KitchenAid®

BUILT-IN MICROWAVE COMBINATION OVENS - MICROWAVE OVEN USER INSTRUCTIONS

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your built-in oven at **www.kitchenaid.com**. In Canada, register your microwave oven at **www.kitchenaid.ca**.

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be found on the label located on the oven frame behind the top right side of the oven door.

Model Number _____ Serial Number _____

Para una versión de estas instrucciones en español, visite **www.kitchenaid.com**.

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Table of Contents

BUILT-IN OVEN SAFETY 2
Electrical Requirements 3
PARTS AND FEATURES 4
Control Panel 6
Welcome Guide 7
Display Screens 7
Cooking Modes 9
Kitchen Timer 9
Tones/Sounds 10
Control Lock 10
Settings 10
BUILT-IN MICROWAVE OVEN USE 11
Food Characteristics 11
Cooking Guidelines 11
Cookware and Dinnerware 12
Aluminum Foil and Metal 12
Positioning Baking Tray 12
Microwave Cooking Power 13
Sensor Cook 13
Popcorn 13
Defrost 14
Reheat 14
Soften/Melt 14
EasyConvect™ Conversion 15
Steam Cooking 15
Crisp 15
BUILT-IN MICROWAVE OVEN CARE 16
General Cleaning 16
TROUBLESHOOTING 17
ACCESSORIES 18
WARRANTY 19

BUILT-IN OVEN 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.
- 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 – may 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.
- 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.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- 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.
- Do not deep fry in oven. Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep frying temperatures.
- Do not use paper products when appliance is operated in the “PAN BROWN” mode.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- 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.

- Do not store the microwave oven outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
- See door surface cleaning instructions in the “Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:

  – Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven if 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 should 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.

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

Observe all governing codes and ordinances. The microwave oven is connected to both 120 V sides of the 208/240 V circuit required for electrical connections. If the incoming voltage to the microwave oven is less than 120 V, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

GROUNDING INSTRUCTIONS

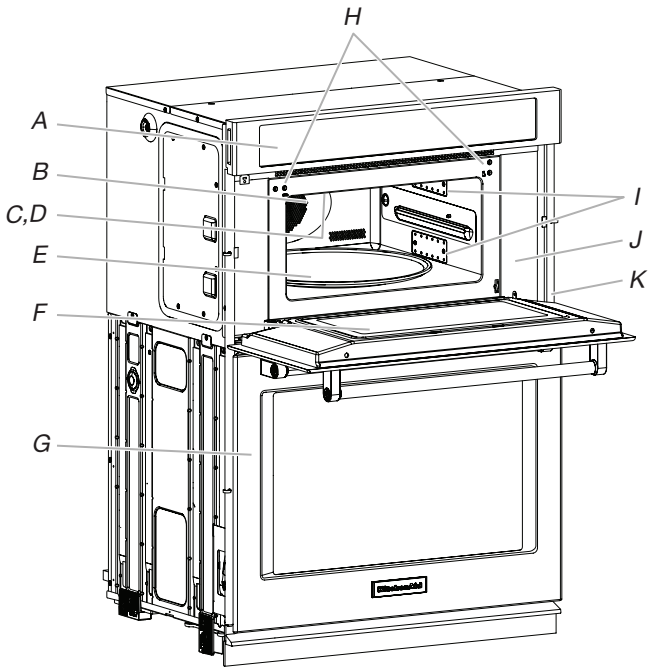
For a permanently connected microwave oven:

The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

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

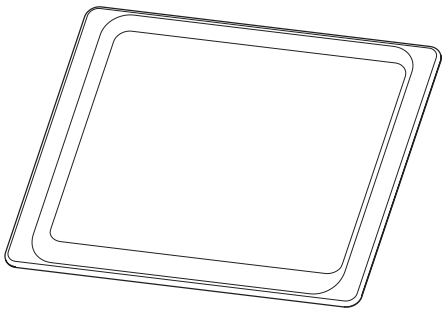


A. Electronic oven control
B. Convection element and fan (hidden behind back panel)
C. Light (inaccessible, in ceiling)
D. Grill element (can be lowered)
E. Turntable
F. Metal shielded window
G. Lower oven (on combination models, see separate Use and Care Guide)
H. Door safety lock system
I. Dual microwave emission
J. Cooking guide label
K. Model and serial number plate (on right mounting rail, single oven models)

Parts and Features not shown

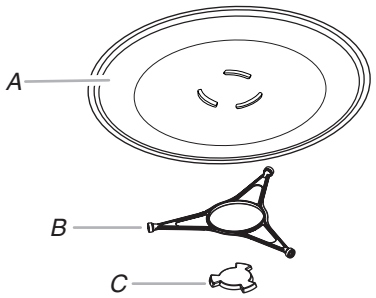
Steamer
Convection grid
Crisper pan and handle
Baking tray

Baking Tray



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

Turntable



A. Turntable
B. Support and rollers
C. Hub

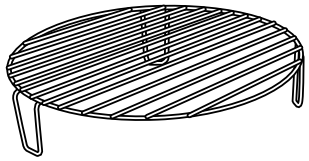
NOTE: By touching the Turntable On/Off keypad, it is possible to switch the turntable On and Off during some microwave cycles. The turntable can be turned On or Off during the Manual Cook, Manual Reheat, Manual Defrost, Manual Steam Cook, and all Easy Convect™ cycles.

The turntable rotates in both directions to help cook food more evenly. Do not operate the microwave oven without having the turntable in place. See the “Assistance or Service” section to reorder any of the parts.

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

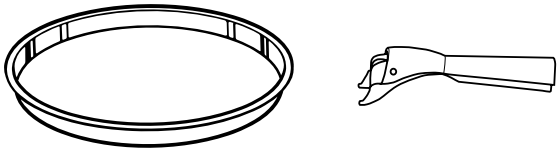
Convection Rack

The convection rack provides optimal heat circulation for convection cooking.



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

Crisper Pan and Handle

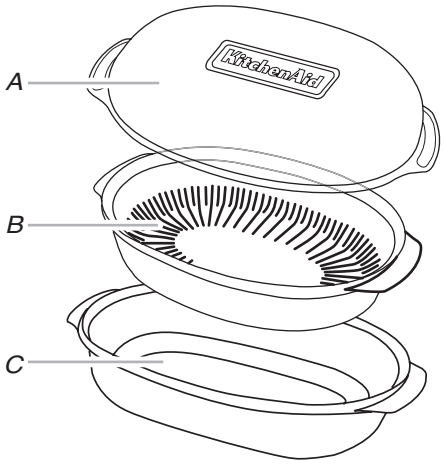


The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

- The crisper pan will become hot. Always use the handle and oven mitts or pot holders when handling. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle, and lift pan.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow the crisper pan or handle to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Do not place crisper pan on the convection grid. Always use the turntable as a support for the crisper pan.
- To avoid damage to the microwave oven, do not use another metal object with the crisper pan.
- To avoid damage, do not place hot crisper pan directly on heat-sensitive surfaces.
- The crisper pan is designed specifically for this microwave oven. Do not use it in any other oven.
- Use only wooden or plastic cooking utensils to help avoid scratches.
- See the “Assistance or Service” section to reorder.

KitchenAid™ Steamer Vessel

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



A. Lid
B. Insert
C. Base

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

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

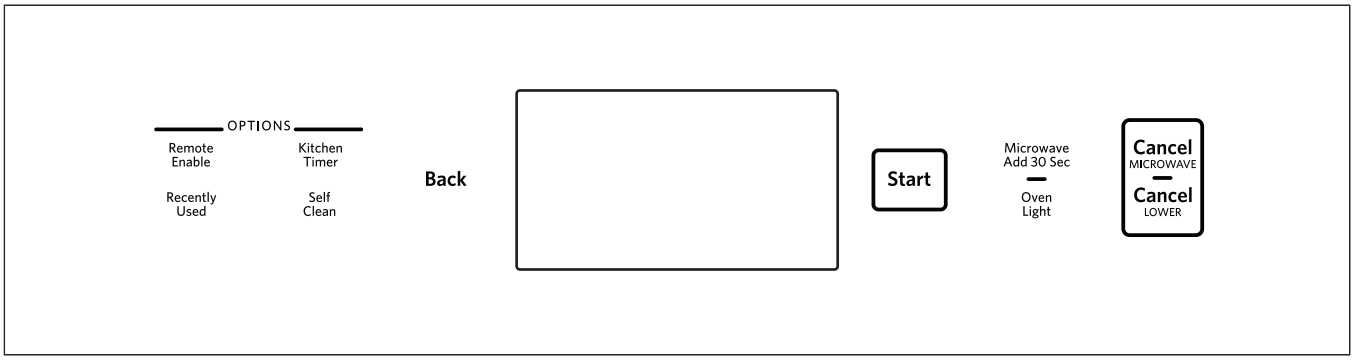
Insert: Use when steam cooking to keep foods such as fish and vegetables out of the water. Place insert with food directly over the base. Do not use when simmering.

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

See the “Assistance or Service” section to order replacements. See the “General Cleaning” section for instructions on cleaning.

Control Panel

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



Keypad	Feature	Instructions
OVEN LIGHT	**Oven cavity light**	The Oven Light keypad controls the oven light. While the oven door is closed, touch OVEN LIGHT to turn the oven light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically come on.
START	**Function start**	The Start keypad begins any oven function. If Start is not touched within 5 minutes after touching a keypad, the function is canceled and the time of day is displayed.
MICROWAVE ADD 30 SEC	**Add 30 Seconds**	The Add 30 Sec keypad will start 30 seconds of cook time at 100% power when the microwave oven is off. When a manual cook cycle is running, Add 30 Sec will add 30 seconds of cook time to the current cycle. Multiple minutes can be added by repeatedly touching Add 30 Sec.
CANCEL MICROWAVE CANCEL LOWER	**Function cancel**	The Cancel keypads stop any function for the appropriate oven except the Clock and Timer.
BACK	**Go back a screen**	The Back keypad will cancel current changes and go back one screen every time it is pressed.
KITCHEN TIMER	**Kitchen timer**	The Kitchen Timer keypad will set a timer that is independent of oven functions. The kitchen timer can be set in hours, minutes, and seconds, up to 99 hours. **NOTE:** The kitchen timer does not start or stop the oven.
RECENTLY USED	**Recall function**	The Recently Used keypad allows you to quickly select a recent cycle. **1.** Touch RECENTLY USED. **2.** Select the desired oven cavity. **3.** Select the desired recent cooking mode from the available list. **NOTE:** If no cooking modes have been used, there will not be any options.
REMOTE ENABLE	**Enable remote app control**	Press REMOTE ENABLE to enable the ability to use the KitchenAid® app. If Wi-Fi is not already enabled, the oven will attempt to connect to a local network. **NOTE:** Remote Enable only works for the lower oven. It does not control the microwave oven.
SELF CLEAN	**Self-Cleaning**	Touch SELF CLEAN. Follow the on-screen prompts to set the self-cleaning cycle. See the “Self-Cleaning Cycle” section for more information. **NOTE:** Self Clean only works for the lower oven. It does not clean the microwave oven.

