-ondes
- B. Hublot avec grille métallique
- C. Tableau de commande
- D. Boutons de commande - ventilateur et lampes
- E. Lampes à halogène au-dessus de la table de cuisson (2)

- F. Conduit d'évacuation (pour recyclage) (partie supérieure du four à micro-ondes)
- G. Bouche d'admission
- H. Poignée de la porte
- I. Afficheur tactile interactif



- J. Filtres à graisse et à charbon (2 de chaque)
- K. Grille de cuisson
- L. Lampe du four à micro-ondes
- M. Couverture - orifice d'introduction des micro-ondes

- N. Système de verrouillage de la porte
- O. Plaque signalétique et de série
- P. Plateau rotatif

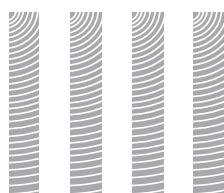
Revêtement de la cavité du four

Le four dispose d'un revêtement résistant, anti-adhésif, qui résiste à l'accumulation de saleté et permet un nettoyage plus facile que dans les fours à micro-ondes traditionnels. Pour obtenir des informations sur le nettoyage, voir la section "Nettoyage général".

Système de micro-ondes – Technologie OPTIMAWAVE™ Plus

Ce système de micro-ondes dispose de la technologie OPTIMAWAVE™ Plus qui offre un courant constant de puissance à micro-ondes - de véritables puissances élevée, moyenne et faible - afin d'obtenir des résultats homogènes et constants.

En général, les fours à micro-ondes fonctionnent à la puissance ÉLEVÉE uniquement. Par exemple, pour atteindre un niveau de puissance de 50 % ("moyen") dans un four à micro-ondes typique, le four fonctionne 50 % du temps à la puissance ÉLEVÉE et est éteint le reste du temps.



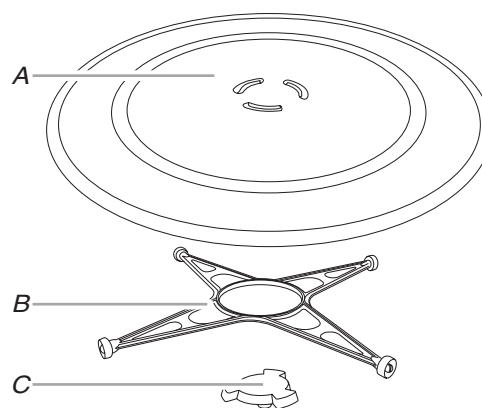
Par contre, les fours à micro-ondes qui utilisent ce système de micro-ondes offrent le niveau de puissance sélectionné de façon continue. Ce courant constant de puissance à micro-ondes aide à minimiser la cuisson excessive et les renversements des aliments.



Cuisson par détection

Le système de micro-ondes dispose de fonctions de cuisson par détection. Un détecteur d'humidité dans la cavité du four détecte l'humidité émise par les aliments lorsqu'ils chauffent. Le détecteur ajuste les durées de cuisson aux divers types et quantités d'aliments. La cuisson par détection évite l'approximatif dans la cuisson aux micro-ondes.

Plateau rotatif



A. Plateau rotatif en verre
B. Support
C. Axe

Le plateau rotatif peut tourner dans les deux directions pour permettre aux aliments de cuire plus uniformément. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans plateau rotatif installé. Voir "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande de pièces.

Installation :

1. Placer le support au fond de la cavité du four à micro-ondes.
2. 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 (seulement pour les programmes de cuisson manuels). 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.

Lorsque le programme manuel est terminé, le plateau rotatif revient automatiquement par défaut au mode activé.

Activation/désactivation :

1. Appuyer sur TURNTABLE (ON/OFF)/plateau rotatif (marche/arrêt).

L'écran du plateau rotatif (marche/arrêt) s'affiche.

PLATEAU ROTATIF	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ma. Le plateau rotatif peut être désactivé uniquement pour un réglage manuel.
<input type="checkbox"/>	Ar. Le plateau rotatif ne peut être désactivé pour les réglages automatiques (préréglés).
<input data-bbox="857 1703 1011 1761" type="button" value=" < Précédent "/>	
<input data-bbox="1352 1703 1507 1761" type="button" value=" Ok "/>	

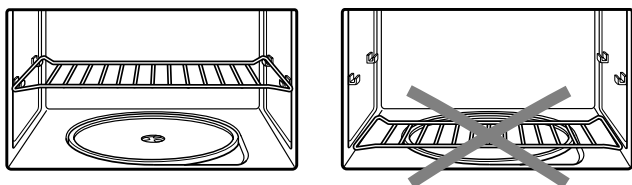
2. Sélectionner "Arrêt" puis appuyer sur "Ok".
L'indicateur d'arrêt du plateau rotatif s'affiche.
Répéter pour réactiver le plateau rotatif.

ACCESSOIRES

Les accessoires suivants ont été fournis avec votre nouveau four à micro-ondes. Toutes les pièces peuvent être commandées pour remplacement.

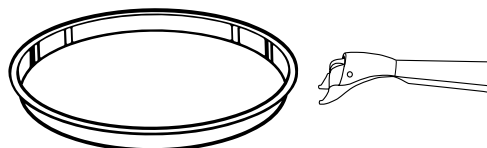
Grille de cuisson

La grille de cuisson rectangulaire est idéale pour la cuisson sur deux niveaux. Elle procure un espace supplémentaire pour la cuisson simultanée de 2 récipients ou plus. Insérer correctement la grille sur les supports situés sur les parois latérales du four à micro-ondes. Voir "Assistance ou service" pour commander des pièces de rechange.



- Quand la grille n'est pas utilisée pour la cuisson, la retirer du four à micro-ondes. Le four à micro-ondes risque d'être endommagé si une personne le met en marche involontairement.
- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation.
- Ne pas laisser la grille toucher les parois internes, le plafond ou le fond de la cavité.
- Utiliser la grille uniquement en cas de cuisson sur 2 niveaux.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson ou de préparation en métal ou de plat brunisseur avec la grille.
- Ne pas laisser un contenant d'aliments sur la grille toucher le sommet ou les parois du four à micro-ondes.
- Ne pas utiliser le plat brunisseur sur la grille.
- Enlever la grille avant d'utiliser la fonction Mais éclaté.
- 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 à micro-ondes. Ne pas essayer d'utiliser une quelconque autre grille (autre que celles fournies) dans ce four à micro-ondes.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes du fait d'une accumulation de saletés, nettoyer les supports de la grille souvent (voir la section "Nettoyage général").

Plat brunisseur et poignée



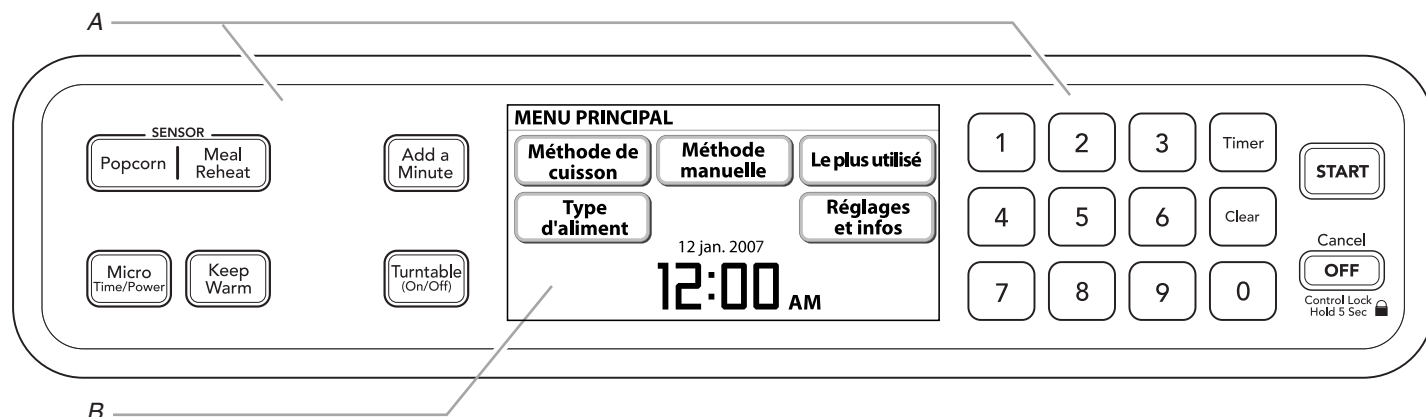
Le plat brunisseur, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçu spécialement pour l'utilisation au micro-ondes et est idéal pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes. Voir la section "Utilisation du plat brunisseur".

Utiliser la poignée pour saisir le plat. Placer l'embout de prise sur le rebord du plat, serrer la poignée et soulever le plat. Voir "Assistance ou service" pour commander des pièces de rechange. Voir "Nettoyage général" pour les instructions de nettoyage.

COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES

Les commandes du four à micro-ondes sont accessibles au moyen du tableau de commande et de l'afficheur tactile interactif.

REMARQUE : En raison de la sensibilité du tableau de commande, nous fournissons des instructions spéciales pour le nettoyage du tableau et de l'afficheur tactile. Voir la section "Nettoyage général" pour des instructions de nettoyage.



A. Tableau de commande
B. Afficheur tactile interactif

Tableau de commande

Les commandes basiques et les commandes de fonction automatiques par pression d'une touche se trouvent sur le tableau de commande. Les touches sont très sensibles; il suffit d'une légère pression pour les activer.

Pour plus d'informations sur les commandes individuelles, voir les sections respectives dans ce manuel.

Afficheur tactile interactif

La zone d'affichage fonctionne à la fois comme afficheur et comme commande tactile interactive évoluant en fonction des menus. Elle est conçue pour être facilement utilisable, vous guider dans les menus, offrir de multiples sélections, accepter vos données et exécuter vos commandes. Elle fournit également des instructions, des conseils et des illustrations.

Afficheur

Lors de la mise sous tension initiale du four à micro-ondes, l'écran de bienvenue apparaît, vous demandant si vous désirez régler l'horloge. Appuyer sur "Oui" et régler l'horloge (voir la section "Horloge") ou appuyer sur "Non" et l'heure sera réglée par défaut à 12:00 p.m. Si l'écran de bienvenue apparaît à tout autre moment, une panne de courant s'est produite. Régler de nouveau l'horloge si nécessaire.

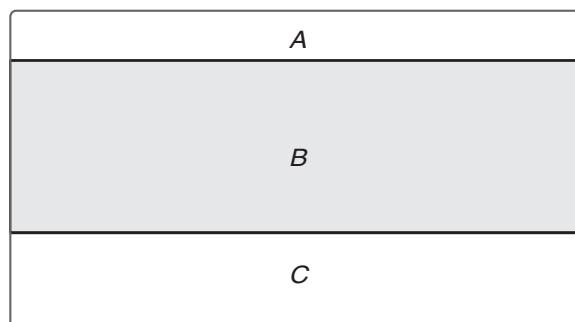
Lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé (en mode d'attente), l'afficheur présente le menu principal, la date et l'heure, s'ils sont réglés pour être affichés. Voir les sections "Horloge" et "Date". Après 2 minutes d'inactivité, l'afficheur passe en mode de veille. Voir la section "Éclairage de l'affichage".

Pendant la programmation, l'afficheur présente les menus, les portions et les poids, les réglages de durée/puissance de cuisson et de température, les instructions de préchauffage, et/ou les instructions sur le contenant et la préparation.

Pendant un programme de cuisson, l'afficheur présente une barre de progression (fonctions de détection uniquement, voir la section "Barre de progression"), l'animation sur le type de cuisson (voir la section "Animation sur le type de cuisson") et le compte à rebours de la durée de cuisson résiduelle. L'afficheur vous donnera également des instructions pour intervenir sur les aliments pendant certains programmes automatiques.

Écran tactile

L'écran tactile ACL est utilisé pour faire des sélections de menu, ajuster les réglages et entrer des données.

