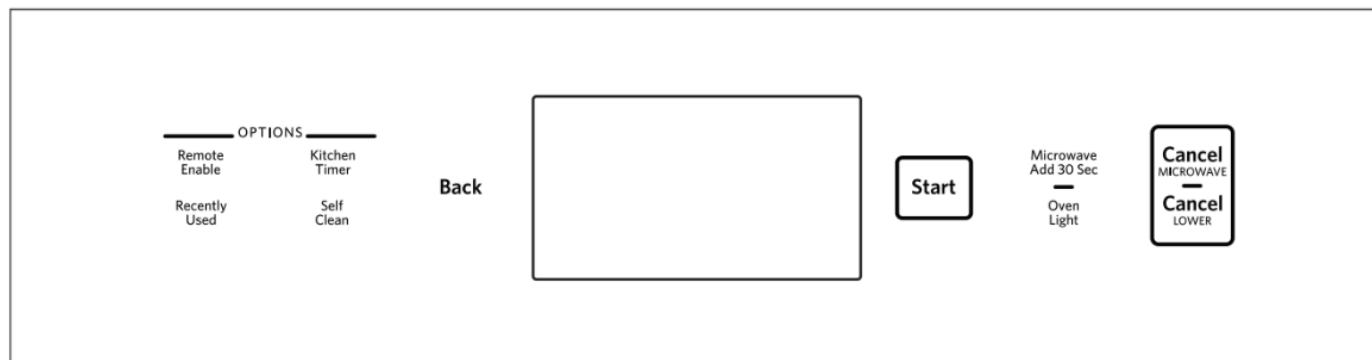


Built-In Microwave Combination Ovens - Microwave Oven Control Guide

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

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



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 in the Owner's Manual 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 oven or microwave oven. This appears on your display the first time the 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, 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 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

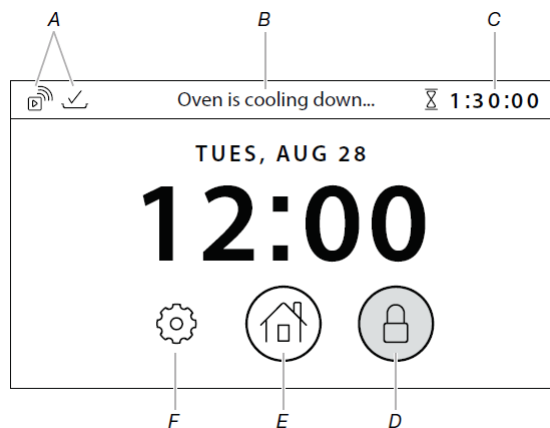
touch ON and then touch OK to set the clock automatically via the Wi-Fi network. Go to Step 9.

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 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 oven function or access Recipe Guide mode.

Kitchen Timer

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

Settings Menu

Touch to access oven settings and information.

Status Bar

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

Status Icons



Indicates a problem with the wireless connection.



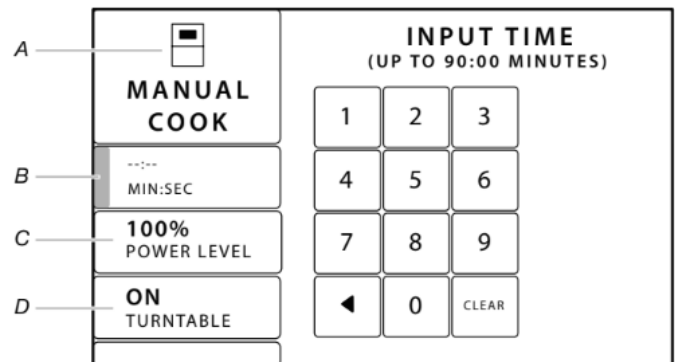
Indicates Remote Enable is active.



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 oven function and selected oven cavity.

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 preheating the crisper pan or not.