Welcome Guide

The Welcome Guide allows you to set up your new microwave oven. This appears on your display the first time the microwave oven is powered up or after resetting the oven to factory defaults.

After every selection, a tone will sound. Touch BACK at any time to return to the previous screen.

1. Select your language and touch OK.
2. To connect the oven to the mobile app, touch YES

   OR

   touch NOT NOW to skip this step and complete setup. Go to Step 7.
3. Select CONNECT to automatically connect the oven to the mobile app. Download the KitchenAid app, signup and select “Add Appliance” in the app. Follow the instructions in the app to scan the QR code from the appliance screen.
4. To manually connect the oven to the KitchenAid app, touch FIND NETWORK. Select your home network from the list, touch ADD A NETWORK to manually enter your home network, or touch CONNECT WITH WPS to connect to your network via WPS.

   If prompted, enter your Wi-Fi password.
5. A message will appear when the microwave oven has successfully connected to the Wi-Fi network. Touch OK.
6. Touch OFF and then touch OK to set the time and date manually

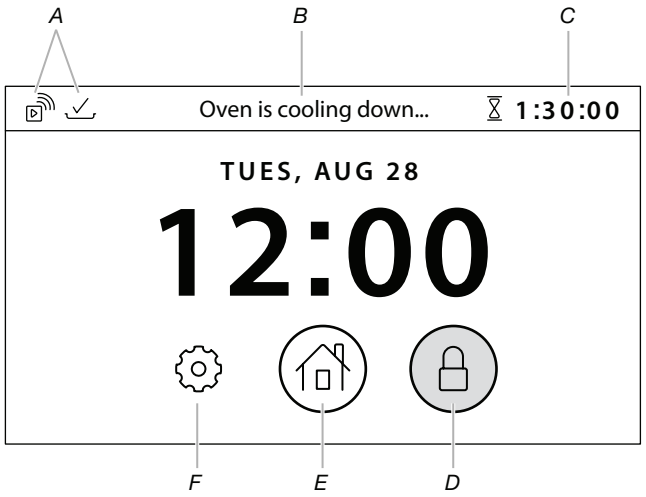
   OR

   touch ON and then touch OK to set the clock automatically via the Wi-Fi network. Go to Step 9.
7. Touch the number keypads to set the time of day. Select AM, PM, or 24-HOUR. Touch OK.
8. Select if Daylight Savings Time is active. Touch OK.
9. Select the format for displaying the date. Touch OK.
10. Touch the number keypads to set the current date. Touch OK.
11. Select if you want to show the clock when the oven is idle.
12. Touch DONE.

Display Screens

Clock Screen

The Clock screen displays the time and date when the microwave oven is not in use.



A. Status icons
B. Status bar
C. Kitchen timer
D. Control Lock
E. Home menu
F. Settings menu

Control Lock

Touch and hold to lock the control. Only the Control Lock icon will respond when the control is locked.

Home Menu

Touch to set an microwave oven function or access Results mode.

Kitchen Timer

Shows the current kitchen timer. Touch to set or modify the kitchen timer.

Settings Menu

Touch to access microwave oven settings and information.

Status Bar

Displays current microwave oven status, such as Demo mode or Locked.

Status Icons

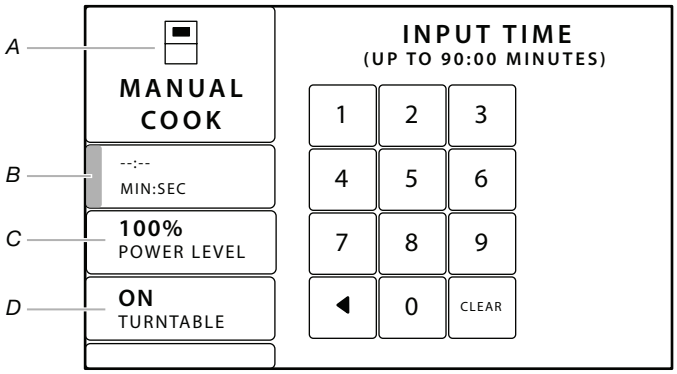
Indicates a problem with the wireless connection.

Indicates Remote Enable is active.

Indicates +Powered Attachments are connected to the oven.

Function Set Screen

After selecting a microwave oven function, the Function Set screens have a variety of options to customize the cycle. Not all options are available on all microwave oven functions. Touch the option in the menu on the left to change the setting.



A. Function
B. Time
C. Power level
D. Turntable

Not shown:
Sensor
Food/Option
Amount
Doneness
Microwave oven temperature set
Preheat
Favorite
Information

Function

Shows the current microwave function and selected oven.

Sensor

Indicates automatic cooking time/power level: no setting needed, just touch START to begin.

Food/Option

Touch to select the type of food being cooked.

Amount

Touch to set the amount of food being cooked. Units will change based on type of food selected.

Doneness

Touch to set the doneness level of the food being cooked.

Microwave oven temperature set

Touch to set the microwave oven temperature. The allowed range will be displayed.

Time

Touch to set a length of time for the function to run.

Power level

Touch to set the microwave power level.

Turntable

Touch to set the turntable to on or off.

Preheat

Touch to set preheating the crisper pan or not.

Favorite (optional)

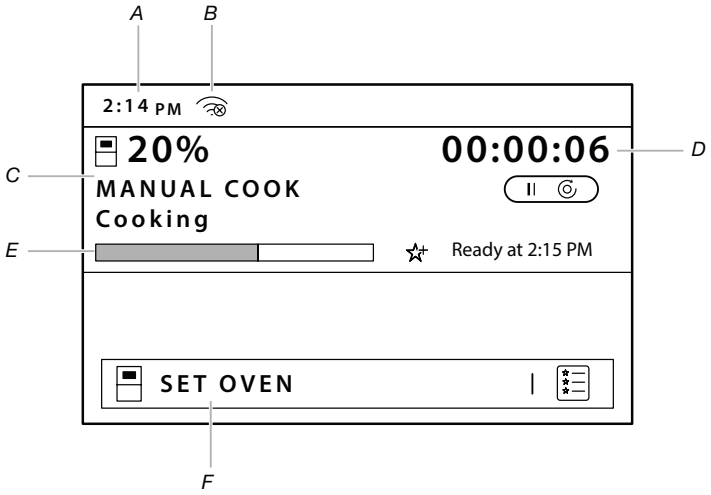
Touch to set the selected settings as a Favorite function. Touch again to unfavorite. Favorite microwave settings can be accessed from the Home menu.

Information

Touch to get specific information about the selected microwave function, how it works, what it is best used for, and how best to position racks and accessories.

Status Screen

While the microwave oven is in use, the display will show a timeline with information about the current microwave oven function(s). If one of the ovens is not in use, a button to use that oven will appear.



A. Time of day
B. Wireless strength
C. Microwave oven function information
D. Microwave oven timer
E. Microwave oven timeline
F. Lower oven settings

Time of day

Shows the current time of day.

Wireless strength

Shows the current Wi-Fi status and strength.

Microwave oven function information

Shows the current microwave oven function settings for the indicated cavity.

Microwave oven timer

Shows the remaining cook time (if set).

Kitchen timer

Touch to set a kitchen timer or modify an existing one.

Microwave oven timeline

Shows where the microwave oven is in the cooking process and when it will finish. The time in the middle of the screen is the time of day.

Lower oven settings

Touch to use the lower oven. See the Lower Oven User Instructions.

Cooking Modes

The microwave oven has a variety of cooking modes to achieve the best results every time. The cooking modes can be accessed by touching the Home icon and then selecting the desired oven or a previously saved Favorite recipe.

Microwave Oven

Cooking Mode	Best for
Manual Cook	Foods that start out wet or not solid (like batter), then firm up and gain structure or rise as they cook (like cakes or casseroles)
Popcorn	Bags of microwave popcorn
Defrost	Foods that need to be thawed before cooking
Reheat	Foods that have been previously cooked
Soften	Softening foods like butter or ice cream
Melt	Melting foods like chocolate or cheese
Convect Bake	Foods with flaky and dry crusts with moist interiors (like pastries, pies, or breads)
Steam	Steaming foods like vegetables or seafood
Crisp	Crisping or grilling foods like fries or pizza

Kitchen Timer

The Kitchen Timer keypad will set a timer that is independent of microwave oven functions. The kitchen timer can be set in hours, minutes, and seconds, up to 99 hours.

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

1. Touch KITCHEN TIMER.
2. Touch HR:MIN or MIN:SEC.
3. Touch the number keypads to set the length of time.

   NOTE: Touching HR:MIN or MIN:SEC after the time has been entered will clear the timer.
4. Touch the Start button on the display to start the kitchen timer.
5. To change the kitchen timer while it is running, touch KITCHEN TIMER, touch the number keypads to set the new length of time, and then touch UPDATE.
6. A sound will play when the set time ends, and a drop-down notification will appear. Touch OK to dismiss the notification.
7. Touch BACK while setting the kitchen timer to cancel the kitchen timer. To cancel a running timer, touch KITCHEN TIMER and then the Cancel button on the display. If a Cancel keypad is touched, the respective oven will turn off.

Tones/Sounds

Tones are audible signals, indicating the following:

- Valid keypad touch
- Function has been entered.
- Oven is preheated.
- Invalid keypad touch
- End of a cooking cycle
- When timer reaches zero

  Includes using the kitchen timer for functions other than cooking.
- First oven element activation in a cooking mode
- +Powered attachments connected
- +Powered attachments disconnected
- Control is locked
- Control is unlocked

Control Lock

The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the microwave oven. The Control Lock will remain set after a power failure if it was set before the power failure occurs. When the control is locked, only the Control Lock and Kitchen Timer keypads will function.

The Control Lock is preset unlocked but can be locked.