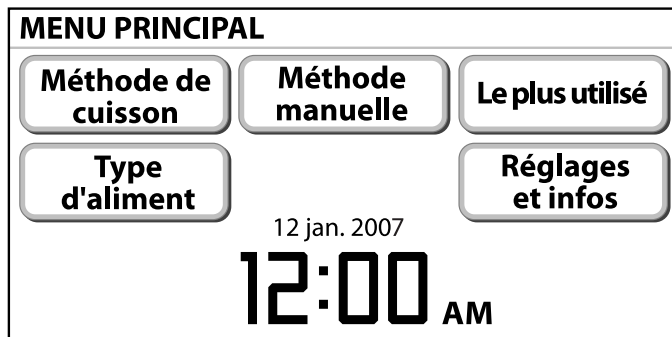


A. Zone du titre/de la description
B. Zone du menu et de l'entrée des données de sélection/réglages
C. Zone de l'entrée de commande

Les sélections de menu et les ajustements de données sont effectués dans la zone centrale de l'écran et les entrées de commande (mise en marche, retour, annulation, etc.) sont effectuées dans la zone inférieure de l'écran. Les titres d'écran et les descriptions sont affichés dans la partie supérieure de l'écran; cette zone n'accepte aucune entrée de donnée. Une pression légère à moyenne active le choix de menu.

Menu principal

Le menu principal s'affiche sur l'écran par défaut.



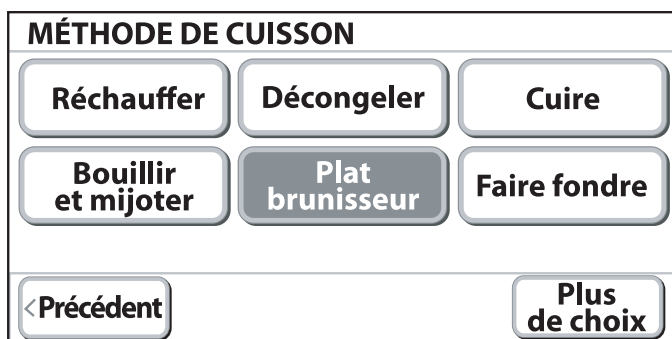
À partir du menu principal, tous les programmes de cuisson automatique peuvent être activés; tous les programmes de cuisson manuels peuvent être programmés; les réglages peuvent être ajustés et les instructions, les directives de préparation et les conseils sont accessibles.

Ce qui suit vous indique comment utiliser le plat brunisseur pour faire cuire 2 poitrines de volaille désossées, à l'aide des menus de méthode de cuisson, à partir du menu principal :

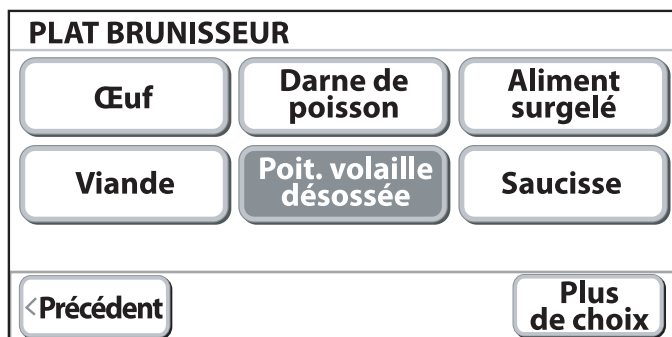
1. Dans le menu principal, appuyer sur "Méthode de cuisson".



2. Sur l'écran Méthode de cuisson, appuyer sur "Plat brunisseur".

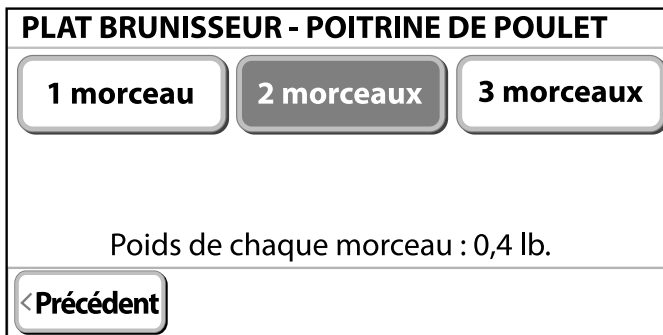


3. Sur l'écran Plat brunisseur, appuyer sur "Poitrine de volaille désossée".

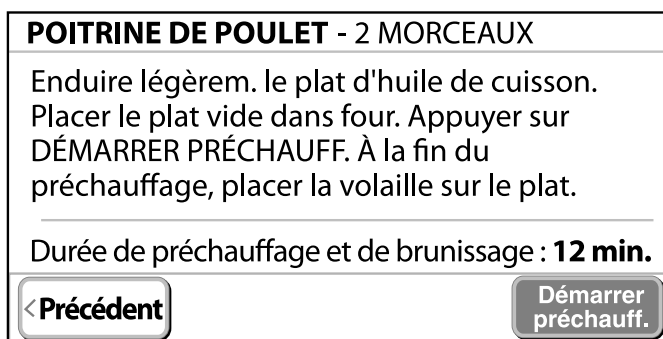


4. Sur l'écran Plat brunisseur-poitrine de volaille, appuyer sur "2 morceaux".

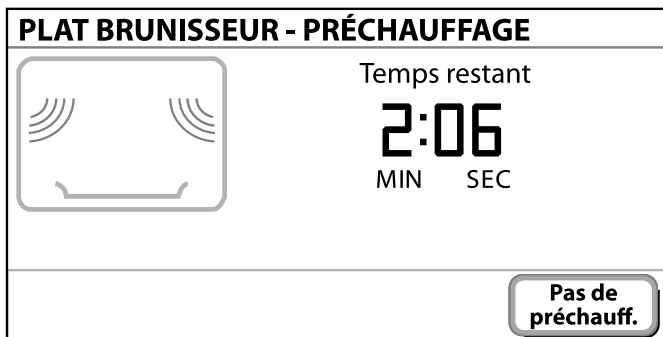
Les directives sur le poids apparaissent sous les sélections de quantité.



5. Sur l'écran Poitrine de volaille, suivre les instructions, puis appuyer sur "Démarrer préchauffage".

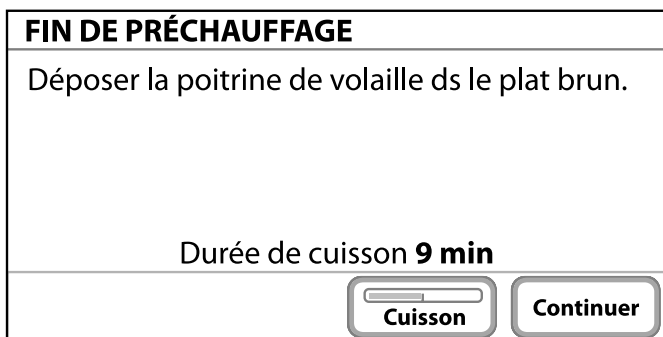


Durant le préchauffage du plat brunisseur, l'animation sur le type de cuisson et le compte à rebours sont activés sur l'affichage.

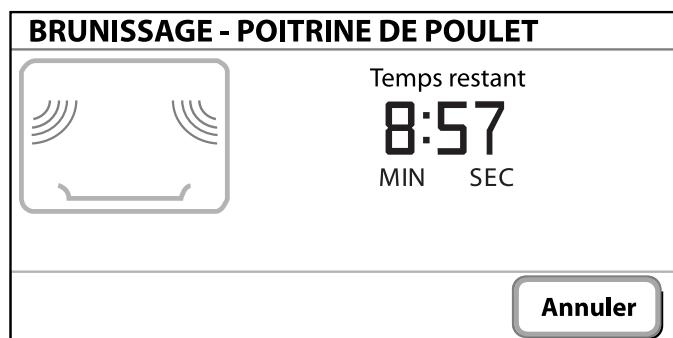


6. Lorsque le préchauffage est terminé, suivre les instructions sur l'écran Préchauffage terminé, puis appuyer sur "Continuer".

Si on veut réduire ou prolonger la durée de cuisson, ajuster le degré de cuisson avant d'appuyer sur "Continuer".

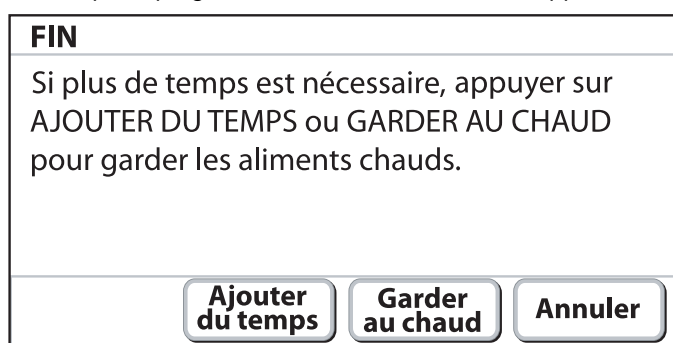


Durant le brunissage des poitrines de volaille, l'animation sur le type de cuisson et le compte à rebours sont activés sur l'affichage.



À mi-programme environ, le four à micro-ondes s'arrête et l'afficheur vous invite à retourner les poitrines de volaille.

- Appuyer sur "Continuer" pour reprendre le brunissage. Lorsque le programme est terminé, l'écran Fin apparaît.



Si on veut prolonger la durée ou maintenir les aliments au chaud, on peut le faire maintenant.

- Si le degré de cuisson est satisfaisant, appuyer sur "Annuler" pour retourner à l'écran par défaut.

La même cuisson peut être accomplie à l'aide des menus "Type d'aliment" au lieu du menu "Méthode de cuisson".

- Dans le menu principal, appuyer sur "Type d'aliment", puis sur "Plus de choix".
- Appuyer sur "Volaille" puis sur "Plus de choix".
- Appuyer sur "Poitrine de volaille : plat".

Ceci vous oriente vers le même écran Plat brunisseur-poitrine de volaille que dans la séquence Méthode de cuisson.

- Suivre les étapes 4 à 8 de la séquence Méthode de cuisson.

Voir la section "Mode d'apprentissage" pour apprendre à naviguer dans les menus sans mettre en marche le générateur de micro-ondes.

Réglages et infos

Les caractéristiques du four à micro-ondes peuvent être activées et/ou modifiées, et les caractéristiques d'affichage peuvent être ajustées à l'aide du menu "Réglages et infos". Voici une brève description de chaque option.

OPTION	RÉGLAGE
Horloge	<ul style="list-style-type: none"> ■ Adjuster la durée : régler ou masquer l'horloge. <p>Voir la section "Horloge".</p>
Info contact	<ul style="list-style-type: none"> ■ Trouver de l'information pour les contacts : numéro sans frais et site Web.

OPTION	RÉGLAGE
Date	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler la date : mois, jour et année. ■ Masquer la date. <p>Voir la section "Date".</p>
Mode de démonstration	<ul style="list-style-type: none"> ■ Voir la démonstration de vente. <p>Voir la section "Mode de démonstration".</p>
Éclairage de l'affichage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler la luminosité de l'éclairage : réduire après 2 minutes ou éteindre après 2 minutes. <p>Voir la section "Éclairage de l'affichage".</p>
Contraste de l'affichage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler le niveau de contraste entre minimum et maximum à l'aide des commandes "+" et "-". <p>Voir la section "Contraste de l'affichage".</p>
Conseils	<p>Voir des listes complètes de conseils pour le fonctionnement général et l'entretien du four à micro-ondes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyage : cavité, tableau de commande, odeurs et plateau rotatif. ■ Ustensiles de cuisson : couvercles, profondeur, matériau et forme. ■ Aliments : œufs, humidité, quantité et forme. ■ Méthodes : disposition, couverture, décongélation et repos. ■ Niveaux de puissance : liste des niveaux de puissance du micro-ondes et exemples d'aliment pour chacun d'entre eux.
Mode d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> ■ Activer ou désactiver. <p>Voir la section "Mode d'apprentissage".</p>
Volume	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler le volume des signaux sonores à l'aide des commandes "+" et "-". <p>Voir la section "Signaux sonores".</p>
Réglage de la langue	<ul style="list-style-type: none"> ■ Option de langue : Anglais ou Français

- Dans le menu principal, appuyer sur "Réglages et infos".
- Appuyer sur l'option désirée (appuyer sur "Plus de choix") pour plus de catégories, puis suivre les instructions à l'écran pour sélectionner et/ou ajuster les réglages.