Favorite (optional)

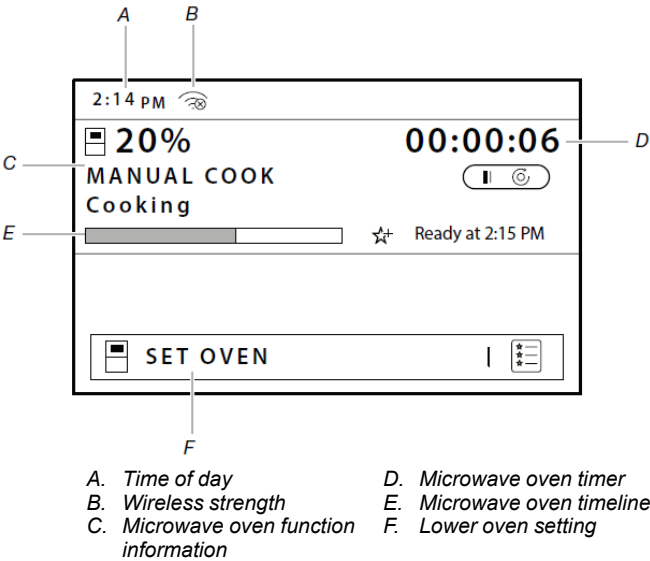
Touch to set the selected settings as a Favorite function. Touch again to unfavorite. Favorite microwave settings can be accessed from the Home menu.

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 oven is in use, the display will show a timeline with information about the current oven function(s). If one of the cavities is not in use, a button to use that cavity 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 setting information

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 Control Guide.

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 oven(s)/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 keypad 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



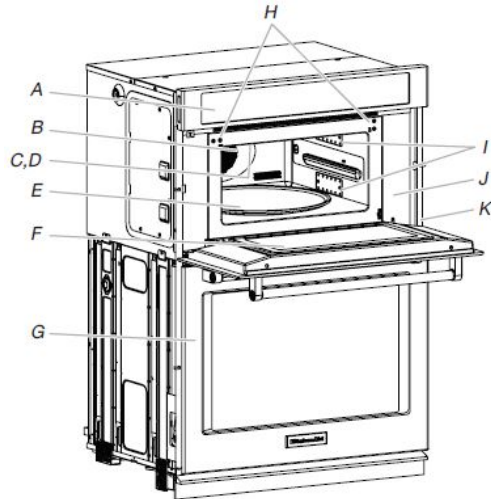
The Settings icon allows you access to functions and customization options for your oven. These options allow you to set the clock, change the oven/microwave oven temperature between Fahrenheit and Celsius, turn the audible signals and prompts on and off, adjust the oven calibration, change the language,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

Settings	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)* ■ Set 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 ■ Upper 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) ■ 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.

Parts and Features

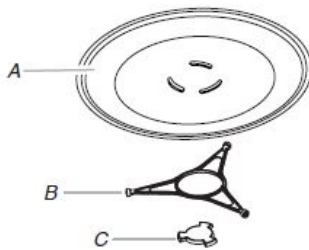
This manual covers different models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



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

Parts and Features not shown
Steamer
Convection grid
Crisper pan and handle
Baking tray

Turntable



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

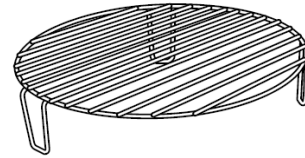
NOTE: By touching the Turntable ON/OFF key, it is possible to switch the turntable ON and OFF during some microwave cycles. The turntable can be turned "On" or "Off" during the Manual Cook, Manual Reheat, Manual Defrost, Manual Steam Cook, and all EasyConvect™ cycles.

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

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

Convection Rack

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



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

See the Quick Start Guide for ordering information.

Crisper Pan and Handle (On Some Models)

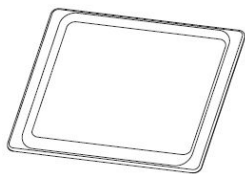


The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

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

See the Quick Start Guide for ordering information.