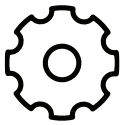
To Activate the Control Lock:

1. Touch and hold the Control Lock icon.
2. A countdown will appear in the gray Status bar at the top of the screen. The Control Lock icon will turn red and the Status bar will display “LOCKED” when the control is locked.

To Deactivate the Control Lock:

1. Touch and hold the Control Lock icon.
2. A countdown will appear in the gray Status bar at the top of the screen. The Control Lock icon will no longer be red and the Status bar will be blank when the control is unlocked.

Settings



The Settings icon allows you access to functions and customization options for your oven. These options allow you to set the clock, change the microwave oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language, and more. Many of these options are set during the Welcome Guide.

The Sabbath mode is also set using the Settings menu.

Setting	Available Selections
Date & Time	■ Auto (Off/On)* ■ Time (AM/PM/24-Hour)* ■ Daylight Savings (Off/On)* ■ Date Format (MM/DD/YYYY, DD/MM/YYYY, YYYY/MM/DD)* ■ See Date* ■ Show Clock (No & Turn Off Screen/Yes & Dim Screen)*
Background	■ Set Background Picture
Wi-Fi	■ Network* ■ SAID/MAC Address ■ Wireless Icon (Show [default]/Hide) ■ Wireless (On/Off)*
Sounds	■ Timers (High [default]/Medium/Low/Off) ■ Notifications (High [default]/Medium/Low/Off) ■ Accessory In/Out (High/Medium [default]/Low/Off) ■ Keypress (High [default]/Medium/Low/Off) ■ Mute (Sounds On [default]/Sounds Off)
Temperature	■ Temperature (Fahrenheit [default]/Celsius)
Display	■ Brightness (Low/Medium/High/Maximum [default])
Language	■ Language (English/Français)*
Attachment Registration	■ View/Register +Powered Attachments
Manage Favorites	■ Clear All Favorites
Calibrate	■ Instructions ■ Lower Oven (0/+10°F/+20°F/+30°F/-10°F/-20°F/-30°F) (0/+6°C/+12°C/+18°C/-6°C/-12°C/-18°C)
Sabbath Mode	■ Disables all oven functions, lights, clock, and messages. Press any Cancel keypad to end Sabbath Mode.
Sabbath Bake	■ Instructions ■ Upper/Single Oven Temperature ■ Upper/Single Oven Timer ■ Lower Oven Temperature ■ Lower Oven Timer ■ Confirm (No/Yes)
Demo	■ Demo (Off [default]/On)
General	■ About (Model/Serial numbers, Software Version, SAID/MAC Address) ■ Update (Software update)
Factory Reset	■ Reset

*The default for these settings is set during the Welcome Guide.

BUILT-IN 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.

- To avoid damage to the microwave oven, do not lean on or allow children to swing on the microwave oven door.
- To avoid damage to the microwave oven, do not operate microwave oven when it is empty.
- 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 the “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, and paper, including brown paper bags and newspaper, should not be dried in microwave oven.
- Paraffin wax will not melt in the microwave oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from microwave oven.
- Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
- Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst. 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 tails. See the “Aluminum Foil and Metal” section first.

Standing Time

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

Turntable On/Off

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

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

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

Cookware and Dinnerware

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

Material	Recommendations
Aluminum Foil, Metal	See the “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 non-recycled 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:

- To avoid damage to the microwave oven, do not allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- To avoid damage to the microwave oven, do not allow contact with another metal object during microwave cooking.

Do Not Use

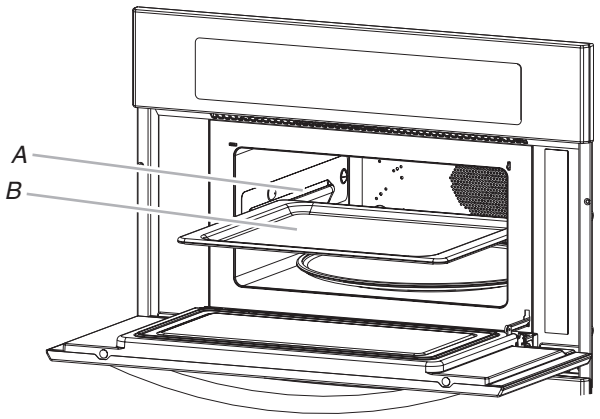
Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples, and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the microwave oven.

Positioning Baking Tray

The baking tray can only be used with convection cooking and broiling (on some models). To avoid damage to the microwave oven, do not use the baking tray in combination with microwave cooking.

Place the baking tray on slide rails as shown below. Push in the baking tray to stop position. Check that the baking tray is level.

For best cooking results, use the baking tray only in the recommended position.



A. Slide rail
B. Baking tray

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

Microwave Cooking Power

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

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

The power level cannot be changed in Sensor cooking modes.

MICROWAVE COOKING POWER CHART

Percent/ Name	Number	Use
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

Sensor Cook

The Sensor is used in auto cooking modes.

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

The timeline will show “SENSING” and then the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

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

For best cooking performance:

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

Popcorn

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

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

Defrost

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

Manual Defrost requires that a cook time and power level be entered if using other than 30% cook power.

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using an automatic Defrost setting but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the "Aluminum Foil and Metal" section first.

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

DEFROST PREPARATION CHART

MEAT	
Beef: ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting. Do not defrost less than 1/4 lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in a microwave-safe baking dish.
Lamb: stew and chops	
Pork: chops, ribs, roasts, sausage	
POULTRY	
Chicken: whole and cut up	Place in a microwave-safe baking dish, chicken breast-side up. Remove giblets from whole chicken.
Cornish hens	
Turkey: breast	
FISH	
Fillets, steaks, whole, shellfish	Place in a microwave-safe baking dish.
BREAD	
Loaves, muffins, biscuits, slices	Place in a microwave-safe baking dish.
JUICE	
Frozen juice or juice concentrate	Remove from any metal containers. Place in a microwave-safe baking dish.

Reheat

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

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

Use the following chart as a guide.

REHEAT CHART

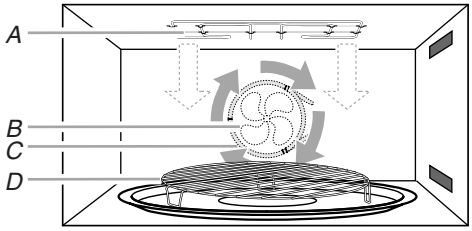
Food	Preparation
Meal	Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.
Beverage	Do not cover.
Casserole	Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.
Pizza	Place on a paper towel lined microwave-safe plate.
Soup	Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.
Sauce	Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.
Manual	Default power level 70%

Soften/Melt

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

Food	Preparation
Butter	Unwrap and place in microwave-safe container.
Margarine	Unwrap and place in microwave-safe container.
Ice Cream	Place in microwave-safe container.
Chocolate	Cut squares into small pieces or use chips. Place in microwave-safe container.
Cream cheese	Unwrap and place in microwave-safe container.
Cheese	Cut into small pieces and place in microwave-safe container.
Marshmallows	Place in microwave-safe container.

EasyConvect™ Conversion



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

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

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

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

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

When selecting a convection cooking mode, the option to optimize the recipe for convection will be available.

To have the oven automatically adjust the set time and/or temperature for better convection cooking results, select YES. The oven will automatically adjust for convection cooking.

To manually enter the set time and temperature one time, select NO. The option to optimize the recipe will be available the next time a convection cooking mode is selected.

To never have the oven optimize the recipe, select NO, DON'T ASK AGAIN. The oven will not change the set time or temperature and will not ask again.

This option can be reset from the Settings menu.

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories. Use the most similar food option if your exact food is not available.

Steam Cooking

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

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

Crisp

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

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

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

Use the following chart as a guide.

CRISPING CHART

Food	Cook Time (Minutes)*	Preparation
Bacon, 4 strips	Side 1: 3:00 Side 2: 1:45	Place in crisper pan in a single layer
Frozen French fries, 2 servings	Side 1: 5:00 Side 2: 2:00	Place in crisper pan in a single layer
Boneless chicken breasts, 2 pieces	Side 1: 4:00 Side 2: 3:00	5-6 oz (142-170 g) each
Hamburger patties, 2	Side 1: 3:30 Side 2: 2:00	4 oz (113 g) each, 1/2" (1.3 cm) thick
Frozen thin crust pizza	8:00-9:00	

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

BUILT-IN 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 first, unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):
  See the "Assistance or Service" section to order.
- Vinegar for hard water spots.

MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):
  See the "Assistance or Service" section to order.

MICROWAVE OVEN CAVITY

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

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging.

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

Cleaning Method:

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 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 oven.

MICROWAVE OVEN CEILING

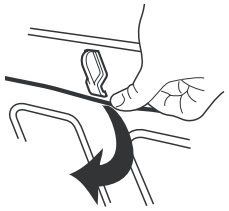
The broil element does not need cleaning since the intense heat will burn off any food spatters. However, the ceiling above the broil element may need regular cleaning.

Cleaning Method:

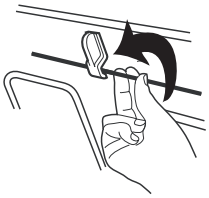
- Warm water, mild detergent and a sponge.

To clean:

1. Push the fastening thread gently towards the back of the ceiling and then lower it to release the broil element.



2. Lower the front of the broil element to access the ceiling for cleaning.
3. Raise broil element back up and return the fastening thread back to its original location.



Always return the broil element to the cooking position after cleaning.

TURNTABLE

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

Cleaning Method:

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

RACK

- Steel-wool pad
- Dishwasher

CRISPER PAN

To avoid damage to crisper pan, do not immerse or rinse with water while the crisper pan is hot. Do not use steel-wool pads.