Horloge

Il s'agit d'une horloge de 12 heures (12:00 AM-11:59 PM). Lors de la mise sous tension initiale du four à micro-ondes, ou après une panne de courant, l'écran de "Bienvenue" apparaît, vous demandant si vous désirez régler l'horloge. Si vous décidez de régler l'horloge à ce moment-là, l'afficheur vous dirige directement vers l'écran Horloge. Si vous décidez de ne pas régler l'horloge, l'heure est réglée par défaut à 12:00 p.m. et l'horloge s'affiche et continue d'évoluer.

Réglage de l'horloge :

1. Dans le menu principal, appuyer sur "Réglages et infos".
2. Sur l'écran Réglages et infos, appuyer sur "Horloge".
3. Sur l'écran Horloge, régler l'heure et la date, si désiré, et sélectionner AM ou PM.

Masquage de l'horloge : Sur l'écran Horloge, appuyer sur "Masquer l'horloge". L'afficheur retourne immédiatement au menu principal.

Date

La date peut être réglée et affichée sur l'écran du menu principal. Le réglage par défaut est Jan. 1.

Réglage de la date :

1. Dans le menu principal, appuyer sur "Réglages et infos".
2. Sur l'écran Réglages et infos, appuyer sur "Date".
3. Sur l'écran Date, utiliser les touches numériques pour régler le mois, le jour et l'année.

Masquage de la date : Sur l'écran Date, appuyer sur "Masquer la date". L'afficheur retourne immédiatement au menu principal. Répéter pour afficher la date.

Mode de démonstration

Le mode de démonstration présente les fonctions et caractéristiques du four à micro-ondes dans un diaporama sur l'afficheur.

Activation du mode de démonstration :

1. Dans le menu principal, appuyer sur "Réglages et infos".
2. Sur l'écran Réglages et infos, appuyer sur "Mode de démonstration".
La démonstration commence immédiatement. Vous pouvez avancer ou reculer dans la démonstration en appuyant sur "Page suivante" ou sur "Précédent" ou attendre la progression automatique. Lorsque la démonstration est terminée, elle revient automatiquement au début et recommence.
3. Appuyer sur "Annulation" sur l'écran tactile ou appuyer sur OFF (arrêt) sur le tableau de commande pour annuler le mode de démonstration et revenir à l'affichage dans le menu principal.

Éclairage de l'affichage

L'éclairage de l'affichage peut être réglé pour réduire la luminosité ou pour s'éteindre en mode de veille.

Le mode de veille est une caractéristique d'économie d'énergie qui assombrit l'éclairage de l'affichage après 2 minutes d'inactivité. Pendant le mode de veille, seules l'heure et la date sont visibles, ainsi que les instructions indiquant comment réactiver le menu principal.

Réglage de l'éclairage de l'affichage :

1. Dans le menu principal, appuyer sur "Réglages et infos".
2. Appuyer sur "Éclairage de l'affichage".
3. Sélection du réglage : réduire la luminosité après 2 minutes ou éteindre après 2 minutes.
4. Appuyer sur "Ok".

Contraste de l'affichage

Le contraste comporte de nombreux réglages, de minimum à maximum.

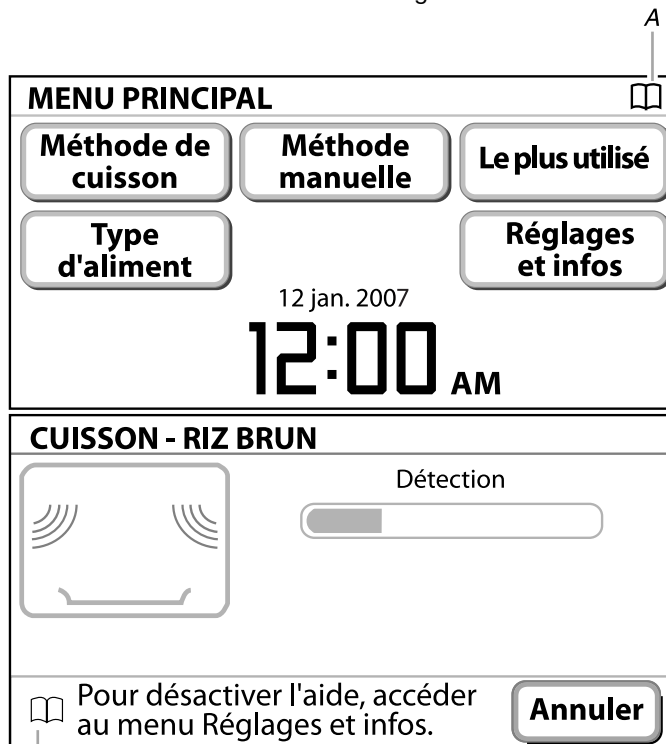
Réglage du contraste de l'affichage :

1. Dans le menu principal, appuyer sur "Réglages et infos".
2. Appuyer sur "Contraste de l'affichage".
3. À l'aide des commandes "+" et "-", augmenter ou réduire le contraste.
4. Appuyer sur "Ok".

Mode d'apprentissage

Le mode d'apprentissage est idéal pour apprendre à utiliser le four à micro-ondes. Lorsque ce mode est réglé, il est possible de sélectionner des fonctions, avec de vrais affichages et signaux sonores, sans réellement activer le générateur de micro-ondes (magnétron). Durant le fonctionnement des fonctions dans le mode d'apprentissage, la lampe du four à micro-ondes s'allume, le ventilateur fonctionne et le plateau rotatif tourne (si activé).

Lorsque le mode d'apprentissage est activé, l'indicateur d'apprentissage est visible dans la zone de titre supérieure droite ou dans la zone d'entrée de commande inférieure. L'indicateur est visible lorsque le four à micro-ondes est en mode d'attente, pendant la programmation, et pendant la navigation dans le menu Réglages et infos. Pendant un programme de cuisson "d'entraînement", l'indicateur d'apprentissage est visible dans la zone d'entrée de commande inférieure gauche.



A. Indicateurs du mode d'apprentissage

Activation du mode d'apprentissage :

1. Dans le menu principal, appuyer sur "Réglages et infos".
2. Sur l'écran Réglages et infos, appuyer sur "Plus de choix".
3. Appuyer sur "Mode d'apprentissage".
4. Appuyer sur "Marche" ou "Arrêt" pour régler.
5. Appuyer sur "Ok".

Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Entrée valide (signal court)

Deux signaux sonores

- Signal intermédiaire entre deux étapes (signaux courts)
- Signal sonore de rappel, avec répétition toutes les minutes pendant 10 minutes après les signaux de fin de programme
- Compte à rebours de fin de la minuterie
- Caractéristique dissimulée entrée ou terminée (signaux rapides, très courts)

Trois signaux sonores

- Entrée invalide (signaux rapides, très courts)
- Erreur - Réessayer

Quatre signaux sonores

- Fin de programme (2 signaux sonores courts, suivis de 2 signaux sonores plus longs)
- Interruption, intervention nécessaire sur les aliments (signaux courts)
- Attention - la porte a besoin d'être ouverte et fermée

Réglage du volume des signaux sonores :

6. Dans le menu principal, appuyer sur "Réglages et infos".
7. Sur l'écran Réglages et infos, appuyer sur "Plus de choix".
8. Appuyer sur "Volume".
9. À l'aide des commandes "+" et "-", augmenter ou réduire le réglage du volume ou désactiver les signaux sonores.
10. Appuyer sur "Ok".

Mise en marche

La touche START (mise en marche) sur le tableau de commande met en marche toute fonction.

Si une cuisson sans détection est interrompue, on peut 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 reprendre le programme de cuisson.

Pour plus de commodité, la touche "Start" est également disponible sur certains écrans d'affichage et assure la même fonction que la touche START du tableau de commande.

Arrêt

La touche OFF (arrêt) sur le tableau de commande arrête toutes les fonctions sauf la minuterie et le mode d'apprentissage et annule la programmation en cours.

Le four à micro-ondes s'éteint également lorsque la porte est ouverte. Fermer la porte et appuyer sur la touche START sur le tableau de commande ou sur "Continuer" sur l'écran tactile pour reprendre le programme. Un programme de cuisson par détection ne peut pas être repris s'il a été interrompu par ouverture de la porte.

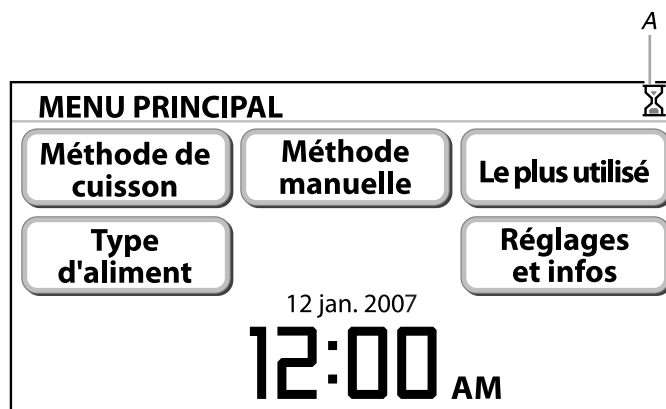
Effacer

Au cours de la programmation, la touche CLEAR (effacer) sur le tableau de commande modifie les valeurs numériques de la programmation, telles que les minutes, les secondes et la puissance de cuisson qui sont actives sur l'afficheur à leur valeur par défaut. Par exemple, lorsqu'on entre une durée de cuisson, une pression sur la touche CLEAR remplace la durée entrée par "0:00". La touche CLEAR sur le tableau de commande émet un signal sonore d'erreur (voir la section "Signaux sonores") si on appuie sur la touche pendant la cuisson.

Minuterie

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

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



A. Indicateur de minuterie

Lorsque la minuterie est activée, le four à micro-ondes peut quand même fonctionner. Pendant le fonctionnement du four à micro-ondes, le compte à rebours est minimisé. Si la minuterie se termine alors que le four à micro-ondes est toujours en cours d'utilisation, les signaux sonores de fin de minuterie sont émis et le mode de fonctionnement réglé reste actif sur l'écran.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche TIMER (minuterie) sur le tableau de commande.
2. À l'aide des touches numériques, entrer la durée désirée en minutes et en secondes puis appuyer sur "Démarrer la minuterie".

Le compte à rebours apparaît en plein écran.

3. Appuyer sur "Ok" pour minimiser la minuterie.

Pour voir le compte à rebours en plein écran, appuyer sur la touche TIMER sur le tableau de commande.

La durée peut être réinitialisée pendant le compte à rebours en appuyant sur TIMER, en entrant une nouvelle durée puis en appuyant sur "Ok" ou sur la touche START sur le tableau de commande.

Annulation : Appuyer sur la touche TIMER sur le tableau de commande, puis appuyer sur "Annuler la minuterie".

Verrouillage des commandes

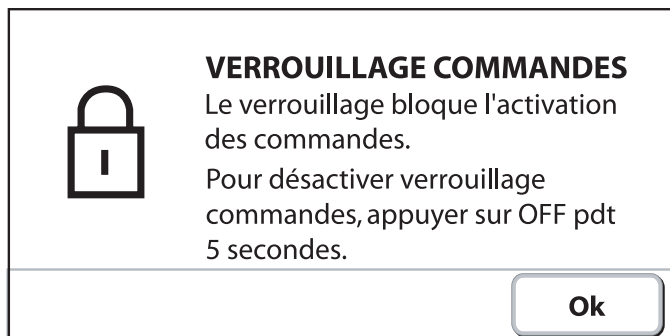
Le verrouillage des commandes désactive toutes les commandes pour éviter l'utilisation involontaire du four à micro-ondes. La seule commande qui fonctionnera si le verrouillage des commandes est actif est la touche OFF (arrêt) sur le tableau de commande.

L'activation du verrouillage des commandes est possible seulement si l'afficheur est au menu principal.