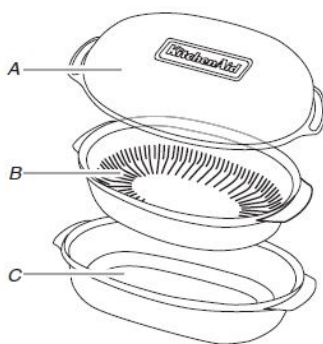
Baking Tray (On Some Models)



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

KITCHENAID™ Steamer Vessel

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



A. Lid
B. Insert
C. Base

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

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

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

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

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

See "General Cleaning" section in the Owner's Manual for instructions on cleaning.

Built-In Microwave Oven Use

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

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

Food Characteristics

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

Amount of Food

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

Size and Shape

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

Starting Temperature

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

Composition and Density

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

Cooking Guidelines

Covering

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

Stirring and Turning

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

Arranging

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

Piercing

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

Shielding

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

Standing Time

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

Turntable On/Off (On Some Models)

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

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

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

Cookware and Dinnerware

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

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

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

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

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

Microwave Cooking Power

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

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

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

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

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

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

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

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 the Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the "Aluminum Foil and Metal" section in the Quick Start Guide 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.
Lamb: stew and chops	Do not defrost less than 1/4 lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties.
Pork: chops, ribs, roasts, sausage	Place all meats in microwave-safe baking dish.

POULTRY

Chicken: whole and cut up	Place in microwave-safe baking dish, chicken breast side up.
Cornish hens	Remove giblets from whole chicken.
Turkey: breast	

FISH

Fillets, Steaks, Whole, Shellfish	Place in microwave-safe baking dish.
-----------------------------------	--------------------------------------

BREAD

Loaves, muffins, biscuits, slices	Place in microwave-safe baking dish.
-----------------------------------	--------------------------------------

JUICE

Frozen juice or juice concentrate	Remove from any metal containers. Place in 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

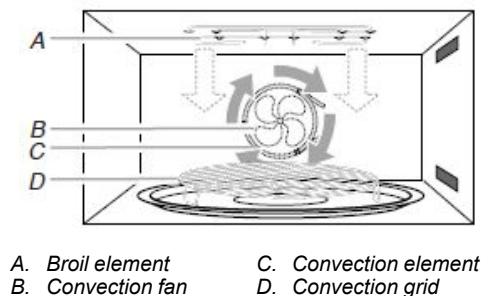
Food	Preparation
Meal	Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2-3 minutes after reheating.
Beverage	Do not cover
Casserole	Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2-3 minutes after reheating.
Pizza	Place on a paper towel lined microwave-safe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



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 saute meats and vegetables, pan-fry bacon and eggs, and to crisp and brown pizza and french fries. Always use the crisper pan. See the "Crisper Pan and Handle" section before using.

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

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

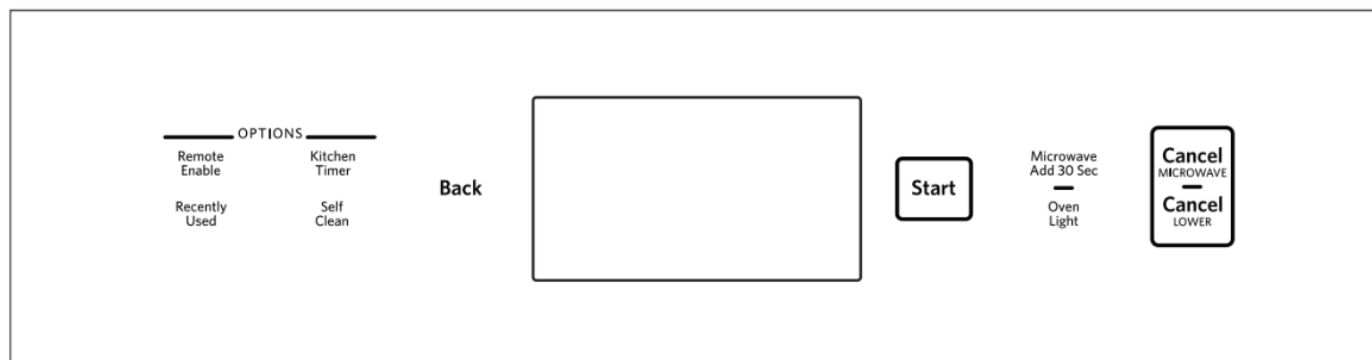
FOOD	COOK TIME (MINUTES)*	PREPARATION
Bacon, 4 strips	Side 1: 3:00 Side 2: 1:45	Place in crisper pan in a single layer
Frozen french fries, 2 servings	Side 1: 5:00 Side 2: 2:00	Place in crisper pan in a single layer
Boneless chicken breasts, 2 pieces	Side 1: 4:00 Side 2: 3:00	5–6 oz (142–170 g) each
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.