Cleaning Method:

- Warm water, mild detergent and a sponge. Heavily soiled areas can be cleaned with a scouring pad and mild cleanser.
- Dishwasher

BAKING TRAY

- Dishwasher

KITCHENAID™ STEAMER VESSEL

- Dishwasher

TURNTABLE SUPPORT AND ROLLERS, HUB, CRISPER PAN HANDLE

- Dishwasher

TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual or visit **http://www.kitchenaid.com/customer-service**. In Canada, visit **http://www.kitchenaid.ca**.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Problem	Possible Cause	Solution
Nothing will operate	Has a household fuse blown or has the circuit breaker tripped?	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
	Is the appliance wired properly?	See the Installation Instructions.
Microwave oven will not operate	Is the door completely closed?	Firmly close door.
	Is the electronic oven control set correctly?	See the “Electronic Oven Control” section.
	On some models, is the Control Lock set?	See the “Control Lock” section.
	On combination oven models, is the lower oven self-cleaning?	The upper oven will not work during the lower oven Self-Cleaning Cycle.
	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 the “Warranty” section.
Microwave oven makes humming noise	This is normal and occurs when the transformer in the magnetron cycles on.	
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 the turntable, then restart oven. If it still is not working, call for service. See the “Warranty” section. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.
Turntable rotates both directions	This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.	
Display shows messages	Is the display showing a letter followed by a number?	Clear the display. See the “Display(s)” section. If it reappears, call for service. See the “Warranty” section.
Display shows time countdown, but is not operating	Is the Timer in use?	See the “Timer” section.
Tones are not sounding	Are tones disabled?	See the “Tones” section.
Fan stays on after cooking is completed	Depending on the temperature inside the microwave oven after a cooking cycle ends, the cooling fan may continue to run for some time in order to cool the microwave oven. The turntable may also continue to rotate and the light may stay on during this time. This is normal. The door may be opened at any time to add or remove food, and/or to start another cooking cycle.	
Smoke is coming from oven vent during crisping	Some smoke is normal and occurs just as in conventional crisping.	
Sparking during crisping	This is normal and occurs as fat burns off from past cooking. Sparking will stop once fat is completely burned off.	
Cooking times seem too long	Is the cooking power set properly?	See “Microwave Cooking Power” in the “Microwave Oven Use” section.
	Are large amounts of food being heated?	Larger amounts of food need longer cooking times.
	Is the incoming voltage less than that specified in the “Electrical Requirements” section?	Have a qualified electrician check the electrical system of the house.

Problem	Possible Cause	Solution
Radio or TV 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.

ACCESSORIES

For accessories in the U.S.A., you can visit our website at **www.kitchenaid.com** or call us at **1-800-422-1230**.

In Canada, visit our website at **www.kitchenaid.ca** or call us at **1-800-807-6777**.

Affresh® Stainless Steel Cleaner
(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes
(stainless steel models)
Order Part Number W10355049

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner
Order Part Number W10355010

Porcelain Broiler Pan and Grid
Order Part Number 4396923

Premium Broil Pan and Roasting Rack
Order Part Number W10123240

KITCHENAID® BUILT-IN OVEN & MICROWAVE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, or visit http://www.kitchenaid.com/customer-service.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized KitchenAid Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

KitchenAid Customer eXperience Center

In the U.S.A., call 1-800-422-1230. In Canada, call 1-800-807-6777.

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized KitchenAid dealer to determine whether another warranty applies.

TEN YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

FIRST YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada, LP (hereafter "KitchenAid") will pay for factory specified replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased or, at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY (CERTAIN COMPONENT PARTS ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the second through fifth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the following components to correct non-cosmetic defects in materials or workmanship in these parts that prevent function of this major appliance and that existed when this major appliance was purchased. This is a limited 5-year warranty on the below named parts only and does not include repair labor.

- Electric element
- Solid state touch control system parts

SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY (MICROWAVE OVENS ONLY)

In the second through tenth years from the date of original purchase, when this major appliance is installed, 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.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a KitchenAid designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine KitchenAid parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or propane gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by KitchenAid.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to KitchenAid within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized KitchenAid servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

KitchenAid makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask KitchenAid or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. 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, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

11/14

KitchenAid®

FOUR À MICRO-ONDES ET COMBINÉ – INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Nous vous REMERCIONS d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer le four encastré au **www.kitchenaid.com**. Au Canada, enregistrez votre four micro-ondes au **www.kitchenaid.ca**.

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Consulter la plaque signalétique située sur le châssis du four, derrière le côté droit supérieur de la porte du four.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Para una version de estas instrucciones en español, visite **www.kitchenaid.com**.

Deberá tener a mano el número de modelo y de serie, que están ubicados en el marco del horno, detrás del lado derecho superior de la puerta del horno.

Table des matières

SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRÉ 22
Spécifications électriques 24
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 24
Tableau de commande 26
Guide de bienvenue 27
Écrans d'affichage 27
Modes de cuisson 29
Minuterie de cuisine 29
Tons/sons 30
Verrouillage des commandes 30
Réglages 30
UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ 31
Caractéristiques des aliments 31
Guide de cuisson 31
Ustensiles de cuisson et vaisselle 32
Papier d'aluminium et métal 32
Positionnement de la plaque de cuisson 32
Puissance de cuisson au four à micro-ondes 33
Cuisson par détection 33
Maïs éclaté 33
Décongeler 34
Réchauffage 34
Ramollir/faire fondre 34
Conversion EasyConvect™ 35
Cuisson à la vapeur 35
Rendre croustillant 35
ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ 36
Nettoyage général 36
DÉPANNAGE 37
ACCESSOIRES 38
GARANTIE 39

SÉCURITÉ DU FOUR ENCASTRÉ

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 d'appareils électroménagers, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

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

- Lire toutes les 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" présentées 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 MISE À LA TERRE" présentées dans cette section.
- 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 un four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les usages auxquels il est destiné, tels qu'ils sont décrits 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 usage industriel ou de laboratoire.
- Des aliments et des ustensiles de cuisson en métal de taille excessive ne doivent pas être placés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec un tampon à récurer en métal. Des parties se détachant du tampon peuvent toucher des pièces électriques, causant un risque de choc électrique.
- Ne pas remiser dans le four non utilisé des articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
- 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 sur le plancher.
- Ne pas frire dans le four. Les ustensiles allant au four à micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures de friture appropriées.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (brunissement).
- Ne pas couvrir les grilles ou toute autre partie du four avec du papier métallique. Un surchauffage du four surviendra.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- 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.
- Ne pas couvrir ou obstruer une ouverture quelconque du four à micro-ondes.

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 micro-ondes. À CAUSE DE CECI, DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS POURRAIENT DÉBORDER LORSQU'ON BOUGE LE RÉCIPIENT 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.

- Ne pas remiser le four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser cet appareil près de l'eau, comme par exemple près d'un évier de cuisine, un sous-sol mouillé ou près d'une piscine ou autres endroits semblables.
- 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 les 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 et débrancher le cordon de courant électrique, 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.

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

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Le four à micro-ondes doit être connecté aux deux côtés de 120 V sur un circuit de 208/240 V requis pour l'alimentation électrique. Si la tension d'entrée du four à micro-ondes est de moins de 120 V, les temps de cuisson peuvent être prolongés. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

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

INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE

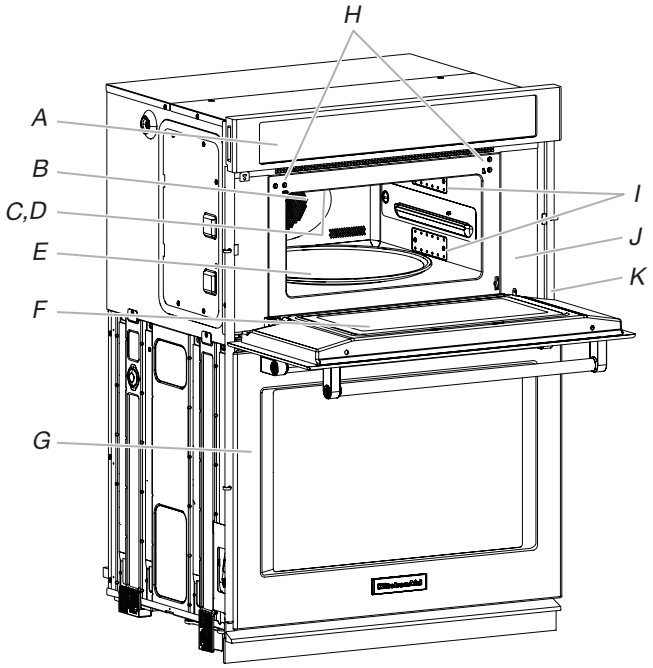
Pour un four à micro-ondes raccordé en permanence :

Le four à micro-ondes doit être raccordé à un système de câblage permanent en métal relié à la terre, ou le câblage d'alimentation doit inclure un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou à un fil de liaison à la terre sur le four à micro-ondes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

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

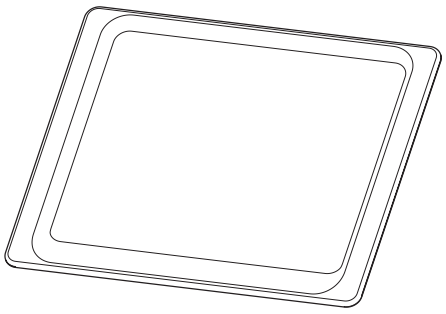


A. Module de commande électronique du four
B. Élément et ventilateur à convection (dissimulés derrière le panneau arrière)
C. Lampe (inaccessible, dans la voûte)
D. Élément du gril (peut être abaissé)
E. Plateau rotatif
F. Hublot avec protection métallique
G. Four inférieur (sur les modèles de fours combinés, voir le Guide d'utilisation et d'entretien séparé)
H. Système de verrouillage de sécurité de la porte
I. Double point d'émission des micro-ondes
J. Étiquette du guide de cuisson
K. Plaque du numéro de modèle et de série (sur le rail de montage de droite, modèles de four simple)

Pièces et caractéristiques non illustrées

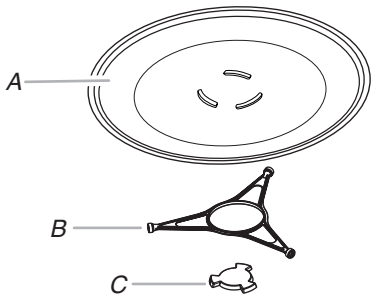
Cuiseur-vapeur
Grille de convection
Plat à croustiller et poignée
Plaque de cuisson

Plaque de cuisson



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

Plateau rotatif



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

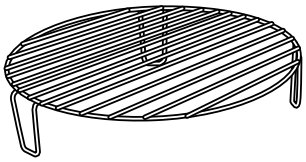
REMARQUE : En appuyant sur la touche Turntable On/Off (plateau rotatif marche/arrêt), il est possible d'activer ou de désactiver le plateau rotatif pour certains programmes du four à micro-ondes en cours. Le plateau rotatif peut être mis en marche ou arrêté pendant la cuisson manuelle, le réchauffage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

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

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

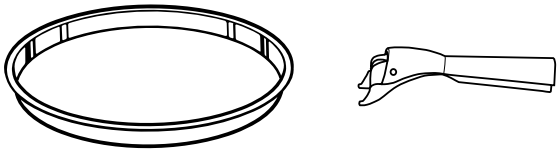
Grille de cuisson par convection

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



- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l’utilisation.
- Afin d’éviter d’endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Afin d’éviter d’endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- La cuisson sur deux niveaux n’est pas recommandée.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas placer de sacs de maïs à éclater sur les grilles.
- La grille est conçue spécialement pour ce four à micro-ondes. Pour de meilleurs résultats de cuisson, ne pas utiliser d’autres grilles avec ce four.
- Voir la section “Assistance ou service” pour commander de nouveau.

