

**KitchenAid®**

---

# MICROWAVE HOOD COMBINATION

## Use & Care Guide

In Canada, call for assistance **1-800-461-5681**, for installation and service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at...

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

---

# ENSEMBLE FOUR À MICRO-ONDES/HOTTE

## Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance composez le **1-800-461-5681**, pour installation ou service composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à...

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

---

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



**Model/Modèle YKHMS175M**

**8185489/4619-652-62291**

# TABLE OF CONTENTS

<b>MICROWAVE OVEN SAFETY</b> .....	<b>3</b>
Electrical Requirements .....	5
<b>PARTS AND FEATURES</b> .....	<b>5</b>
Microwave System – OPTIMAWAVE™ Technology .....	5
Oven Cavity Coating .....	6
Turntable .....	6
Cooking Rack.....	6
Browning Pan and Handle .....	6
<b>MICROWAVE OVEN CONTROL</b> .....	<b>7</b>
Display .....	7
Progress Bar.....	7
Number Codes .....	7
Start .....	7
Add a Minute.....	7
Off.....	7
Clock .....	7
Tones.....	8
Timer.....	8
Child Lock .....	8
Vent Fan .....	8
Cooktop Light.....	8
Demo Mode.....	8
<b>MICROWAVE OVEN USE</b> .....	<b>9</b>
Food Characteristics .....	9
Cooking Guidelines .....	9
Cookware and Dinnerware .....	10
Aluminum Foil and Metal .....	10
Cooking Power.....	10
Cooking .....	11
One Touch Sensor Cooking.....	11
Preset Cooking.....	11
Beverage .....	12
Cooking in Stages.....	12
Reheating .....	12
Defrosting .....	13
Soften .....	14
Melt.....	14
Boil & Simmer.....	14
Browning Pan Use .....	15
Keep Warm.....	15
<b>MICROWAVE OVEN CARE</b> .....	<b>16</b>
General Cleaning.....	16
Replacing Filters.....	16
Replacing Cooktop Light .....	17
Replacing Oven Light.....	17
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>18</b>
<b>ASSISTANCE OR SERVICE</b> .....	<b>19</b>
Replacement Parts.....	19
<b>WARRANTY</b> .....	<b>20</b>

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>21</b>
Spécifications électriques .....	23
<b>PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES</b> .....	<b>24</b>
Système de micro-ondes – Technologie OPTIMAWAVE™ .....	24
Revêtement de la cavité du four .....	25
Plateau rotatif .....	25
Grille de cuisson .....	25
Poêle à brunir et poignée .....	25
<b>COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>26</b>
Affichage.....	26
Barre de progression.....	26
Codes de chiffres .....	26
Mise en marche.....	26
Ajouter une minute .....	26
Arrêt .....	26
Horloge .....	26
Signaux sonores.....	27
Minuterie.....	27
Verrouillage des commandes.....	27
Ventilateur d'évacuation.....	27
Lampe de la table de cuisson .....	27
Mode de démonstration.....	27
<b>UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>28</b>
Caractéristiques des aliments.....	28
Guide de cuisson.....	28
Ustensiles de cuisson et vaisselle.....	29
Papier d'aluminium et métal.....	29
Puissance de chauffage.....	29
Cuisson.....	30
Cuisson à détection - une seule pression.....	30
Cuisson pré réglée .....	31
Boisson.....	31
Cuisson par étapes .....	32
Réchauffage .....	32
Décongélation .....	32
Ramollir.....	33
Faire fondre .....	34
Faire bouillir et mijoter.....	34
Utilisation de la poêle à brunir.....	34
Garder au chaud.....	35
<b>ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES</b> .....	<b>36</b>
Nettoyage général .....	36
Remplacement des filtres .....	36
Remplacement de la lampe pour la table de cuisson .....	37
Remplacement de la lampe du four.....	37
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>38</b>
<b>ASSISTANCE OU SERVICE</b> .....	<b>39</b>
Pièces de rechange .....	39
<b>GARANTIE</b> .....	<b>40</b>

# MICROWAVE 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 and in the provided Installation Instructions.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the "Microwave Oven Care" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
  - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