Activation du verrouillage des commandes : Appuyer sur OFF (arrêt) sur le tableau de commande pendant 5 secondes. Deux signaux sonores sont émis et un cadenas s'affiche.

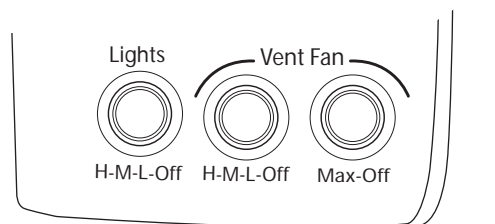


Si on appuie sur une commande quelconque alors que le verrouillage des commandes est activé, l'écran de rappel du verrouillage des commandes apparaît pendant 5 secondes.



Désactivation du verrouillage des commandes : Appuyer sur OFF (arrêt) sur le tableau de commande pendant 5 secondes. Deux signaux sonores sont émis et le cadenas disparaît de l'afficheur.

Ventilateur d'évacuation TRUCAPTURE™ et lampes de la table de cuisson



Les commandes de la hotte du four à micro-ondes, qui se trouvent sur le côté gauche du four à micro-ondes (voir "Pièces et caractéristiques") actionnent le ventilateur et les lampes de la table de cuisson.

Ventilateur d'évacuation TRUCAPTURE™

Le ventilateur comporte 3 vitesses régulières : élevée, moyenne et basse. Le ventilateur comporte aussi une vitesse maximale qui est la vitesse la plus élevée.

Pour protéger le four à micro-ondes, le ventilateur se mettra automatiquement en marche à la vitesse élevée si la température au-dessus de la surface de cuisson devient trop élevée. Le ventilateur peut rester allumé jusqu'à 1 heure pour refroidir le four à micro-ondes. Dans ce cas, il est impossible d'éteindre le ventilateur. Une fois que le four à micro-ondes a refroidi, le ventilateur s'éteint automatiquement.

REMARQUE : Pour un rendement optimal du ventilateur TRUCAPTURE™, mettre le ventilateur en marche avant d'utiliser la surface de cuisson située en dessous. Ceci maximisera l'aspiration de la vapeur.

Fonctionnement du ventilateur : Appuyer à plusieurs reprises sur VENT FAN H-M-L-OFF pour faire défiler les réglages : vitesse élevée, moyenne, basse ou ventilateur désactivé. Appuyer sur VENT FAN MAX-OFF pour mettre le ventilateur en marche à la vitesse maximale. Le statut s'affiche pendant quelques secondes tandis que les réglages s'ajustent.

Lampes de la table de cuisson

Les lampes de la table de cuisson comportent 3 réglages de luminosité : élevée, moyenne et basse.

Activation/désactivation de l'éclairage : Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton LIGHTS (lampes) pour faire défiler les réglages : luminosité élevée, moyenne, basse ou lampes éteintes. Le statut s'affiche pendant quelques secondes tandis que les réglages s'ajustent.

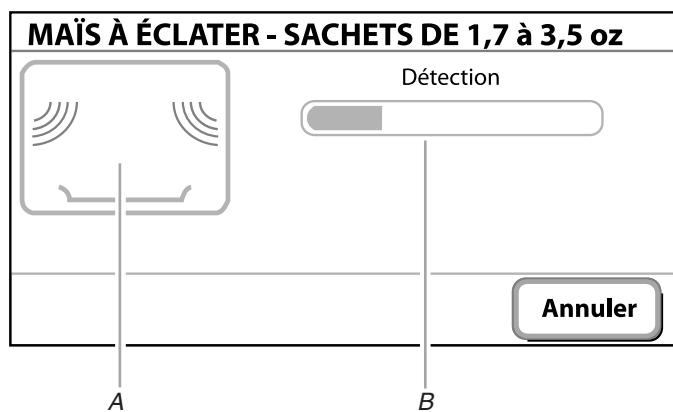
Animation sur le type de cuisson



A. Cuisson aux micro-ondes
B. Icône du plateau rotatif

L'animation apparaît durant n'importe quel programme de cuisson, automatique ou manuel. L'animation indique le type de cuisson en cours.

Barre de progression



A. Animation sur le type de cuisson
B. Barre de progression

La barre de progression est une image visuelle de la durée restante estimée d'un programme de cuisson par détection. Elle apparaît au début des fonctions de cuisson par détection. Une barre horizontale apparaît sous le mot "Détection" et indique l'état d'avancement par le noircissement de la barre de la gauche vers la droite. Quelque temps après l'apparition de la barre de progression, celle-ci peut être remplacée par l'indicateur "Temps restant maximal" et la durée restante estimée, laquelle peut changer souvent. Lorsque la détection est terminée, "Temps restant" apparaît avec la durée de cuisson réelle restante.

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'œufs, 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.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
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 le pourcentage, le nom ou le chiffre. Par exemple, 70 % = 7 = Moyen-Élevé.

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

POURCENTAGE/NOM	UTILISATION
100 %, Élevé (réglage par défaut)	Chauffage rapide d'aliments minute et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée et morceaux de volaille. Chauffage de soupes en crème.
80 %	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, tels que le pain de viande.
70 %, Moyen-élevé	Réchauffage d'une seule portion d'aliments. Cuisson des filets de poissons.

POURCENTAGE/NOM	UTILISATION
60 %	Cuisson d'aliments sensibles tels que le fromage et les mets à base d'œufs, pudding et crèmes anglaises. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyen	Cuisson de jambon, volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	Chauffage du pain, des petits pains et pâtisseries.
30 %, Moyen-faible, Décongélation	Pour faire fondre le chocolat, le beurre et les guimauves.
20 %	Décongélation de pain, poisson, viandes, volaille et aliments précuits. Amollir la crème glacée, le beurre et le fromage.
10 %, Faible	Mettre les fruits à température ambiante.

CUISSON MANUELLE

Ajouter une minute

La fonction ADD A MINUTE (ajouter une minute) met en marche 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 nouvelle pression sur la commande. La durée peut être prolongée par tranches d'une minute en appuyant sur ADD A MINUTE, ou en minutes et en secondes à l'aide de l'afficheur tactile interactif. La puissance ou la durée de cuisson peuvent être modifiées après le début de la cuisson à l'aide de la commande Ajuster les réglages. Pendant l'ajustement des réglages, le compte à rebours s'interrompt, puis reprend une fois les ajustements terminés.

Cuisson avec la commande Micro Time/Power (durée/puissance micro)

La commande MICRO TIME/POWER est utilisée pour la cuisson manuelle au micro-ondes.

Utilisation de la commande MICRO TIME/POWER :

- Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
- Appuyer sur la touche MICRO TIME/POWER.
- Utiliser les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en minutes et en secondes.
En cas d'utilisation de la puissance de cuisson maximale, passer à l'étape 5.
- Appuyer sur "Puissance de cuisson : 100 %" puis utiliser la touche numérique pour ajuster le degré de puissance entre 10 % et 100 %.

- Appuyer sur "Démarrer" sur l'écran tactile ou sur START (mise en marche) sur le tableau de commande.

L'afficheur présente le compte à rebours de la durée de cuisson.

Pendant le compte à rebours, la durée de cuisson et/ou la puissance de cuisson peut être modifiée en appuyant sur "Ajuster les réglages" sur l'écran tactile et en suivant les instructions.

À la fin du programme, les signaux sonores de fin de programme sont émis, suivis des signaux de rappel.

- Appuyer sur OFF (arrêt) sur le tableau de commande ou ouvrir la porte pour arrêter les signaux de rappel. L'afficheur revient au menu principal une fois qu'on a appuyé sur OFF.

Cuisson par méthode manuelle

La commande de méthode manuelle dans le menu principal est utilisée pour la cuisson manuelle par méthode de cuisson. Il y a 9 choix de méthodes. Certaines des méthodes comportent des niveaux de puissance qui ne peuvent être changés. Utiliser le tableau suivant comme guide.

MÉTHODE	USTENSILE DE CUISSON	RÉGLAGES PUISSANCE/TEMP.
Réchauffer	Va au micro-ondes	10-100 %; 100 % par défaut
Décongeler	Va au micro-ondes	20 % seulement
Cuire	Va au micro-ondes	10-100 %; 100 % par défaut
Faire fondre	Va au micro-ondes	30 % seulement

MÉTHODE	USTENSILE DE CUISSON	RÉGLAGES PUISSANCE/ TEMP.
Bouillir et mijoter	Va au micro-ondes	Entrer la durée désirée.
Plat brunisseur	Plat brunisseur	100 % seulement
Ramollir	Va au micro-ondes	20 % seulement
Cuire à la vapeur	Va au micro-ondes	Entrer la durée désirée.
Garder au chaud	Va au micro-ondes	10 % seulement

Utilisation :

1. Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur "Méthode manuelle" dans le menu principal.
3. Sélectionner une méthode à partir du tableau.
4. Suivre les instructions sur l'afficheur pour programmer la durée de cuisson, la température et/ou la puissance de cuisson.
5. Appuyer sur "Démarrer" sur l'écran tactile ou sur START (mise en marche) sur le tableau de commande.

L'afficheur présente le compte à rebours de la durée de cuisson.

Pendant le compte à rebours, la durée de cuisson et certaines puissances de cuisson et/ou températures peuvent être modifiées en appuyant sur "Ajuster les réglages" sur l'écran tactile et en ajustant la durée restante, la puissance de cuisson et/ou la température.

À la fin du programme, les signaux sonores de fin de programme sont émis, suivis des signaux de rappel.

6. Appuyer sur OFF (arrêt) sur le tableau de commande ou ouvrir la porte pour arrêter les signaux de rappel. L'afficheur revient au menu principal une fois qu'on a appuyé sur OFF.

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 conservés au chaud dans le four à micro-ondes. La fonction Garder au chaud utilise 10 % de puissance de cuisson. La fonction Garder au chaud peut être utilisée seule ou être programmée à la suite d'un programme de cuisson. Voir la section "Cuisson par étapes".

- Couvrir les assiettes d'aliments.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts durant la cuisson.
- Ne pas couvrir les aliments tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

Utilisation :

1. Placer les aliments cuits chauds sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur la commande KEEP WARM (garder au chaud).
3. Ajuster la durée de maintien au chaud, si désiré.
4. Appuyer sur "Démarrer" sur l'écran tactile ou sur START (mise en marche) sur le tableau de commande.

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

Pendant le compte à rebours, la durée de maintien au chaud peut être modifiée en appuyant sur "Ajuster les réglages" sur l'écran tactile et en ajustant la durée restante.

À la fin du programme, les signaux sonores de fin de programme sont émis, suivis des signaux de rappel.

5. Appuyer sur OFF (arrêt) sur le tableau de commande ou ouvrir la porte pour arrêter les signaux de rappel et retourner au menu principal.

Cuisson par étapes

La cuisson manuelle peut être réalisée par étapes (jusqu'à 4 étapes au total). La première étape peut être programmée à l'aide des commandes manuelles. Les étapes peuvent être visualisées à tout moment durant la programmation et/ou la cuisson en appuyant sur "Revoir les étapes" sur l'écran tactile.

REMARQUE : La décongélation manuelle peut être programmée seulement comme première étape et n'est pas disponible pour la programmation des étapes subséquentes.

Cuisson par étapes :

1. Suivre les étapes 1 à 4 dans "Cuisson avec la commande Micro Time/Power (durée/puissance micro)"

ou

suivre les étapes 1 à 4 dans "Cuisson par méthode manuelle".

2. Appuyer sur "Ajouter une étape" sur l'écran tactile.
3. Sélectionner la méthode de cuisson et suivre les instructions à l'écran pour programmer l'étape suivante.
4. Répéter les étapes 2 et 3 pour programmer chaque étape supplémentaire.
5. Appuyer sur "Démarrer" sur l'écran tactile ou sur START (mise en marche) sur le tableau de commande.

L'afficheur indique la durée et la puissance de cuisson de l'étape en cours et présente le compte à rebours de chaque étape l'une après l'autre.

Pendant le compte à rebours, la durée de cuisson et/ou la puissance de cuisson pour l'étape en cours peut être modifiée en appuyant sur "Ajuster les réglages" sur l'écran tactile et en suivant les instructions.