Plat à croustiller et poignée

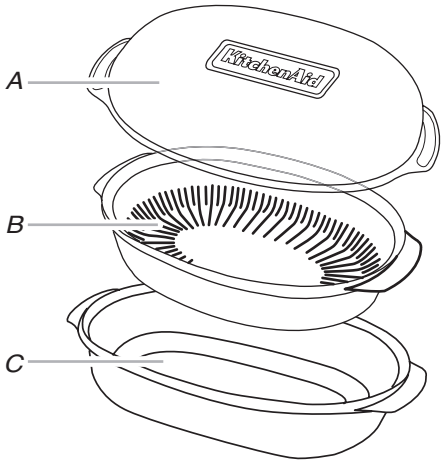


Le plat à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçu spécialement pour l’utilisation au four à micro-ondes et est idéal pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes.

- Le plat à croustiller sera chaud. Utilisez toujours des mitaines de four et des mitaines de four lors de l’utilisation de la poêle. Placer l’extrémité de fixation sur le bord de la poêle, serrer la poignée et soulever la poêle.
- Afin d’éviter d’endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser le plat à croustiller ou la poignée en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Ne pas placer le plat à croustiller sur la grille de convection. Toujours utiliser le plateau rotatif comme support pour le plat à croustiller.
- Afin d’éviter d’endommager le four, ne pas utiliser d’autre objet métallique avec le plat à croustiller.
- Afin d’éviter tout dommage, ne pas placer le plat à croustiller chaud directement sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
- Le plat à croustiller est conçu spécifiquement pour ce four à micro-ondes. Ne pas l’utiliser dans un autre four.
- Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique pour éviter les rayures.
- Voir la section “Assistance ou service” pour commander de nouveau.

Cuiseur-vapeur KitchenAid™

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



A. Couvercle
B. Insertion
C. Socle

- Le cuiseur-vapeur deviendra chaud. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l’utilisation.
- Le cuiseur-vapeur est conçu pour être utilisé uniquement dans un four à micro-ondes. Pour éviter tout dommage au cuiseur-vapeur, ne pas l’utiliser dans un four conventionnel ou un four de type combiné, avec la fonction de convection, pour rendre croustillant ou sur des éléments électriques ou brûleurs à gaz.
- Ne pas utiliser un film de plastique ou de papier d’aluminium pour couvrir les aliments.
- Toujours placer le cuiseur-vapeur sur le plateau rotatif en verre. Vérifier que le plateau rotatif tourne librement avant de mettre en marche le four à micro-ondes.
- Ne pas retirer le couvercle alors que le récipient se trouve à l’intérieur du four à micro-ondes, le flux de vapeur annulerait les réglages de détection.
- Utiliser des ustensiles de plastique pour éviter les égratignures.
- Ne pas trop remplir d’eau. Voir le tableau de réglage de vapeur dans la section “Cuisson à la vapeur” pour connaître la quantité d’eau recommandée.

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

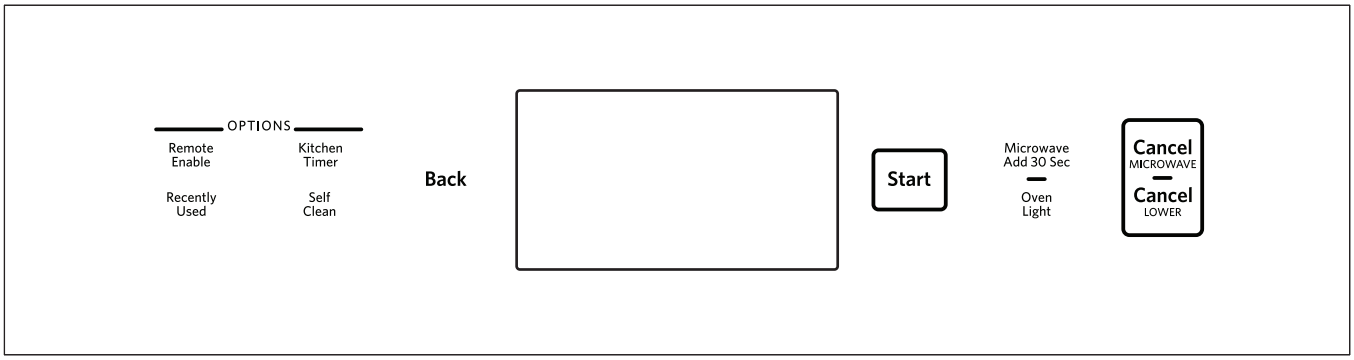
Insertion : Utiliser lorsqu’on cuit à la vapeur pour conserver les aliments tels que le poisson et les légumes hors de l’eau. Placer l’insertion avec les aliments directement sur la base. Ne pas utiliser lors de la cuisson par mijotage.

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

Voir la section “Assistance ou service” pour commander un remplacement. Voir la section “Nettoyage général” pour les instructions de nettoyage.

Tableau de commande

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Se reporter à ce manuel ou à la section Foire Aux Questions (FAQ) de notre site Web au **www.kitchenaid.com** pour des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter la section Service et soutien technique au **www.kitchenaid.ca**.



Clavier	Fonction	Instructions
OVEN LIGHT (lampe du four)	**Lampe de la cavité du four**	La touche d'éclairage du four commande l'éclairage du four. Alors que la porte du four est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe du four. La lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
START (mise en marche)	**Fonction de mise en marche**	La touche Start (mise en marche) met en marche n'importe quelle fonction du four. Si, après avoir appuyé sur une touche, on n'appuie pas sur Start dans les 5 minutes qui suivent, la fonction est annulée et l'heure s'affiche.
MICROWAVE ADD 30 SEC (mise en marche/ajouter 30 secondes)	**Ajoute 30 secondes**	La touche Add 30 Sec (ajout de 30 secondes) ajoutera 30 secondes de temps de cuisson à puissance maximale lorsque le four à micro-ondes ne fonctionne pas. Lorsqu'un programme manuel de cuisson est en marche, cette touche ajoute 30 secondes à la durée de cuisson du programme en cours. On peut ajouter plusieurs minutes en appuyant plusieurs fois sur Add 30 Sec (ajouter 30 secondes).
CANCEL MICROWAVE (annuler four à micro-ondes) CANCEL LOWER (annuler four du bas)	**Annulation d'une fonction**	La touche Cancel (annulation) désactive toutes les fonctions du four correspondant à l'exception de l'horloge et de la minuterie.
BACK (retour)	**Permet de revenir à un écran**	La touche Back (retour) annule les modifications actives et revient d'un écran chaque fois qu'on appuie dessus.
KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine)	**Minuterie de cuisine**	Les touches de la minuterie de cuisine permettent de régler une minuterie indépendante des fonctions du four. La minuterie de cuisine peut être réglée en heures, en minutes ou en secondes jusqu'à concurrence de 99 heures. REMARQUE : La minuterie de cuisine ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.
RECENTLY USED (utilisation récente)	**Fonction de rappel**	Cette touche permet de rapidement sélectionner un programme récemment utilisé. **1.** Appuyer sur RECENTLY USED (utilisation récente). **2.** Sélectionner le four souhaité. **3.** Sélectionner un mode de cuisson récemment utilisé dans la liste. REMARQUE : Si aucun mode de cuisson n'a été utilisé, il n'y aura aucun choix.
REMOTE ENABLE (activation à distance)	**Activation de la connexion à distance à l'aide de l'application**	Appuyer sur REMOTE ENABLE (activation à distance) pour pouvoir utiliser l'application KitchenAid®. Si le Wi-Fi n'est pas encore activé, le four essaiera de se connecter au réseau local. REMARQUE : L'activation à distance ne fonctionne que pour le four inférieur. Elle ne permet pas de commander le four à micro-ondes.
SELF CLEAN (autonettoyage)	**Autonettoyage**	Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage). Suivre les instructions à l'écran pour lancer le programme d'autonettoyage. Voir la section "Programme d'autonettoyage" pour plus d'informations. REMARQUE : L'autonettoyage ne fonctionne que pour le four inférieur. Il ne permet pas de nettoyer le four à micro-ondes.

Guide de bienvenue

Le Guide de bienvenue permet à l'utilisateur de régler le nouveau four à micro-ondes. Ce message apparaît sur l'affichage la première fois où le four à micro-ondes est alimenté ou après la réinitialisation du four aux réglages d'usine.

Après chaque sélection, un signal sonore retentit. Appuyer sur le bouton ARRIÈRE à tout moment pour revenir à l'écran précédent.

1. Sélectionner la langue, puis appuyer sur OK (d'accord).
2. Pour connecter le four à une application mobile, appuyer sur YES (oui)

   O

   Appuyer sur NOT NOW (pas maintenant) pour poursuivre à la prochaine étape et terminer les réglages. Passer à l'étape 7.
3. Sélectionner CONNECT (connexion) pour connecter automatiquement le four à l'application mobile. Télécharger l'application KitchenAid, s'inscrire et sélectionner "Add Appliance" (ajouter un appareil) dans l'application. Suivre les instructions dans l'application pour balayer le code à barres 2D affiché à l'écran de l'appareil.
4. Pour connecter manuellement le four à l'application KitchenAid, appuyer sur FIND NETWORK (trouver un réseau). Sélectionner le réseau de votre domicile affiché dans la liste, appuyer sur ADD A NETWORK (ajouter un réseau) pour ajouter manuellement le réseau ou appuyer sur CONNECT WITH WPS (connexion protégée Wi-Fi) pour effectuer la connexion à votre réseau à l'aide d'une configuration protégée Wi-Fi.