## Electrical Requirements

### **⚠ WARNING**



#### **Electrical Shock Hazard**

**Plug into a grounded 3 prong outlet.**

**Do not remove ground prong.**

**Do not use an adapter.**

**Do not use an extension cord.**

**Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.**

Observe all governing codes and ordinances. A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 15- or 20-amp fused electrical supply is required. (A time-delay fuse or circuit breaker is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

### **GROUNDING INSTRUCTIONS**

#### ■ **For all cord connected appliances:**

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

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

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

#### ■ **For a permanently connected appliance:**

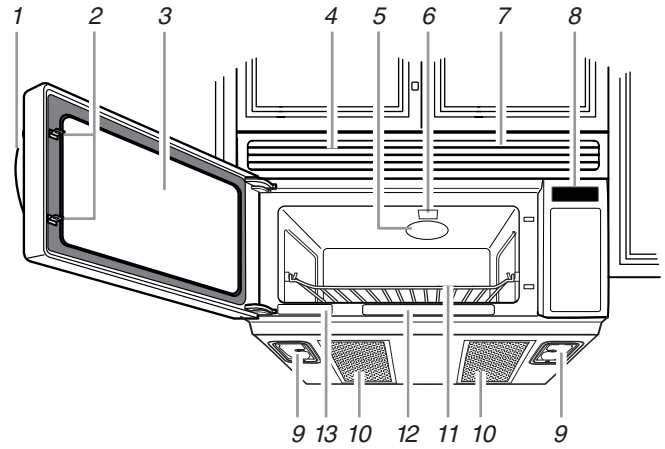
This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

### **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

## PARTS AND FEATURES

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

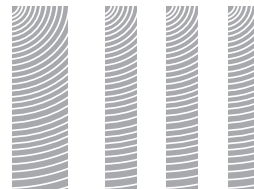


- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1. Door Handle   | 9. Cooktop Lights                   |
| 2. Door Safety Lock System                                 | 10. Grease Filters                  |
| 3. Metal-Shielded Window                                   | 11. Cooking Rack                    |
| 4. 3M FILTRETE** Charcoal Odor Filter (behind Vent Grille) | 12. Cooking Guide Label             |
| 5. Microwave Inlet Cover                                   | 13. Model and Serial Number Plate   |
| 6. Microwave Oven Light                                    | <b>Parts and Features Not Shown</b> |
| 7. Vent Grille   | Turntable                           |
| 8. Control Panel and Display                               | Browning Pan and Handle             |

## Microwave System – OPTIMAWAVE™ Technology

The microwave system featuring OPTIMAWAVE™ Technology delivers a constant stream of microwave power – true high, medium and low power – to provide consistent, even results.

Typically, microwave ovens operate on HIGH power only. For example, to achieve a 50% power level (“medium”) in a typical microwave oven, the oven operates 50% of the time at HIGH power and 50% of the time OFF.



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



---

## Sensor Cooking

---

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

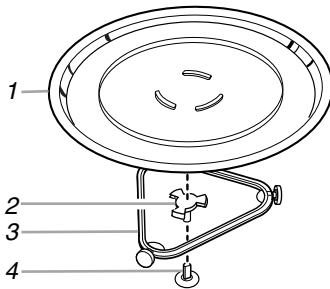
---

## Oven Cavity Coating

The oven has a durable, nonstick coating which resists soil buildup by making cleaning easier than in conventional microwave ovens. For cleaning information, see “General Cleaning” in the “Microwave Oven Care” section.

---

## Turntable



1. Turntable
2. Hub
3. Support
4. Shaft

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

### To Install:

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

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

### Turning Off the Turntable

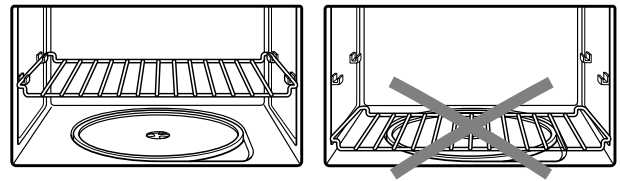
The turntable can be turned off (except during an auto function). This is helpful when cooking with plates that are larger than the turntable or when cooking with two 10¼ in. (26 cm) plates that are side by side.