Four à micro-ondes et combiné – Guide des commandes du four à micro-ondes

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

Ce manuel 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.

Clavier	Fonction	Instructions
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)

OU

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

OU

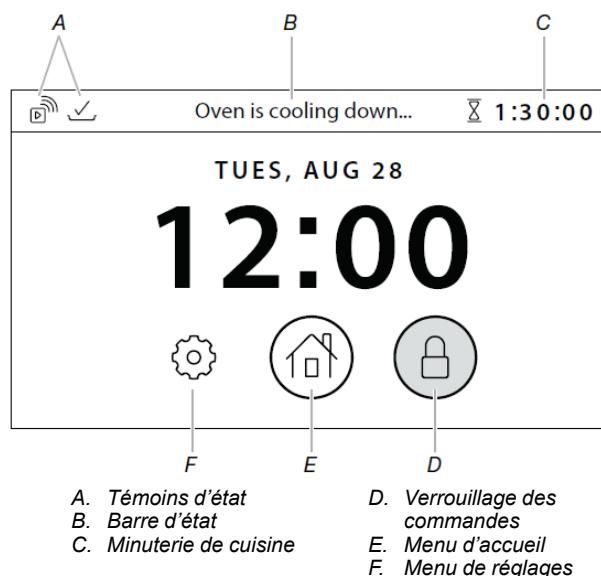
Appuyer sur ON (marche), puis sur OK pour régler automatiquement l'horloge à l'aide du réseau Wi-Fi. Passer à l'étape 9.

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.



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.



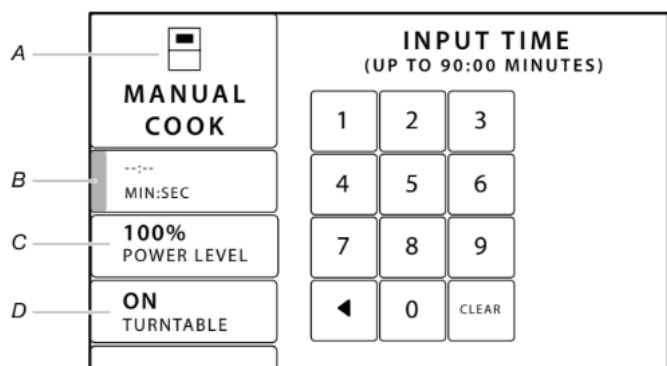
Indique que l'activation à distance est active.



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

Not shown:
 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)

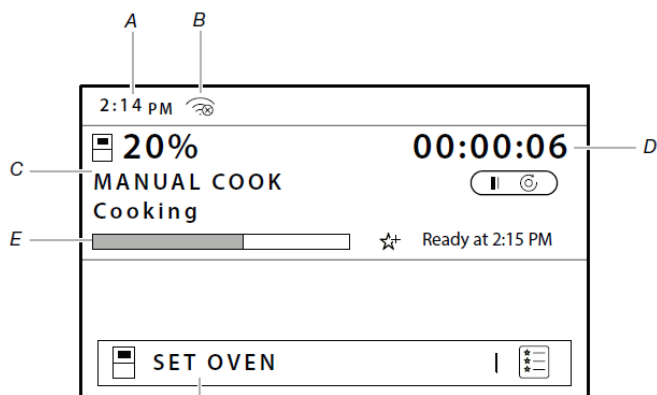
Permet de choisir et de régler une fonction favorite. Toucher de nouveau pour enlever des favoris. Il est possible d'accéder aux réglages de favoris du four à micro-ondes à partir du menu d'accueil.