Chaque étape sera immédiatement suivie de l'étape suivante et des signaux sonores intermédiaires seront émis au début de chaque nouvelle étape.

À la fin du programme, les signaux sonores de fin de programme sont émis, suivis des signaux de rappel.

6. Appuyer sur OFF (arrêt) sur le tableau de commande ou ouvrir la porte pour arrêter les signaux de rappel. L'afficheur revient au menu principal une fois qu'on a appuyé sur OFF.

CUISSON PRÉRÉGLÉE

Cuisson par détection

Certains programmes automatiques sont des programmes par détection. Voir "Tableau des méthodes de cuisson". Aucune quantité n'a besoin d'être entrée. Un capteur dans le four à micro-ondes détecte l'humidité libérée par l'aliment au fur et à mesure qu'il chauffe, et ajuste la durée de cuisson en fonction. La barre de progression apparaît au cours de la période de détection (voir la section "Barre de progression").

De nombreux programmes par détection nécessitent de couvrir les aliments. Les contenants allant au micro-ondes ou les plats à vapeur avec couvercle non hermétique sont recommandés. Le couvercle non hermétique permet d'évacuer suffisamment de vapeur pour la détection par le capteur. Lorsqu'on couvre les aliments de pellicule de plastique, s'assurer de laisser une ouverture d'aération suffisante pour laisser la vapeur s'échapper.

REMARQUES :

- Le four à micro-ondes doit être branché depuis au moins 2 minutes.
- La cavité du four à micro-ondes et l'extérieur du contenant de cuisson doivent être secs.
- La température ambiante ne doit pas dépasser 95°F (35°C).
- Si la porte est ouverte pendant un programme par détection, celle-ci s'arrête et le programme est annulé.

Préchauffage

Le préchauffage du plat brunisseur est programmé dans de nombreux programmes de cuisson automatique. Cette phase de préchauffage peut être sautée en appuyant sur "Sauter le préchauffage".

Pour des résultats optimaux, on recommande d'effectuer la phase de préchauffage de tous les programmes pour lesquels un préchauffage est programmé.

Degré de cuisson

La cuisson des aliments peut être ajustée pour la plupart des programmes automatiques. Avant de commencer un programme, appuyer sur "Cuisson" sur l'écran tactile et ajuster le degré de cuisson avec les commandes "+" (plus cuit) ou "-" (moins cuit). La commande "+" prolonge la durée de cuisson recommandée par défaut et la commande "-" réduit la durée de cuisson.

Les réglages "plus cuit" et "moins cuit" de la plupart des aliments pour lesquels le degré de cuisson peut être ajusté sont égaux. Ceci signifie que la même durée peut être ajoutée au programme ou soustraite de celui-ci. Certains des programmes Viande et Volaille comportent uniquement les réglages "plus cuit".

Maïs éclaté

La fonction Maïs éclaté est une fonction par détection. Le capteur détermine la durée d'éclatement appropriée pour un sachet de maïs à éclater au micro-ondes disponible dans le commerce.

Le capteur déterminera les durées d'éclatement appropriées en fonction de la taille du sachet : 3,5 oz (99 g), 3 oz (85 g) ou 1,75 oz (50 g). Pour les tailles de sachets non indiquées dans cette section, suivre les instructions figurant sur l'emballage.

- Ne pas placer le sachet sur une grille de cuisson.
- Ne pas utiliser des sachets en papier ordinaire ou des ustensiles en verre.
- Ne faire éclater qu'un seul sachet à la fois.
- Suivre les instructions du fabricant en cas d'utilisation d'un éclateur de maïs.
- Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 à 2 secondes puis arrêter le programme. Ne pas essayer de faire éclater des 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.

Utilisation de la fonction Maïs éclaté :

1. Placer le sachet de maïs sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur POPCORN (maïs éclaté) sur le tableau de commande.

Le four à micro-ondes se met en marche automatiquement. L'afficheur indique la période de détection et commence le compte à rebours lorsque la période de détection est terminée.

À la fin du programme, les signaux sonores de fin de programme sont émis, suivis des signaux de rappel.

3. Appuyer sur OFF (arrêt) sur le tableau de commande ou ouvrir la porte pour arrêter les signaux de rappel. L'afficheur revient au menu principal une fois qu'on a appuyé sur OFF.

Utilisation du menu Type d'aliment

Le menu Type d'aliment comporte 12 choix de méthodes.

Aliments pour petit déjeuner	Produit laitier/ dessert	Aliment surgelé
Liquides	Collation	Légume
Pain	Restes de plat cuisiné	Poisson/Fruits de mer
Céréales (pâtes/riz)	Viande	Volaille

Ce menu permet de choisir l'article spécifique que vous voulez faire cuire, puis de choisir comment vous voulez le faire cuire, si plusieurs méthodes de cuisson sont disponibles. Toutes les méthodes de cuisson et tous les aliments sont disponibles par l'intermédiaire de ce menu.

Voir "Tableau des types d'aliment" dans ce manuel ou consulter votre Guide de référence rapide pour tous les aliments et programmes.

Voir la section "Menu principal" pour un exemple d'utilisation du menu Type d'aliment.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Type d'aliment" dans le menu principal, sélectionner la catégorie d'aliment puis suivre les instructions à l'écran pour sélectionner l'article spécifique et la méthode de cuisson et démarrer le programme.

Utilisation du menu Méthode de cuisson

Le menu Méthode de cuisson comporte 8 choix de méthodes.

Réchauffer	Décongler	Cuire
Bouillir et mijoter	Plat brunisseur	Faire fondre
Ramollir	Cuire à la vapeur	

Ce menu vous permet de démarrer avec le type de cuisson souhaité puis de choisir l'aliment spécifique. Tous les aliments sont disponibles par l'intermédiaire de ce menu.

Voir la section relative à chaque méthode dans ce manuel pour des détails sur cette méthode.

Voir "Tableau des méthodes de cuisson" pour tous les programmes.

Voir la section "Menu principal" pour un exemple d'utilisation du menu Méthode d'utilisation.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Méthode de cuisson" dans le menu principal, sélectionner la méthode désirée puis suivre les instructions à l'écran pour sélectionner l'article et démarrer le programme.

Réchauffer

Le menu Réchauffer comporte une sélection des principales catégories d'aliments, ainsi qu'un raccourci vers le Réchauffage manuel (voir la section "Cuisson par méthode manuelle").

Boisson	Restes de plat cuisiné	Repas
Muffin	Restes de pizza	Pain mollet
Sauce	Soupe	Réchauffage manuel

Voir "Tableau des méthodes de cuisson" pour des détails sur les aliments, tels que les aliments spécifiques disponibles, les fonctions de détection et les quantités.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Méthode de cuisson" dans le menu principal, appuyer sur "Réchauffer" puis suivre les instructions à l'écran pour effectuer vos sélections, préparer vos aliments et/ou le four à micro-ondes pour le réchauffage et démarrer le programme.

Décongeler

Le menu Décongeler comporte une sélection des principales catégories d'aliments, ainsi qu'un raccourci vers la Décongélation manuelle (voir la section "Cuisson par méthode manuelle").

Pain	Poisson/Fruits de mer	Viande
Volaille	Décongélation manuelle	

La décongélation ne doit pas être utilisée pour les articles laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou pour les plats cuisinés surgelés.

- Pour des résultats optimaux, les aliments doivent être à 0°F (-18°C) ou plus froids au moment du démarrage du programme. La méthode de conservation des aliments peut modifier les résultats.
- Déballez les aliments et retirez les couvercles (des emballages de jus de fruits par exemple) avant de décongeler.
- Les emballages peu profonds décongèleront plus rapidement que les blocs épais.
- Séparer les aliments le plus tôt possible au cours du programme ou à la fin pour une décongélation plus uniforme.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour couvrir certaines parties d'aliments, comme les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".

Voir "Tableau des méthodes de cuisson" pour les aliments spécifiques et les quantités.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Méthode de cuisson" dans le menu principal, appuyer sur "Décongeler" puis suivre les instructions à l'écran pour faire les sélections et démarrer le programme.

Les programmes de décongélation sont réglés en fonction du poids de l'article en livres et/ou en onces. Si le poids est inconnu, appuyer sur "Poids inconnu" sur l'écran tactile et suivre les instructions. Les instructions de préparation pour chaque aliment seront affichés en cours de programmation.

Cuire

Le menu Cuire comporte une sélection des principales catégories d'aliments, ainsi qu'un raccourci vers la Cuisson manuelle (voir la section "Cuisson par méthode manuelle").

Céréales/Gruau	Couscous	Oeuf
Poissons/Fruits de mer	Aliment surgelé	Viande
Pâtes	Volaille	Riz
Légume	Cuisson manuelle	

Voir "Tableau des méthodes de cuisson" pour des détails sur les aliments, tels que les fonctions de détection et de convection et les quantités.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Méthode de cuisson" dans le menu principal, appuyer sur "Cuire" puis suivre les instructions à l'écran pour effectuer vos sélections, préparer vos aliments et/ou le four à micro-ondes pour la cuisson et démarrer le programme.

Bouillir et mijoter

Le menu Bouillir et mijoter comporte une sélection des principales catégories d'aliments, ainsi qu'un raccourci vers la fonction Bouillir et mijoter manuellement (voir la section "Cuisson par méthode manuelle").

Couscous	Pâtes sèches	Pâtes fraîches
Riz	Bouillir et mijoter manuellement	

La fonction Bouillir et mijoter est une fonction par détection.

Voir "Tableau des méthodes de cuisson" pour les aliments spécifiques et les quantités.

- Respecter les quantités recommandées d'eau et d'aliments qui apparaissent sur l'afficheur.
- Utiliser un contenant allant au micro-ondes avec un couvercle non hermétique.
- Ne pas couvrir de pellicule de plastique pendant le programme Bouillir et mijoter.
- Ne pas retirer le couvercle si le plat est toujours dans le four à micro-ondes car l'évacuation de vapeur faussera la lecture du capteur.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Méthode de cuisson" dans le menu principal, appuyer sur "Bouillir et mijoter" puis suivre les instructions à l'écran pour effectuer vos sélections, préparer vos aliments pour le mijotage et démarrer le programme.

Faire mijoter des pâtes

Ne pas verser les pâtes tant que l'eau ne bout pas. Placer le plat rempli d'eau, couvert, dans le four à micro-ondes et démarrer le programme. Lorsque l'eau bout, le four à micro-ondes s'arrête et vous invite à verser les pâtes. En cas de mijotage manuel, placer le plat rempli d'eau couvert dans le four à micro-ondes et régler pour une durée de mijotage de 1 seconde. L'eau commence à bouillir, la durée de mijotage de 1 seconde s'arrête et le four à micro-ondes s'éteint.

En utilisant des mitaines de four, retirer délicatement le plat couvert rempli d'eau bouillante, verser les pâtes, reposer le couvercle, remettre le plat dans le four à micro-ondes et reprendre le programme.

Faire mijoter du riz

Placer un plat avec les aliments et l'eau ou le liquide, couvert, dans le four à micro-ondes et démarrer le programme. Le capteur détermine le moment où l'eau commence à bouillir et calcule la durée de mijotage, ce qui lance le compte à rebours sur l'afficheur.

Plat brunisseur

Le menu Plat brunisseur comporte une sélection des principales catégories d'aliments, ainsi qu'un raccourci vers le Brunissage manuel (voir la section "Cuisson par méthode manuelle").

Œuf	Darne de poisson	Aliment surgelé
Viande	Noix	Poitrine de volaille désossée
Saucisse	Brunissage manuel	

La fonction Plat brunisseur utilise le plat brunisseur spécialement conçu (fourni avec le four à micro-ondes) pour faire brunir, croustiller et frire des aliments dans le four à micro-ondes. Lorsque les micro-ondes chauffent les aliments par le dessus, elles chauffent également le plat très rapidement par en dessous pour faire brunir et croustiller les aliments.