   Si l'application le demande, saisir votre mot de passe Wi-Fi.
5. Un message s'affichera une fois le four à micro-ondes connecté avec le réseau Wi-Fi. Appuyer sur OK.
6. Appuyer sur OFF (arrêt), puis sur OK pour régler manuellement l'heure et la date

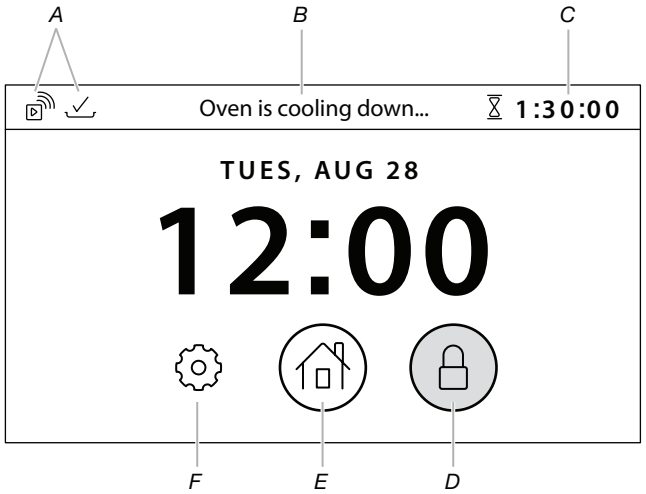
   O

   Appuyer sur ON (marche), puis sur OK pour régler automatiquement l'horloge à l'aide du réseau Wi-Fi. Passer à l'étape 9.
7. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure. Sélectionner AM, PM ou 24–HOUR (24 heures). Appuyer sur OK.
8. Indiquer s'il s'agit de l'heure avancée. Appuyer sur OK.
9. Sélectionner le format d'affichage de la date. Appuyer sur OK.
10. Appuyer sur les touches numériques pour inscrire la date. Appuyer sur OK.
11. Indiquer si le four à micro-ondes doit afficher l'heure lorsqu'il est en veille.
12. Appuyer sur DONE (terminer).

Écrans d'affichage

Écran d'horloge

L'écran d'horloge affiche l'heure et la date lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé.



A. Témoins d'état
B. Barre d'état
C. Minuterie de cuisine
D. Verrouillage des commandes
E. Menu d'accueil
F. Menu de réglages

Control Lock (verrouillage des commandes)

Maintenir enfoncée la touche pour verrouiller les commandes. L'icône de verrouillage s'allume quand les commandes sont verrouillées.

Menu d'accueil

Permet de régler les fonctions du four à micro-ondes ou accéder au mode Results (résultats).

Kitchen timer (Minuterie de cuisine)

Affiche la minuterie de cuisine actuelle. Permet de régler ou modifier la minuterie de cuisine.

Menu de réglages

Permet d'accéder aux réglages et informations du four à micro-ondes.

Barre d'état

Affiche l'état actuel du four à micro-ondes, ex. : mode démo ou commandes verrouillées.

Témoins d'état

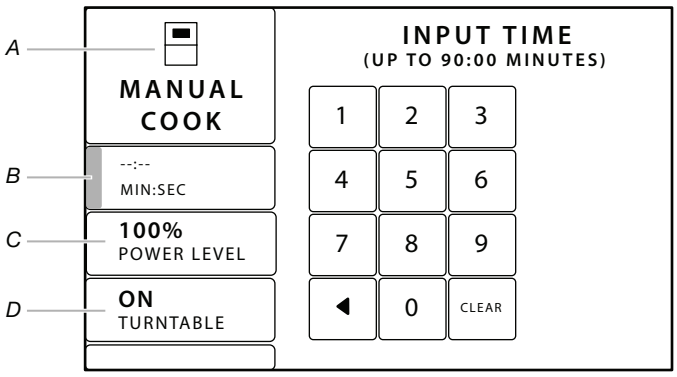
Indique un problème avec la connexion sans fil.

Indique que l'activation à distance est active.

Indique que les accessoires électriques sont branchés au four.

Écran de réglage des fonctions

Après avoir sélectionné une fonction du four à micro-ondes, l'écran de réglage des fonctions propose différentes options pour personnaliser le programme. Certaines options ne sont pas disponibles avec certaines fonctions du four à micro-ondes. Appuyer sur option dans le menu de gauche pour modifier les réglages.



A. Fonction
B. Heure
C. Niveau de puissance
D. Plateau rotatif

Non illustré :
Capteur
Aliments/option
Quantité
Degré de cuisson
Réglage de la température du four à micro-ondes
Préchauffage
Favoris
Informations

Fonction

Affiche la fonction actuellement utilisée avec le four à micro-ondes et le four sélectionné.

Capteur

Indique la durée de cuisson/puissance automatique : aucun réglage requis, simplement appuyer sur START (marche) pour commencer.

Aliments/option

Permet de sélectionner le type d'aliment à cuire.

Quantité

Permet de sélectionner la quantité d'aliments à cuire. Les unités changent en fonction du type d'aliment sélectionné.

Degré de cuisson

Permet de sélectionner le niveau de cuisson des aliments à cuire.

Réglage de la température du four à micro-ondes

Permet de régler la température du four à micro-ondes. Les températures permises s'affichent.

Heure

Permet de sélectionner la durée pendant laquelle la fonction sera utilisée.

Niveau de puissance

Permet de régler la puissance du four à micro-ondes.

Plateau rotatif

Permet de mettre en marche ou d'éteindre le plateau rotatif.

Préchauffage

Permet d'utiliser ou non le préchauffage du plat à croustiller.

Favori (optionnel)

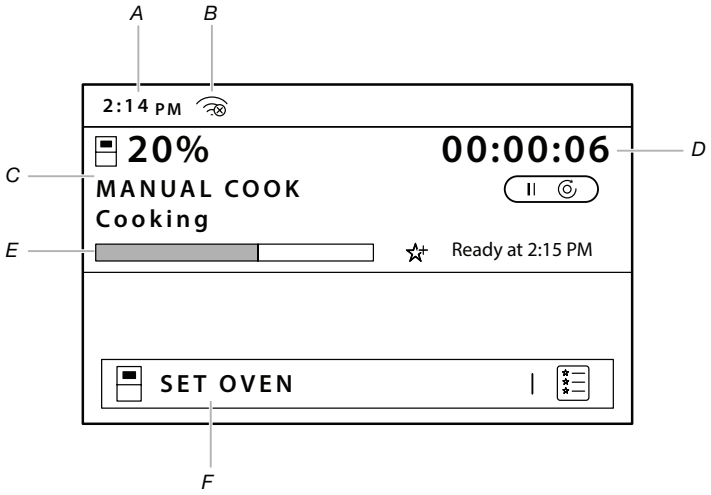
Permet de choisir et de régler une fonction favorite. Toucher de nouveau pour enlever des favoris. Il est possible d'accéder aux réglages de favoris du four à micro-ondes à partir du menu d'accueil.

Informations

Permet d'obtenir des informations spécifiques au sujet de la fonction du four à micro-ondes sélectionnée : fonctionnement, meilleures utilisations et position des grilles et accessoires.

Écran de statut

Lorsque le four à micro-ondes est en marche, l'écran affiche un fil d'actualité des informations concernant les fonctions actuellement utilisées sur le four à micro-ondes. Si l'un des fours n'est pas utilisé, un bouton permettant d'utiliser ce four apparaîtra.



A. Heure
B. Puissance de la connexion sans fil
C. Informations sur la fonction du four à micro-ondes
D. Minuterie du four à micro-ondes
E. Fil d'actualité du four à micro-ondes
F. Réglages du four inférieur

Heure

Affiche l'heure.

Puissance de la connexion sans fil

Indique l'état et la puissance de la connexion Wi-Fi

Informations sur la fonction du four à micro-ondes

Affiche les réglages actuels du four à micro-ondes sélectionné.

Minuterie du four à micro-ondes

Affiche le temps de cuisson restant (si utilisé).

Minuterie de cuisine

Permet de régler ou de modifier une minuterie de cuisine.

Fil d'actualité du four à micro-ondes

Indique l'état du processus de cuisson et le temps restant. L'heure est affichée au milieu de l'écran.

Réglages du four inférieur

Permet d'utiliser le four inférieur. Consulter les instructions d'utilisation du four inférieur.

Modes de cuisson

Le four à micro-ondes propose différents modes de cuisson pour vous permettre d'obtenir d'excellents résultats toutes les fois. Pour accéder aux modes de cuisson, toucher l'icône d'accueil, puis sélectionner le four désiré ou une recette favorite déjà sauvegardée.

Four à micro-ondes

Mode de cuisson	Idéal pour
Manual Cook (cuisson manuelle)	Les aliments qui sont humides ou non solides (tels que la pâte), puis se solidifient et prennent forme ou se lèvent pendant la cuisson (tels que les gâteaux ou casseroles)
Popcorn (maïs éclaté)	Sac de maïs éclaté pour four à micro-ondes
Defrost (décongélation)	Aliments qui doivent être décongelés avant d'être cuits
Reheat (réchauffage)	Aliments qui ont déjà été cuits
Soften (ramollir)	Ramollir les aliments tels que le beurre et la crème glacée
Melt (faire fondre)	Faire fondre les aliments tels le chocolat et le fromage
Convect Bake (cuisson au four par convection)	Aliments avec croûte feuillée et sèche, mais dont l'intérieur est humide (tels les pâtisseries, tartes et pains)
Steam (vapeur)	Cuit à la vapeur des aliments tels des légumes et fruits de mer
Crisp (rendre croustillant)	Rendre croustillant ou faire griller des aliments comme la pizza

Minuterie de cuisine

Les touches de la minuterie de cuisine permettent de régler une minuterie indépendante des fonctions du four à micro-ondes. La minuterie de cuisine peut être réglée en heures, en minutes ou en secondes jusqu'à concurrence de 99 heures.

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

1. Appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine).
2. Appuyer sur HR :MIN ou MIN :SEC.
3. Appuyer sur les touches numériques pour programmer une durée.