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.
- Fin d'un programme de cuisson
- End of a cooking cycle
- 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 microondes. 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 Sabbath peut également être programmé en utilisant le menu de réglages. Le mode Sabbath peut également être programmé en utilisant le menu de réglages.

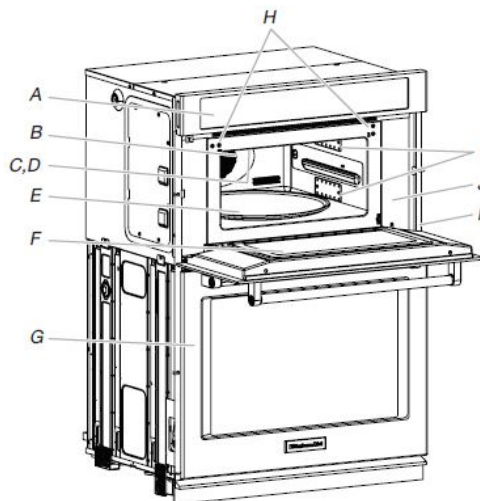
Réglage	Sélections accessibles
Date et heure	■ Auto (marche/arrêt)* ■ Heure (AM, PM ou 24 heures) ■ Heure avancée (non/oui)* ■ Format de la date (MM/JJ/AAAA, JJ/MM/AAAA, AAAA/MM/JJ)* ■ Voir Date* ■ Afficher l'horloge (non et fermer l'écran/oui et écran tamisé)*
Fond d'écran	■ Utiliser une image comme 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 Sabbath	■ 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 Sabbath.

Réglage	Sélections accessibles
Cuisson au four Sabbath	■ 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]/marche)
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.

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.

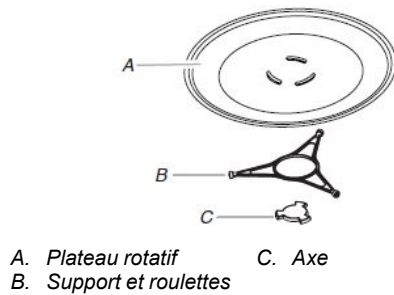


- | | |
|--|--|
| A. Module de commande électronique du four | H. Système de verrouillage de sécurité de la porte |
| B. Élément et ventilateur à convection (dissimulés derrière le panneau arrière) | I. Double point d'émission des micro-ondes |
| C. Lampe (inaccessible, dans la voûte) | J. Étiquette du guide de cuisson |
| D. Élément du gril (peut être abaissé) | K. Plaque du numéro de modèle et de série (sur le rail de montage de droite, modèles de four simple) |
| 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) | |

Pièces et caractéristiques non illustrées

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

Plateau rotatif



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

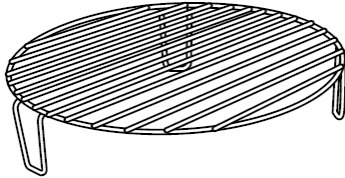
REMARQUE: En appuyant sur la touche Turntable On/Off (plateau rotatif marche/arrêt), il est possible d'activer ou de désactiver le plateau rotatif pour certains programmes du four à micro-ondes en cours. Le plateau rotatif peut être mis en marche ou arrêté pendant la cuisson manuelle, le réchauffage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

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

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

Grille de 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.