Certains programmes avec plat brunisseur sont programmés pour préchauffer le plat vide pendant 3 minutes avant de commencer la cuisson. Lorsque le programme de préchauffage est terminé, le four à micro-ondes s'arrête et vous invite à placer les aliments dans le plat brunisseur. Le four à micro-ondes peut vous inviter à retourner les aliments au cours du programme.

Voir "Tableau des méthodes de cuisson" pour les aliments spécifiques et les quantités.

- La cavité du four à micro-ondes et la porte deviendront très chaudes pendant le programme Plat brunisseur. Le port de mitaines de four est recommandé.
- Le plat brunisseur deviendra très chaud. Utiliser des mitaines de four pour saisir et retirer le plat du four à micro-ondes. Ne pas placer le plat brunisseur chaud directement sur des surfaces sensibles à la chaleur. Des dommages peuvent survenir.
- Utiliser la poignée détachable pour la manipulation du plat brunisseur.
- Ne pas placer d'ustensiles en plastique sur le plat brunisseur car il devient très chaud rapidement et pourrait faire fondre les ustensiles.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal car ils peuvent rayer le plat.
- Ne pas utiliser le plat brunisseur dans un autre four à micro-ondes ou dans un four thermique standard.
- Pour des résultats optimaux, enduire légèrement le plat brunisseur d'huile de cuisson pour faciliter le retrait des aliments et le nettoyage du plat.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Méthode de cuisson" dans le menu principal, appuyer sur "Plat brunisseur" puis suivre les instructions à l'écran pour effectuer vos sélections, préparer vos aliments et/ou le plat brunisseur pour la cuisson et démarrer le programme.

Faire fondre

Le menu Faire fondre comporte une sélection des principales catégories d'aliments, ainsi qu'un raccourci vers la fonction Faire fondre manuellement (voir la section "Cuisson par méthode manuelle").

Beurre/Margarine	Caramel	Fromage
Chocolat	Guimauve	Faire fondre manuellement

Voir "Tableau des méthodes de cuisson" pour les aliments spécifiques et les quantités.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Méthode de cuisson" dans le menu principal, appuyer sur "Faire fondre" puis suivre les instructions à l'écran pour effectuer vos sélections, préparer vos aliments et/ou le four à micro-ondes pour la cuisson et démarrer le programme.

Ramollir

Le menu Ramollir comporte une sélection des principales catégories d'aliments, ainsi qu'un raccourci vers la fonction Faire ramollir manuellement (voir la section "Cuisson par méthode manuelle").

Sucre brun	Beurre/Margarine	Trempe au caramel
Fromage à la crème	Jus surgelé	Crème glacée
Ramollir manuellement		

Voir "Tableau des méthodes de cuisson" pour les aliments spécifiques et les quantités.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Méthode de cuisson" dans le menu principal, appuyer sur "Plus de choix" puis sur "Ramollir". Suivre les instructions à l'écran pour effectuer vos sélections, préparer les aliments et/ou le four à micro-ondes pour la cuisson et démarrer le programme.

Cuire à la vapeur

Le menu Cuire à la vapeur comporte une sélection des principales catégories d'aliments, ainsi qu'un raccourci vers la Cuisson à la vapeur manuelle (voir la section "Cuisson par méthode manuelle").

Filet de poisson	Légume frais	Légume surgelé
Crevettes	Cuisson à la vapeur manuelle	

La fonction Cuire à la vapeur est une fonction par détection.

Voir "Tableau des méthodes de cuisson" pour les aliments spécifiques et les quantités.

- Utiliser un plat vapeur allant au micro-ondes avec un couvercle non hermétique. Placer 1¼ tasse (295 mL) d'eau dans la base du plat vapeur, placer les aliments dans l'insert du plat vapeur, placer l'insert dans la base et couvrir avec son couvercle.
- Ne pas retirer le couvercle si le plat vapeur est dans le four à micro-ondes car l'évacuation de vapeur faussera la lecture du capteur.
- Le plat vapeur deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées pour la manipulation.
- Ne pas remplir excessivement. On recommande de ne remplir qu'à moitié.
- Suivre les instructions sur l'afficheur.

Utilisation : Placer les aliments sur le plateau rotatif et fermer la porte. Appuyer sur "Méthode de cuisson" dans le menu principal, appuyer sur "Plus de choix" puis sur "Cuire à la vapeur". Suivre les instructions à l'écran pour effectuer vos sélections, préparer les aliments pour la cuisson à la vapeur et démarrer le programme.

Menu des programmes les plus utilisés

Le menu des programmes les plus utilisés affiche les 6 programmes de cuisson automatique les plus utilisés. Ceci vous permet de disposer d'un menu personnalisé facilement accessible à partir du menu principal.

Les programmes sont présentés dans l'ordre de la fréquence d'utilisation. Le type d'aliment est indiqué en premier sur le tableau de sélection, suivi sur la ligne suivante de la méthode de cuisson. L'écran du menu des programmes les plus utilisés par défaut est illustré ci-dessous :

LE PLUS UTILISÉ		
Boisson Réchauffer	Beurre/Marg. Faire Fondre	Beurre/Marg. Ramollir
Sucre brun Ramollir	From. crème Ramollir	Restes de pizza Réchauffer
<Précédent		Mise à jour automatique

Mise à jour du menu des programmes les plus utilisés : Sur l'écran du menu des programmes les plus utilisés, appuyer sur "Mise à jour automatique". Le four à micro-ondes présente les 6 programmes les plus fréquemment utilisés depuis la dernière mise à jour du menu.

Tableau des types d'aliments

Utiliser ce tableau comme référence pour connaître les aliments disponibles dans le menu "Type d'aliment".

ALIMENTS POUR PETIT DÉJEUNER

Bacon Cuire ou Plat brunisseur	Pain doré Cuire ou Plat brunisseur	Muffin Frais - Réchauffer Surgelé - Décongeler ou Réchauffer
Céréales instantanées Cuire	Gruau de maïs Rapide - Cuire Ordinaire - Cuire	Gruau Instantané - Cuire Ordinaire - Cuire
Oeuf Frit - Cuire ou Plat brunisseur Omelette - Cuire ou Plat brunisseur Poché - Cuire Brouillé - Cuire	Pommes de terre rissolées Cuire ou Plat brunisseur	Saucisse Cuire ou Plat brunisseur
	Blé chaud Cuire	

PRODUIT LAITIER/DESSERT

Sucre brun Ramollir	Fromage Faire fondre	Crème glacée Ramollir
Beurre/Margarine Faire fondre ou Ramollir	Chocolat Faire fondre	Guimauve Faire fondre
Caramel Faire fondre	Fromage à la crème Ramollir	Noix Plat brunisseur
Trempe à la vanille Ramollir		

ALIMENT SURGELÉ

Plat surgelé Ordinaire (8-20 oz [227-567 g]) - Cuire Grand (40 oz [1,1 kg]) - Cuire Taille familiale (60 oz [1,7 kg]) - Cuire	Pain doré Cuire ou Plat brunisseur	Volaille Pépites de poulet - Cuire ou Plat brunisseur Filets de poitrine de poulet - Cuire ou Plat brunisseur
Poisson Filet, pané - Cuire ou Plat brunisseur Filet, non pané - Décongeler, Cuire ou Plat brunisseur Bâtonnets - Cuire ou Plat brunisseur	Pommes de terre rissolées Plat brunisseur	Soupe Réchauffer
	Pizza Pizza enfants 5" - Cuire Pizza roulée - Cuire ou Plat brunisseur Pâte fine - Cuire ou Plat brunisseur	Légume Cuire ou Cuire à la vapeur

LIQUIDES

Boisson Réchauffer	Soupe, épaisse Réchauffer	Sauce Épaisse - Réchauffer
Jus surgelé Ramollir	Soupe, claire Réchauffer	Claire - Réchauffer

COLLATION

Burrito Cuire	Pizza enfants 5" Cuire	Pizza roulée Cuire ou Plat brunisseur
Bâtonnets au fromage Cuire ou Plat brunisseur	Guimauve Faire fondre	Pépites de pomme de terre Plat brunisseur
Prép. instant. Macaroni & Cheese Cuire	Pizza, restes Réchauffer	Collation de poche Cuire

LÉGUME

Légume en conserve

Cuire

Légume frais

Asperges

- Cuire ou Cuire à la vapeur

Brocolis

- Cuire ou Cuire à la vapeur

Carottes

- Cuire ou Cuire à la vapeur

Choux-fleur

- Cuire ou Cuire à la vapeur

Légume frais (suite)

Épi de maïs

- Cuire ou Cuire à la vapeur

Haricots verts

- Cuire ou Cuire à la vapeur

Champignons

- Cuire

Pomme de terre au four/douce

- Cuire

Légume frais (suite)

Pomme de terre nouvelle/rouge

- Cuire à la vapeur

Épinards

- Cuire ou Cuire à la vapeur

Courge d'été/courgette

- Cuire ou Cuire à la vapeur

Légume surgelé

Cuire ou Cuire à la vapeur

PAIN

Bagel

Petit

- Décongeler

Moyen

- Décongeler

Gros

- Décongeler

Pain doré

Cuire ou Plat brunisseur

Muffin

Frais

- Réchauffer

Surgelé

- Réchauffer ou Décongeler

Pain mollet

Frais/Restes

- Réchauffer

Surgelé

- Réchauffer ou Décongeler

PLAT CUISINÉ

Plat cuisiné, restes

Réchauffer

POISSON/FRUITS DE MER

Filet de poisson

Frais

- Cuire ou Cuire à la vapeur

Surgelé, pané

- Cuire ou Plat brunisseur

Surgelé, non pané

- Cuire, Décongeler ou Cuire à la vapeur

Darne de poisson

Cuire, Décongeler ou Plat brunisseur

Bâtonnet de poisson, surgelé

Cuire ou Plat brunisseur

Pétoncles

Décongeler

Crevettes

Décongeler ou Cuire à la vapeur

CÉRÉALES : PÂTES/RIZ

Pâtes en conserve

Cuire

Couscous

Cuire ou Bouillir et mijoter

Gruau de maïs

Rapide

- Cuire

Ordinaire

- Cuire

Prép. instant. Macaroni & Cheese

Cuire

Pâtes

Pâtes sèches

- Fettucine

Cuire ou Bouillir et mijoter

- Macaroni

Cuire ou Bouillir et mijoter

Pâtes

Pâtes sèches (suite)

- Penne

Cuire ou Bouillir et mijoter

- Rotini

Cuire ou Bouillir et mijoter

- Spaghetti

Cuire ou Bouillir et mijoter

Pâtes fraîches

- Linguine

Cuire ou Bouillir et mijoter

- Ravioli

Cuire ou Bouillir et mijoter

- Tortellini

Cuire ou Bouillir et mijoter

Riz

Riz brun

- Instantané

Cuire ou Bouillir et mijoter

- Long grain

Cuire ou Bouillir et mijoter

Riz blanc

- Instantané

Cuire ou Bouillir et mijoter

- Long grain

Cuire ou Bouillir et mijoter

- Rond

Cuire ou Bouillir et mijoter

VIANDE

Boeuf

- Boeuf haché
- Décongeler ou Cuire
- Galette de steak haché
- Cuire ou Plat brunisseur
- Steak
- Décongeler

Hot Dog

- Cuire

Boulettes de viande

- Cuire ou Plat brunisseur

Porc

- Bacon
- Cuire ou Plat brunisseur
- Tranche de jambon
- Cuire ou Plat brunisseur

Porc (suite)

- Steak de jambon
- Cuire ou Plat brunisseur
- Côtelettes de porc
- Décongeler

Saucisse

- Cuire ou Plat brunisseur
-

VOLAILLE

Pépites de poulet

- Cuire ou Plat brunisseur

Morceaux de poulet, désossés

- Décongeler ou Cuire

Morceaux de poulet, non désossés

- Décongeler ou Cuire

Filets de poitrine de poulet

- Cuire ou Plat brunisseur

Volaille hachée

- Décongeler ou Cuire

Poitrine de volaille, désossée, rissolée

- Cuire ou Plat brunisseur

Poitrine de volaille, désossée, pochée

- Cuire
-

Tableau des méthodes de cuisson

Utiliser ce tableau comme référence pour connaître les aliments et les quantités disponibles dans le menu "Méthode de cuisson".