   REMARQUE : Appuyer sur HR :MIN ou MIN :SEC une fois le temps saisi effacera la minuterie.
4. Appuyer sur le bouton de mise en marche de l'affichage pour mettre en marche la minuterie de cuisine.
5. Pour modifier la minuterie de cuisine pendant le décompte, appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine), appuyer sur les touches numériques pour indiquer la nouvelle durée, puis appuyer sur UPDATE (mise à jour).
6. Une tonalité résonnera une fois la minuterie terminée et une notification apparaîtra. Appuyer sur OK pour supprimer la notification.
7. Appuyer sur BACK (retour) pendant le réglage de la minuterie de cuisine pour l'annuler. Pour annuler une minuterie en marche, appuyer sur KITCHEN TIMER (minuterie de cuisine), puis sur le bouton Cancel (annuler) de l'écran. Si on appuie sur le bouton Cancel (annuler), le four correspondant s'éteint.

Tons/sons

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

- Touche numérique valide
- Saisie d'une fonction.
- Four préchauffé.
- Touche numérique invalide
- Fin d'un programme de cuisson
- Lorsque la minuterie est à zéro

  Comprend l'utilisation de la minuterie de cuisine pour des fonctions autres que la cuisson.
- Premier élément du four activé en mode de cuisson
- Accessoire alimenté branché
- Accessoire alimenté débranché
- La commande est verrouillée
- La commande est déverrouillée

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive le tableau de commande pour éviter une utilisation involontaire du four à micro-ondes. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant. Lorsque les commandes sont verrouillées, seules la commande de verrouillage et la minuterie de cuisson fonctionnent.

Le verrouillage des commandes est préréglé désactivé, mais peut être activé.

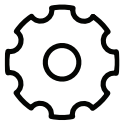
Activation du verrouillage des commandes :

1. Maintenir enfoncée l'icône de verrouillage des commandes.
2. Un compte à rebours apparaît dans la barre d'état grise située au haut de l'écran. L'icône de commande verrouillée passe au rouge et la barre d'état affiche "LOCKED" (verrouillée) lorsque les commandes sont verrouillées.

Désactivation du verrouillage des commandes :

1. Maintenir enfoncée l'icône de verrouillage des commandes.
2. Un compte à rebours apparaît dans la barre d'état grise située au haut de l'écran. L'icône de commande verrouillée n'est plus rouge et la barre d'état est vide lorsque les commandes sont déverrouillées.

Réglages



L'icône de réglages permet d'accéder aux fonctions et de personnaliser les options du four. Ces options permettent de régler l'horloge, d'alterner entre unités Fahrenheit et Celsius pour la température du four, d'activer ou de désactiver les signaux sonores et les messages, de régler le calibrage du four, de choisir la langue et plus. Plusieurs de ces options sont configurées lors du guide de bienvenue.

Le mode Sabbat peut également être programmé en utilisant le menu de réglages.

Réglage	Sélections accessibles
Date et heure	■ Auto (marche/arrêt)* ■ Heure (AM, PM ou 24 heures) ■ Heure avancée (non/oui)* ■ Format de la date (MM/JJ/AAAA, JJ/MM/AAAA, AAAA/MM/JJ)* ■ Voir Date* ■ Afficher l'horloge (non et fermer l'écran/oui et écran tamisé)*
Fond d'écran	■ Utiliser une image comme fond d'écran
Wi-Fi	■ Réseau* ■ Adresse SAID/MAC ■ Icône sans fil (afficher [par défaut]/cachée) ■ Connexion sans fil (marche/arrêt)*
Bruits	■ Minuteries (élevé [par défaut]/moyen/faible/arrêt) ■ Notifications (élevé [par défaut]/moyen/faible/arrêt) ■ Accessoires avec/sans (élevé/moyen [par défaut]/faible/arrêt) ■ Touches (élevé [par défaut]/moyen/faible/arrêt) ■ Sourdine (sons activés [par défaut]/désactivés)
Température	■ Température (Fahrenheit [par défaut]/Celsius)
Affichage	■ Luminosité (faible/moyenne/élevée/maximum [par défaut])
Langue	■ Langue (anglais/français)*
Enregistrement de l'accessoire	■ Voir/enregistrer accessoires alimentés
Gérer les favoris	■ Supprimer tous les favoris
Calibrage	■ Instructions ■ Four du bas (0/+10 °F/+20 °F/+30 °F/-10 °F/-20 °F/-30 °F) (0/+6 °C/+12 °C/+18 °C/-6 °C/-12 °C/-18 °C)
Mode Sabbat	■ Désactive toutes les fonctions du four, l'éclairage, l'horloge et les messages. Appuyer sur n'importe quelle touche d'annulation pour mettre fin au mode Sabbat.
Cuisson au four Sabbat	■ Instructions ■ Température du four supérieur/simple ■ Minuterie du four supérieur/simple ■ Température four inférieur ■ Minuterie du four inférieur ■ Confirmer (non/oui)
Démonstration	■ Démonstration (arrêt [par défaut]/march)
Renseignements généraux	■ Au sujet de (numéros de modèle/série, version du logiciel, adresse SAID/MAC) ■ Mise à jour (mise à jour du logiciel)
Rétablissement des paramètres d'usine	■ Réinitialiser

*Les paramètres par défaut de ces réglages sont réglés pendant le guide de bienvenue.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent du plancher, 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 des aliments, elles font bouger ces molécules, ce qui produit la friction et la chaleur qui fait cuire les aliments.

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

Caractéristiques des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Taille et forme

Des aliments de petite taille cuiront plus vite que de gros morceaux, et des aliments uniformes cuiront de façon plus également que des aliments de forme irrégulière.

Température de mise en marche

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

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, comme la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long que les aliments de même taille, mais plus léger et poreux, comme les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement

Recouvrir les aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et limiter 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 des emballages en plastique approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. L'emballage en plastique doit être replié à un coin pour laisser échapper la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

Remuer et tourner

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

Disposition

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

Perforation

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

Protection

Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces des aliments de forme irrégulière, les os et les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section "Papier d'aluminium et métal".

Temps de repos

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

Mise en marche/arrêt du plateau rotatif

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

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif du four à micro-ondes de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Pour arrêter le plateau rotatif pendant le réglage des fonctions du four à micro-ondes, appuyer sur TURNTABLE (plateau rotatif), puis sur OFF (arrêt). Lors de la cuisson avec le plateau rotatif désactivé, la nourriture doit être retournée à la moitié de la durée de cuisson.

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

Ustensiles de cuisson et vaisselle

La vaisselle et les ustensiles de cuisson doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées lors de la manipulation, car les plats peuvent devenir chauds puisqu'ils sont en contact avec des 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 utilisation.

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

Pour vérifier si la vaisselle ou l'ustensile de cuisson peut être utilisé dans un tiroir à micro-ondes :

1. Placer l'ustensile de cuisson ou la vaisselle dans le four à micro-ondes avec une 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 poignées pour enlever un contenant 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 correctement utilisés, des arcs (un éclair bleu) peuvent survenir et causer des dommages au four à micro-ondes.

Utilisation correcte

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

- Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser les grilles en contact avec les parois internes, la voûte ou le fond du four.
- Toujours utiliser le plateau rotatif.
- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas laisser un autre objet métallique entrer en contact avec le four à micro-ondes pendant la cuisson.

Ne pas utiliser

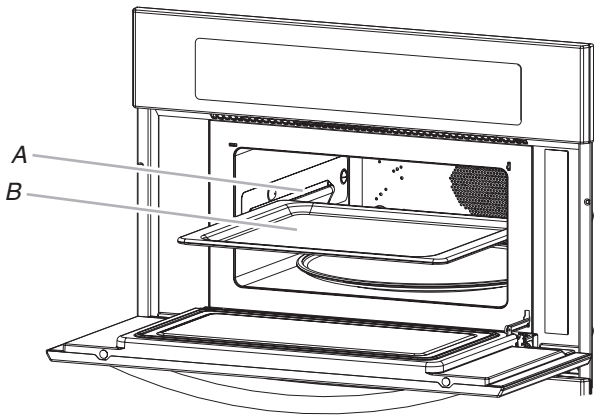
Les ustensiles de cuisson en métal, or, argent ou étain, les thermomètres à viande non approuvés, les brochettes, les attaches, les doublures de papier d'aluminium comme les emballages de sandwich, les agrafes et autres objets avec garniture en or, en argent ou avec un enduit métallique.

Positionnement de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson peut uniquement être utilisée pour la cuisson par convection et la cuisson au gril (sur certains modèles). Afin d'éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas utiliser la plaque de cuisson pour une cuisson standard aux micro-ondes.

Placer la plaque de cuisson sur les glissières, comme illustré ci-dessous. Pousser la plaque de cuisson vers l'intérieur, jusqu'à sa position fixe. Vérifier que la plaque de cuisson est d'aplomb.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, n'utiliser la plaque de cuisson que dans la position recommandée.



A. Glissière
B. Plaque de cuisson

†®Styrofoam est marque de commerce déposée de The Dow Chemical Company.

Puissance de cuisson au four à micro-ondes

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

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

La puissance ne peut pas être modifiée avec les modes de cuisson par détection.

TABLEAU DE PUISSANCE DE CUISSON DES MICRO-ONDES

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

Cuisson par détection

Le capteur est utilisé avec les modes de cuisson automatique.

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

Le fil d'actualité affichera "SENSING" (détection), puis la minuterie dès que la détection aura déterminé la durée de cuisson.

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

Pour un meilleur rendement de cuisson :

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

Maïs éclaté

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

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

Décongeler

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

La décongélation manuelle nécessite de régler une durée et une puissance de cuisson si on utilise une puissance de cuisson autre que 30 %.

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0 °F (-18 °C) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les morceaux épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les plats préparés surgelés ne doivent pas être décongelés en utilisant un réglage Automatic Defrost (décongélation automatique), mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section "Papier d'aluminium et métal".

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

TABLEAU DE PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION

VIANDE	
Bœuf : haché, bifteck, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation. Ne pas décongeler moins de 1/4 lb (113 g) ou 2 galettes de 4 oz (113 g). Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.
Agneau : ragoût et côtelettes	
Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	
VOLAILLE	
Poulet : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut. Enlever les abats du poulet entier.
Poulets de Cornouailles	
Dinde : poitrine	
POISSON	
Filets, darnes, entier, crustacés	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.
PAIN	
Miches, muffins, biscuits, tranches	Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.
JUS DE FRUITS	
Jus congelé ou concentré	Retirer de tout contenant en métal. Placer dans un plat de cuisson allant au four à micro-ondes.