Poêle à croustiller et poignée

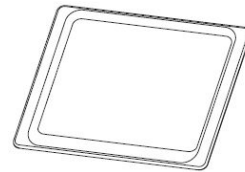


La poêle à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçue spécialement pour l'utilisation au four à micro-ondes et est idéale pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes.

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

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

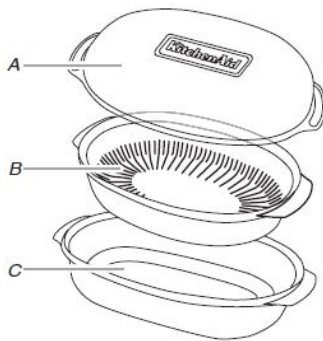
Plaque de cuisson



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

Cuiseur-vapeur KITCHENAID™

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



A. Couvercle
B. Insert
C. Base

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

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

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

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

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

Voir la section "Nettoyage général" pour les instructions de nettoyage.

UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES ENCASTRÉ

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

- Pour éviter d'endommager le four à micro-ondes, ne pas s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four à micro-ondes.

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

Caractéristiques des aliments

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

Quantité d'aliments

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

Taille et forme

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

Température de mise en marche

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

Composition et densité

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

Guide de cuisson

Recouvrement

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

Remuer et tourner

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

Disposition

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

Dégagement de la pression

Avant le chauffage, utiliser une fourchette ou un petit couteau pour percer les aliments qui ont une peau ou une membrane, tels que les pommes de terre, jaunes d'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 d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord "Papier d'aluminium et métal".

Temps de repos

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

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

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

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

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

Ustensiles de cuisson et vaisselle

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

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

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Styrofoam®† (mousse de polystyrène)	Ne pas utiliser au four à micro-ondes.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.

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

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

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

Puissance de cuisson 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 adjectif ou un chiffre. Par exemple, 70 %=7= Moyenne-élevée.

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

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 chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de cuisson inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.
70%, Moyenne-élevée	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments.
60%	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyenne	5	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.

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

Pourcentage/ nom	Numéro	Utiliser
40%	4	Faire fondre le chocolat. Réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.
30 %, Moyenne-faible, décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.
20%	2	Amollir le beurre, le fromage et la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante.

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

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

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	
Boeuf : haché, bifteck, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière doivent être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation.
Agneau : ragoût et côtelettes	Ne pas décongeler moins de 1/4 lb (113 g) ou 2 galettes de 4 oz (113 g).
Porc : côtelettes, côtes, rôtis, saucisse	Placer toutes les viandes dans un plat de cuisson allant au micro-ondes.
VOLAILLE	
Poulet : entier et en morceaux	Placer dans un plat de cuisson allant au micro-ondes, la poitrine de poulet vers le haut.
Poulets de Cornouailles	Enlever les abats du poulet entier.
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 pré-réglées 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

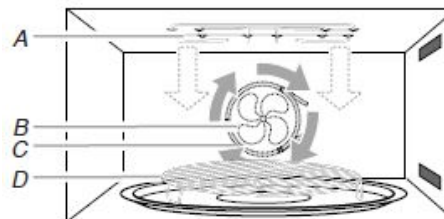
Aliment	Préparation
Repas	Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.
Boisson	Ne pas couvrir.
Mets en sauce	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir 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 pré-réglées 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 microondes.
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 microondes.

Conversion EasyConvect™



- A. Élément de cuisson au grill
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 grill 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 cuit-vapeur. Voir la section "Cuit-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 pré-réglées pour cuire à la vapeur plusieurs types d'aliments.
- La cuisson à la vapeur manuelle nécessite de régler une durée de cuisson.
- Il est recommandé d'ajouter 1/2 tasse (125 mL) d'eau au cuit-vapeur avant de démarrer la cuisson.

Rendre croustillant

a 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 oeufs et pour rendre croustillantes et brunes les pizzas et les frites. Toujours utiliser le plat à croustiller. Voir la section "Plat à croustiller et poignée" avant 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.

TABEAU 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.