RÉCHAUFFER

Boisson

- 1 ou 2 tasses (250-500 mL)

Plat cuisiné, restes

- 1-4 tasses (250 mL-1 L)

Repas (assiettée)

- 1 repas (capteur)
- 2 repas

Muffin

- Frais : 1-6 muffins
- Surgelé : 1-6 muffins

Restes de pizza

- 1-3 tranches

Pain mollet

- Frais : 1-6 pains mollet
- Surgelé : 1-6 pains mollet

Sauce

- Épaisse : détecte 1-4 tasses (250 mL-1 L)
- Claire : détecte 1-4 tasses (250 mL-1 L)

Soupe

- Surgelée : 1-4 tasses (250 mL-1 L)
- Épaisse : détecte 1-4 tasses (250 mL-1 L)
- Claire : détecte 1-4 tasses (250 mL-1 L)

Réchauffage manuel

DÉCONGELER

Pain

- 0,1-2 lb (45-900 g)
- Poids inconnu
- Bagel
 - petit : 2-8 bagels
 - moyen : 1-6 bagels
 - gros : 1-6 bagels
- Muffin
 - petit : 4, 6, 8, 10, 12, 14 ou 16 muffins
 - moyen : 1-6 muffins
 - gros : 1-6 muffins
- Pain mollet
 - petit : 1-6 pains mollet
 - moyen : 1-6 pains mollet
 - gros : 1-6 pains mollet

Poisson/Fruits de mer

- 0,1-4,5 lb (45 g-2 kg)
- Poids inconnu
- Filet : 1-6 morceaux
- Crevettes : 1-4 tasses (250 mL-1 L)
- Pétoncles : 1-4 tasses (250 mL-1 L)
- Darne : 1-4 morceaux

Viande

- 0,1-6,5 lb (45 g-2,9 kg)
- Poids inconnu
- Côtelettes
 - petites : 1-6 morceaux
 - moyennes : 1-6 morceaux
 - grosses : 1-4 morceaux
- Haché : 1, 2, 3 ou 4 tasses (250, 500, 750 mL ou 1 L)
- Steak
 - petit : 1-6 morceaux
 - moyen : 1-4 morceaux
 - gros : 1 ou 2 morceaux

Volaille

- 0,1-6,5 lb (45 g-2,9 kg)
- Poids inconnu
- Poitrine : 1-6 morceaux
- Haché : 1, 2, 3 ou 4 tasses (250, 500, 750 mL ou 1 L)
- Morceaux
 - petits : 1-6 morceaux
 - moyens : 1-4 morceaux
 - gros : 1-4 morceaux

Décongélation manuelle

CUIRE

Céréales/Gruau

Gruau de maïs

- Rapide : détecte 1-4 portions
- Ordinaire : détecte 1-4 portions

Blé chaud : 1-4 portions

Céréales instantanées : 1-4 portions

Gruau

- Instantané : 1-4 portions
- Ordinaire : 1-4 portions

Couscous

détecte 1-4 portions

Oeuf

Frit : 1-4 oeufs

Omelette : 2-4 oeufs

Poché : 1-4 oeufs

Brouillé : 1-4 oeufs

Poisson/Fruits de mer

Filet de poisson

- Frais : détecte 0,5-1,5 lb (227-680 g)

- Surgelé, pané : 1-4 portions

- Surgelé, non pané : 1-6 morceaux

Darne de poisson : 1 ou 2 darnes

Bâtonnet de poisson, surgelé : 1-4 portions (6-18 bâtonnets)

Aliment surgelé

Burrito : 1 ou 2 burritos

Bâtonnets au fromage : 1-4 portions

Poisson/Fruits de mer

- Filet, pané : 1-4 portions

- Filet, non pané : 1-4 portions

- Bâtonnets de poisson : 1-4 portions (6-18 morceaux)

Pain doré : 1-4 morceaux

Plat surgelé

- Ordinaire : détecte 8-20 oz (227-567 g)

- Grand : 40 oz (1.1 kg)

- Familial : 60 oz (1.7 kg)

Pizza surgelée

- Pizza enfants 5"

- Pizza roulée : 1-4 portions

- Pâte fine : 6" - 12" (15,2-30,5 cm)

Légume surgelé : détecte 2-6 tasses (500 mL-1.5 L)

Pommes de terre rissolée : 1-4 galettes

Collation de poche : 1 ou 2 portions

Viande

Bacon : 2-4 tranches

Boeuf haché : 0,5, 1, 1,5 ou 2 lb (227, 454, 680 ou 900 g)

Tranche de jambon : 1-4 tranches

Steak de jambon : 4-8 oz (113-227 g)

Galette de viande hachée : 1-4 galettes

Hot Dog : 1-4 hot dogs

Boulettes de viande : 0,5 ou 1 lb (227 ou 454 g)

Saucisse : 2-10 pièces

Pâtes

Pâtes en conserve : détecte 1-4 portions

Pâtes sèches

- Fettuccine : détecte 2-8 oz (57-227 g)

- Macaroni : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)

- Penne : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)

- Rotini : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)

- Spaghetti : détecte 2-8 oz (57-227 g)

Pâtes fraîches

- Linguine : détecte 9 or 18 oz (255 ou 510 g)

- Ravioli : détecte 9 ou 18 oz (255 ou 510 g)

- Tortellini : détecte 9 ou 18 oz (255 ou 510 g)

Prép. instant. Macaroni & Cheese

- 1 ou 2 portions

Volaille

Pépites de poulet : 1-4 portions (4-16 morceaux)

Morceaux de poulet

- non désossés : 0,5-3,5 lb (227 g-1,5 kg)

- désossés : 0,2-1,5 lb (90-680 g)

Filets de poitrine de poulet : 1-4 portions

Volaille hachée : 0,5, 1, 1,5 ou 2 lb (227, 454, 680 ou 907 g)

Poitrine de volaille désossée

- Rissolée : 1-3 morceaux

- Pochée : 0,2-1,5 lb (90-680 g)

Riz

Riz brun

- Instantané : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)

- Long grain : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)

Riz blanc

- Instantané : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)

- Long grain : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)

- Rond : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)

Légume

Légume en conserve : 8-32 oz (237-946 mL)

Légume frais

- Asperges : détecte 8-16 oz (227-454 g)

- Brocolis : détecte 1-6 tasses (250 mL-1,5 L)

- Carottes : détecte 1-6 tasses (250 mL-1,5 L)

- Choux-fleur : détecte 1-6 tasses (250 mL-1,5 L)

- Épi de maïs : détecte 1-4 épis

- Haricots verts : détecte 1-6 tasses (250 mL-1,5 L)

- Champignons : détecte 1-6 tasses (250 mL-1,5 L)

- Pomme de terre, au four/douce : détecte 1-4 p. de t.

- Épinards : détecte 2-6 tasses (500 mL-1,5 L)

- Courge d'été/Courgette : détecte 1-6 tasses (250 mL-1,5 L)

Légume surgelé : détecte 2-6 tasses (500 mL-1,5 L)

Cuisson manuelle

BOUILLIR ET MIJOTER

Couscous

détecte 1-4 portions

Pâtes sèches

Fettuccine : détecte 2-8 oz (57-227 g)
Macaroni : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)
Penne : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)
Rotini : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)
Spaghetti : détecte 2-8 oz (57-227 g)

Pâtes fraîches

Linguine : détecte 9 ou 18 oz (255 ou 510 g)
Ravioli : détecte 9 ou 18 oz (255 ou 510 g)
Tortellini : détecte 9 ou 18 oz (255 ou 510 g)

Riz

Riz brun
- Instantané : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)
- Long grain : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)
Riz blanc
- Instantané : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)
- Long grain : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)
- Rond : détecte 0,5-2 tasses (125-500 mL)

Bouillir et mijoter manuellement

PLAT BRUNISSEUR

Oeuf

Frit : 1-4 oeufs
Omelette : 2-4 oeufs

Darne de poisson

0,5-1 lb (227-454 g)

Aliment surgelé

Bâtonnets de fromage : 1-4 portions
Pépites de poulet : 1-4 portions (4-16 morceaux)
Filets de poitrine de poulet : 1-4 portions
Poisson
- Filet surgelé, pané : 1-4 portions
- Bâtonnet de poisson surgelé : 1-4 portions (6-18 morceaux)
Pain doré : 1-4 morceaux
Pommes de terre rissolées : 1-4 galettes
Pizza roulée : 1-4 portions
Pizza pâte fine : 6"-12" (15,2-30,5 cm)
Pépites de pomme de terre : 1-4 portions
Saucisse : 2-10 pièces

Viande

Bacon : 2-4 tranches
Tranche de jambon : 1-4 tranches
Steak de jambon : 4-8 oz (113-227 g)
Galette de viande hachée : 1-4 galettes, 0,3 lb (136 g) chacune
Boulettes de viande : 0,5-1 lb (227-454 g)

Noix

0,5, 1, 1,5 ou 2 tasses (125, 250, 375 ou 500 mL)

Poitrine de volaille, désossée

1-3 morceaux, 0,4 lb (113 g) chacune

Saucisse

2-10 pièces

Brunissage manuel

FAIRE FONDRE

Beurre/Margarine

0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets ou 1-8 c. à table (15-120 mL)

Caramel

7 ou 14 oz (199 ou 397 g)

Fromage

8 ou 16 oz (227 ou 454 g)

Chocolat

1-12 oz (28-340 g) ou 0,5, 1, 1,5 ou 2 tasses (125, 250, 375 ou 500 mL)

Guimauve

5 ou 10 oz (142-283 g)

Faire fondre manuellement

RAMOLLIR

Sucre brun

0,5, 1, 1,5 ou 2 tasses (125, 250, 375 ou 500 mL)

Beurre/Margarine

0,5, 1, 1,5 ou 2 bâtonnets ou 1-8 c. à table (15-120 mL)

Trempe au caramel

18 oz (510 g)

Fromage à la crème

3 ou 8 oz (85 ou 227 g)

Jus surgelé

6, 12 ou 16 oz (170, 340 ou 454 g)

Crème glacée

16, 32 ou 64 oz (473, 946 mL ou 1,9 L)

Ramollir manuellement

CUIRE À LA VAPEUR

Filet de poisson

détecte 0,5-1,5 lb (227-680 g)

Légume frais

Asperges : détecte 8-16 oz (227-454 g)
Brocolis : détecte 2-6 tasses (500 mL-1,5 L)
Carottes : détecte 2-6 tasses (500 mL-1,5 L)
Choux-fleur : détecte 2-6 tasses (500 mL-1,5 L)
Épi de maïs : détecte 1-4 épis
Haricots verts : détecte 2-6 tasses (500 mL-1,5 L)

Légume frais (suite)

P. de T., rouge/nouvelle : détecte 2-6 tasses (500 mL-1,5 L)
Épinards : détecte 4-8 tasses (1-2 L)
Courge d'été/Courgette : détecte 2-6 tasses (500 mL-1,5 L)

Légume surgelé

détecte 2-6 tasses (500 mL-1,5 L)

Crevettes

détecte 5-8 oz (142-227 g)

Cuisson à la vapeur manuelle

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.

REMARQUE : Une certaine décoloration des filtres peut se produire après leur nettoyage au lave-vaisselle. Ceci est normal, et n'affectera pas le rendement des filtres à graisse.

CAVITÉ DU FOUR

La finition grise à l'intérieur de la cavité du four est une couche antiadhésive, résistante qui facilite le nettoyage.

Ne pas utiliser d'utensiles en métal ou tranchants ou de grattoir, de tampons savonneux à récurer, de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons rugueux de lavage ou certains genres d'essuie-tout recyclés. Des dommages peuvent survenir.

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

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

- Essuyer avec un chiffon humide.

TABLEAU DE COMMANDE/AFFICHEUR TACTILE INTERACTIF

Activer la fonction de verrouillage des commandes pour éviter d'activer l'écran tactile au cours du nettoyage. Voir la section "Verrouillage des commandes".

Pour éviter d'endommager le tableau de commande/afficheur tactile, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons en laine d'acier ou de chiffons de lavage rugueux.