Réchauffage

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

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

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

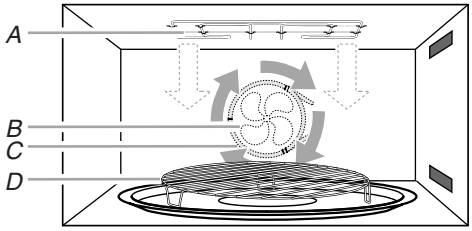
Aliment	Préparation
Repas	Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
Boisson	Ne pas couvrir.
Mets en sauce	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
Pizza	Placer sur une assiette résistante aux micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus.
Soupe	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
Sauce	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
Manuel	Puissance de cuisson par défaut : 70 %

Ramollir/faire fondre

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

Aliment	Préparation
Beurre	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Margarine	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Crème glacée	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.
Chocolat	Couper les carrés en petits morceaux ou utiliser des pépites. Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.
Fromage à la crème	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Fromage	Couper en petits morceaux et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Guimauves	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.

Conversion EasyConvect™



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

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

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

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

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

Lors de l'utilisation d'un mode de cuisson par convection, l'option pour optimiser la recette sera accessible.

Pour qu'un four règle automatiquement la minuterie et la température pour procurer d'excellents résultats de cuisson par convection, sélectionner YES (oui). Le four réglera automatiquement la cuisson par convection.

Pour saisir manuellement une durée et une température, sélectionner NO (non). L'option pour optimiser une recette sera accessible lors de la prochaine sélection d'un mode de cuisson par convection.

Pour que le four n'optimise jamais la recette, sélectionner NO, DON'T ASK AGAIN (non, ne plus demander). Le four ne modifiera pas la minuterie ou la température et ne le demandera plus.

Cette option peut être réinitialisée à partir du menu de réglages.

La conversion peut ne pas être exacte, car les aliments sont regroupés en catégories générales. Utiliser l'option d'aliment le plus semblable si l'aliment de votre choix n'est pas mentionné.

Cuisson à la vapeur

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

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

Rendre croustillant

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

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

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

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CUISSON POUR CONSISTANCE CROUSTILLANTE

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

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

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

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 figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule application ou quelques-unes.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR À MICRO-ONDES

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant pour appareils ménagers de cuisine affresh® – numéro de pièce W10355010 (non inclus) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

CAVITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

Afin d'éviter d'endommager la cavité du four à micro-ondes, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou certains essuie-tout.

Sur les modèles en acier inoxydable, frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

La zone de contact de la porte et du cadre du four, quand la porte est fermée, doit être maintenue propre.

Méthode de nettoyage :

Saleté moyenne

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

Saleté tenace

- 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 chiffon doux sans charpie.

Odeurs

- Jus de citron ou vinaigre :
  Faire chauffer une tasse (250 ml) d'eau avec 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron ou de vinaigre pendant 2 à 5 minutes dans le four.

PLAFOND DU FOUR À MICRO-ONDES

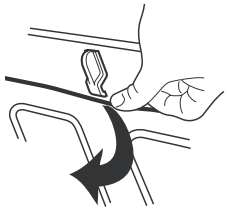
L'élément de cuisson au gril ne nécessite pas un nettoyage sachant que la chaleur intense brûle toute projection de nourriture. Cependant, le plafond au-dessus de l'élément de cuisson au gril nécessite un nettoyage régulier.

Méthode de nettoyage :

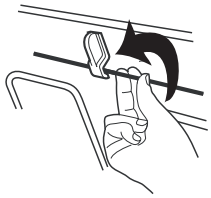
- Eau tiède, détergent doux et éponge.

Nettoyage :

1. Pousser doucement le cordon de fixation vers l'arrière du plafond puis l'abaisser pour dégager l'élément de cuisson au gril.



2. Abaisser l'avant de l'élément de cuisson au gril pour accéder au plafond et nettoyer.
3. Soulever à nouveau l'élément de cuisson au gril puis réinstaller le cordon de fixation à son emplacement d'origine.



Toujours remettre l'élément de cuisson au gril en position pour la cuisson après le nettoyage.

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.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

GRILLE

- Tampon en laine d'acier
- Lave-vaisselle

PLAT À CROUSTILLER

Afin d'éviter d'endommager le plat à croustiller, ne pas l'immerger ou le rincer sous l'eau tant que le plat à croustiller est encore chaud. Ne pas utiliser de tampons en laine d'acier.

Méthode de nettoyage :

- Eau tiède, détergent doux et éponge. Les zones très sales peuvent être nettoyées avec un tampon à récurer et un nettoyant doux.
- Lave-vaisselle

PLAQUE DE CUISSON

- Lave-vaisselle

CUISEUR-VAPEUR KITCHENAID™

- Lave-vaisselle

SUPPORT ET ROULETTES DU PLATEAU ROTATIF, AXE ET POIGNÉE DU PLAT À CROUSTILLER

- Lave-vaisselle

DÉPANNAGE

Essayez d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des recommandations supplémentaires pour éviter un appel de service, reportez-vous à la page de garantie de ce guide ou visitez le **http ://www.kitchenaid.com/customer-service**. Au Canada, visiter le **http ://www.kitchenaid.ca**.

Il est possible d'adresser ses commentaires ou questions par courrier à l'adresse suivante :

Aux États-Unis :

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Au Canada :

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga (Ontario) L5N 0B7

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

Problème	Cause possible	Solution
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.
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	La porte est-elle bien fermée?	Bien fermer la porte.
	Le module de commande électronique du four est-il correctement réglé?	Voir la section "Commande électronique du four".
	Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?	Consulter la section "Verrouillage de la commande".
	Sur les modèles à fours combinés, le four inférieur est-il en train d'effectuer un programme d'autonettoyage?	Le four supérieur ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage du four inférieur.
	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 "Garantie".
Le four à micro-ondes bourdonne	Ceci est normal et se produit lorsque le transformateur dans le magnétron se met en marche.	
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 support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer une tasse (250 ml) d'eau sur le plateau rotatif, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Garantie". Ne pas faire fonctionner le four si le plateau rotatif et son support ne fonctionnent pas correctement.
Le plateau rotatif tourne dans les deux sens	Ceci est normal et dépend de la rotation du moteur au début du programme.	
Des messages s'affichent	L'afficheur indique-t-il une lettre suivie d'un chiffre?	Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". S'il réapparaît, appeler le service de dépannage. Voir la section "Garantie".
L'afficheur indique le compte à rebours, mais ne fonctionne pas	La minuterie est-elle en cours d'utilisation?	Consulter la section "Minuterie".
Les signaux sonores ne retentissent pas	Les signaux sonores sont-ils désactivés?	Voir la section "Signaux sonores".
Le ventilateur continue à fonctionner une fois la cuisson terminée	En fonction de la température de la cavité du four à micro-ondes à l'issue d'un programme de cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant un certain temps afin de refroidir le four à micro-ondes. Il est aussi possible que le plateau rotatif continue à tourner et que la lumière reste allumée pendant cette période. Ceci est normal. On peut ouvrir la porte à n'importe quel moment pour ajouter ou retirer des aliments ou pour démarrer un autre programme de cuisson.	
De la fumée sort de l'évent du four lors de la cuisson pour croustiller	Un dégagement de fumée est normal et se produit tout comme pour la cuisson pour croustiller traditionnelle.	
Étincelles pendant la cuisson pour croustiller	Ceci est normal et se produit lorsque la graisse de la cuisson précédente brûle. Les étincelles cesseront une fois que la graisse sera complètement brûlée.	

Problème	Cause possible	Solution
Les durées de cuisson semblent trop longues	La puissance de cuisson est-elle bien réglée?	Voir la section “Puissance de cuisson au four à micro-ondes” à la section “Utilisation du four à 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 la section “Spécifications électriques”?	Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.
Interférences avec la radio ou le téléviseur	Le four à micro-ondes est-il branché sur la même prise?	Essayer une prise différente.
	La radio ou le téléviseur se trouve-t-elle/il près du four à micro-ondes?	Éloigner l’appareil du four à micro-ondes ou ajuster l’antenne de la radio ou du téléviseur.
	La porte du four à micro-ondes et les surfaces d’étanchéité sont-elles propres?	S’assurer que ces zones sont propres.

ACCESSOIRES

Aux É.-U., pour les accessoires, consulter notre site Web au **www.kitchenaid.com** ou nous contacter au **1 800 422-1230**.

Au Canada, visitez notre site Web au **www.kitchenaid.ca** ou appelez-nous au **1 800 807-6777**.

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

Commander le numéro de pièce W10355016

Lingettes nettoyantes pour acier inoxydable affresh®
(modèles en acier inoxydable)

Commander le numéro de pièce W10355049

Nettoyant pour la cuisine et les appareils ménagers affresh®

Commander le numéro de pièce W10355010

Lèchefrite et grille en porcelaine

Commander le numéro de pièce 4396923

Lèchefrite et grille de rôtissage de qualité supérieure

Commander le numéro de pièce W10123240

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

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre eXperience à la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Veuillez prendre quelques minutes pour consulter la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien ou visitez le http://www.kitchenaid.com/customer-service.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés KitchenAid. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au :

KitchenAid Customer eXperience Center

Aux États-Unis, composez le 1 800 422-1230. Au Canada, composer le 1 800 807-6777.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand KitchenAid autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE (PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE)

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque KitchenAid de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "KitchenAid") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces de remplacement spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, votre appareil restera sous garantie pour la durée restant à courir de la période de garantie sur le produit d'origine.

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (CERTAINS COMPOSANTS UNIQUEMENT - MAIN-D'ŒUVRE NON COMPRISE)

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, KitchenAid paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication desdites pièces qui empêchent le gros appareil de fonctionner et qui étaient déjà présents lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. La présente garantie est une garantie limitée de 5 ans sur les pièces énumérées ci-dessous et elle ne comprend pas la main-d'œuvre de réparation.

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

GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE (FOUR 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 les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four et la porte intérieure en acier inoxydable si la pièce rouille de part en part du fait de vices de matériaux et de fabrication.

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par KitchenAid. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (p. ex., câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consomptibles (p. ex. : ampoules, piles, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires qui ne sont pas d'origine KitchenAid.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz propane.
7. Dommages causés par : accident, mauvaise utilisation, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou utilisation de produits non approuvés par KitchenAid.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, d'une altération ou d'une modification non autorisée de l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à KitchenAid dans les 30 jours.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service KitchenAid autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex. : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

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

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable 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 l'autre.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

KitchenAid décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à KitchenAid ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

VOTRE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables 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 l'autre.

11/14

®/™ ©2018 All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.