Appliquer une pression légère pour essuyer l'écran tactile.

- Nettoyant à vitres et chiffon doux :

Appliquer le nettoyant à vitres sur un chiffon doux, pas directement sur le tableau.

- Savon doux, eau et chiffon doux

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 nettoyeurs 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

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

PLAT BRUNISSEUR

Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou tampons à récurer.

- Nettoyant doux, eau et éponge
- 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.

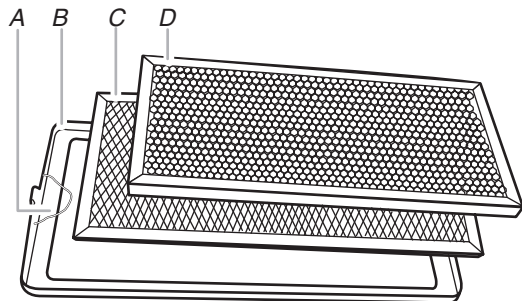
Ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, nettoyants abrasifs, tampons en laine d'acier, chiffons de lavage rugueux ou certains essuie-tout recyclés.

- 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

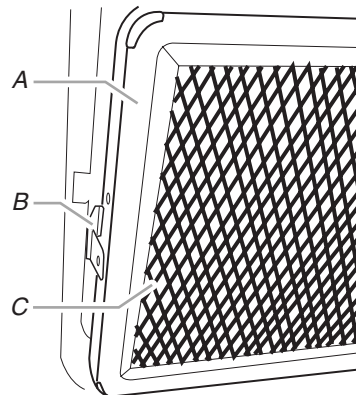
Les filtres à graisse doivent être enlevés et nettoyés au moins une fois par mois. Les filtres à charbon ne peuvent être lavés et doivent être remplacés à intervalles de 6 à 12 mois. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes sans que les filtres soient en place. Voir la section "Pièces de rechange"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



- A. Ressort de retenue
- B. Cadre du filtre
- C. Filtre à graisse
- D. Filtre à charbon

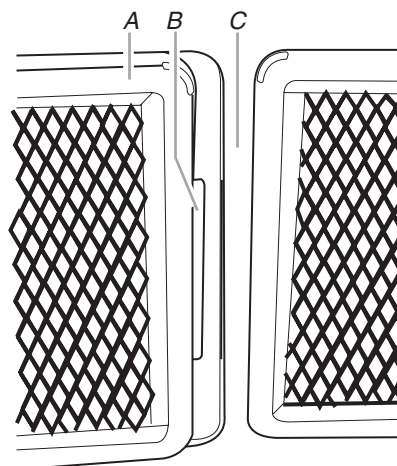
Dépose/réinstallation :

1. Presser le petit onglet situé sur le bord externe du cadre du filtre vers l'intérieur et tirer vers le bas jusqu'à ce que le cadre et les filtres se dégagent.



- A. Cadre du filtre
- B. Petit onglet
- C. Filtre à graisse

2. Réinstaller les filtres en insérant l'onglet large du cadre du filtre dans la partie interne du logement du filtre, puis en faisant pivoter la partie externe du cadre jusqu'à ce que l'ensemble soit bien en place.



- A. Cadre du filtre
- B. Onglet large
- C. Fond du four à micro-ondes

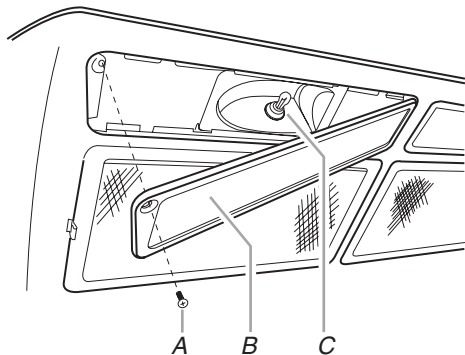
Remplacement de la lampe de la table de cuisson

L'éclairage de la table de cuisson consiste en deux ampoules à halogène de basse tension de 10 W. Voir la section "Assistance ou service" pour une nouvelle commande. Un tournevis TORX®† est nécessaire pour retirer la vis de montage du couvercle de l'ampoule.

†®TORX est une marque déposée de Textron Innovations Inc.

Remplacement :

1. Débrancher le four à micro-ondes ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Ôter la vis de montage du couvercle de l'ampoule et ouvrir doucement le couvercle.



A. Vis de montage
B. Cabochon du couvercle de l'ampoule
C. Ampoule halogène

3. Enlever l'ampoule grillée.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un morceau de tissu ou des gants propres en coton. Ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
5. Fermer le couvercle de l'ampoule et réinstaller la vis de montage.
6. Brancher le four à micro-ondes ou reconnecter la source de courant électrique.

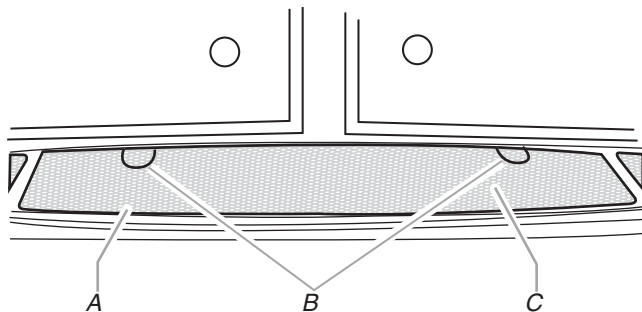
Remplacement de la lampe du four à micro-ondes

La lampe du four à micro-ondes est une ampoule à halogène de basse tension de 10 W. Elle s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte et durant le fonctionnement du four. Voir la section "Assistance ou service" pour une nouvelle commande. Un tournevis TORX® T10 est nécessaire pour retirer le couvercle de l'ampoule.

Remplacement :

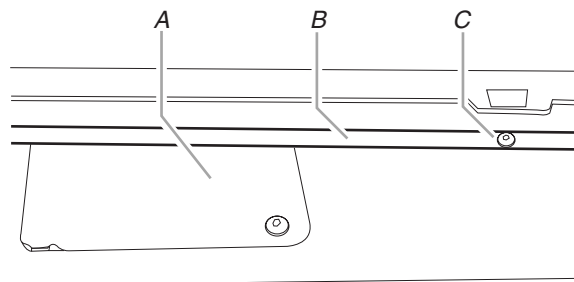
1. Débrancher le four à micro-ondes ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Tirer doucement sur les anneaux de la grille d'évacuation et soulever la grille pour la dégager du conduit d'évacuation dans la partie supérieure du four à micro-ondes.

En cas d'utilisation d'un système d'évacuation avec recyclage, passer à l'étape 4.



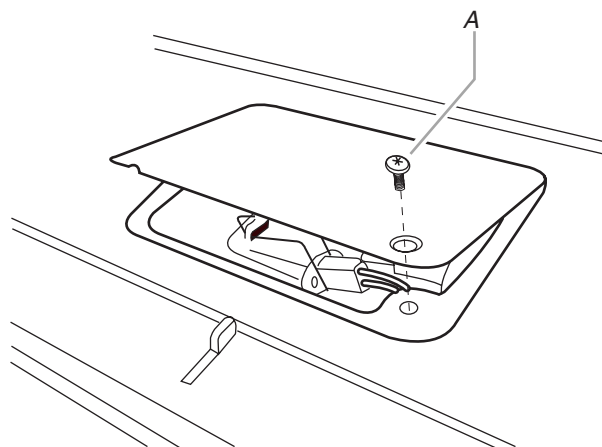
A. Grille d'évacuation
B. Anneaux
C. Couvercle de l'ampoule (sous la grille)

3. Pour une évacuation murale ou par le toit, ôter le déflecteur en retirant les vis de montage (1 à chaque extrémité) et en soulevant le déflecteur pour le dégager.



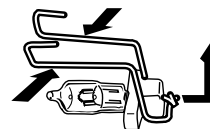
A. Couvercle de l'ampoule
B. Déflecteur
C. Vis de montage du déflecteur (2)

4. Enlever la vis de montage du couvercle de l'ampoule puis soulever le couvercle.



A. Vis de montage du couvercle de l'ampoule

5. Enlever l'ampoule grillée en pinçant la broche d'agrafe, tout en tirant vers la droite et en soulevant.



6. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un morceau de tissu ou des gants propres en coton. Ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
7. Fermer le couvercle de l'ampoule et serrer avec la vis. En cas d'utilisation d'un système d'évacuation avec recyclage, passer à l'étape 9.
8. Pour une évacuation murale ou par le toit, réinstaller le déflecteur retiré à l'étape 3.
9. Réinstaller la grille d'évacuation.
10. 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.
- **L'appareil est-il correctement raccordé?**
Voir les instructions d'installation fournies avec le four à micro-ondes.

Le four à micro-ondes ne fonctionne pas

- **La porte est-elle bien fermée?**
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?**
Retirer la cale d'espacement puis bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four à micro-ondes est-elle correctement réglée?**
Voir la section "Commande du four à micro-ondes".
- **Le verrouillage des commandes est-il réglé?**
Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Le mode d'apprentissage, est-il activé?**
Voir la section "Mode d'apprentissage".
- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?**
Faire chauffer une 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".
- **L'afficheur indique-t-il d'ouvrir la porte?**
La porte est restée fermée pendant une longue période (environ 5 minutes) après l'introduction des aliments et avant la mise en marche du four à micro-ondes. Ouvrir et fermer la porte, puis démarrer le programme.

La porte du four à micro-ondes semble gondolée

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

Le plateau rotatif ne fonctionne pas

- **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 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 le compte à rebours, mais ne fonctionne pas

- **La minuterie est-elle en cours d'utilisation?**
Voir la section "Minuterie".
- **Le mode d'apprentissage est-il en cours d'utilisation?**
Voir la section "Mode d'apprentissage".

De la vapeur sort de l'écran d'évent

- Un peu de vapeur est normal.

Le ventilateur tourne plus lentement que d'habitude

- **Le four à micro-ondes a-t-il été remis dans un endroit froid?**
Le ventilateur fonctionnera plus lentement jusqu'à ce que le four à micro-ondes atteigne la température ambiante normale.

Le ventilateur s'allume lors de l'utilisation de la table de cuisson

- Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement du four à micro-ondes, indépendant du ventilateur d'évacuation, se met automatiquement en marche lorsque le micro-ondes fonctionne afin de le refroidir. Le ventilateur d'évacuation et le ventilateur de refroidissement peuvent également se mettre en marche automatiquement et fonctionner par intermittence afin de refroidir les commandes du four à micro-ondes durant l'utilisation de la table de cuisson.

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 hotte/micro-ondes"?**
Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

Interférences avec la radio, un téléviseur ou un 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/elle 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 subir des parasites ou des bruits lorsque le four à micro-ondes est en marche. Utiliser un téléphone avec fil, un téléphone sans fil avec une fréquence différente ou éviter d'utiliser ces articles pendant le fonctionnement du four à micro-ondes.

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 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 8205992	Plat brunisseur Numéro de pièce 8205996
Support du plateau rotatif et roulettes Numéro de pièce 8206222	Poignée du plat brunisseur Numéro de pièce W10120838
Axe du plateau rotatif Numéro de pièce 8205994	Filtres à graisse (2) Numéro de pièce W10120839
Grille de cuisson (rectangulaire) Numéro de pièce 8206117	Filtres à charbon (2) Numéro de pièce W10120840
Attache de coin pour la grille Numéro de pièce 8206116	Ampoule de la table de cuisson et du four à micro-ondes Numéro de pièce 8204670
Support pour grille Numéro de pièce 8206118	

Accessoires de nettoyage et entretien

Produit de dégraissage pour service intense Numéro de pièce 31552	Nettoyant et poli pour acier inoxydable KitchenAid® Numéro de pièce 4396920
Nettoyant tout-usage pour appareils ménagers Numéro de pièce 31662	Chiffons pour acier inoxydable KitchenAid® Numéro de pièce 8212510
Peinture de retouche pour la cavité Numéro de pièce 8204955	

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 JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE 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 JURIDICTION 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 _____

8206643

© 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

461965269871
3/07
Printed in China
Imprimé en Chine