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

---

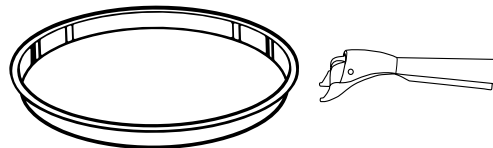
## Cooking Rack

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



- Rack will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
  - Do not allow the rack to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
  - Do not store the rack in the oven. Damage to the oven could result if someone accidentally turns on the oven.
  - Use the rack only when cooking on two levels.
  - Do not use metal cookware, utensils, or a browning dish with the rack.
  - Do not let food container on rack touch the top or sides of the oven.
  - Do not place popcorn bags on rack.
  - Do not cook food directly on the rack. Always use a microwave-safe container.
  - The rack is designed specifically for this oven. Do not use it in any other oven.
  - Clean rack supports often (see “General Cleaning” section). Damage to the oven could result due to soil buildup.
- 

## Browning Pan and Handle

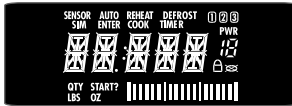


The Browning Pan, with a nonstick surface and detachable handle, has been specially designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven. See “Browning Pan Use” section for more information.

Use the handle to grasp the pan. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle and lift pan.

See “Assistance or Service” to order parts.

# MICROWAVE OVEN CONTROL



## Display

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

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

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

## Progress Bar



The progress bar is a visual picture of the estimated running time of a cooking cycle. It will appear during all cook cycles except Warm Hold. The lines in each of the segments will light from left to right as the time nears the end. When all 15 lines (all 3 segments) are lit, the cooking cycle is complete.

## Number Codes

The microwave oven is preset with shortcut number codes. A number code includes one or more of the following: cooking power, cook time and food quantity or weight. See the charts in the “Cooking” and/or “Reheating” sections for additional information.

## Start

The START pad begins any function except the Timer. If nonsensor cooking is interrupted, touching START will resume the preset cycle.

## Add a Minute

Cook time may be added in 1-minute increments, up to 99 minutes, by touching ADD A MINUTE.

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

Touching ADD A MINUTE when the microwave oven is not in use, or after a cook cycle has ended, will start the microwave oven for 1 minute of cook time at 100% cook power.

## Off

The OFF pad clears any incorrect command and cancels most functions except for the Timer, Child Lock and Demo Mode. It will not erase the time of day.

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

## Clock

This is a 12-hour clock and does not show a.m. or p.m.

### To Set:

The microwave oven and Timer must be off.

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

### To Remove:

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

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

---

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### One tone

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

### Two tones

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

### Three tones

- Invalid entry
- Child Lock active

### Four tones

- End of cycle

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

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

---

## Timer

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

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

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

### To Set:

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

The time can be reset during the countdown by repeating the above steps.

---

## Child Lock

The Child Lock disables the control panel pads to prevent unintended use of the microwave oven.

When the control is locked, only the Vent Fan and Light buttons will function. If any pad on the Control Panel is touched, “LOCK” will appear in the display and 3 short tones will sound.

**To Lock/Unlock Control:** Before locking, make sure the microwave oven and Timer are off. Touch and hold OFF for 5 seconds until 2 tones sound and a padlock icon appears in the display. Repeat to unlock and remove the padlock icon from the display.

---

## Vent Fan

The vent fan has 5 speeds ranging from 5 (fastest) to 1 (slowest). Zero (0) is off.

To protect the microwave oven, if the temperature from the range or cooktop below the microwave oven gets too hot, the vent fan will automatically turn on at speed 5. It may stay on for up to 1 hour to cool the microwave oven. When this occurs, the Vent Fan pad will not function.

**To Turn Vent Fan On/Off:** Repeatedly touch the VENT FAN 5 SPEEDS pad to cycle through the speeds 5, 4, 3, 2 and 1 and off, 0. “FAN” and the selected number will appear on the display for 2 seconds.

---

## Cooktop Light

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

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

---

## Demo Mode

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

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



---

# MICROWAVE OVEN USE

---

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

- Never lean on or allow children to swing on the oven door.
- Do not operate microwave oven when it is empty.
- The turntable must be in place and correct side up when oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. See "Assistance or Service" section to reorder.
- Baby bottles and baby food jars should not be heated in the oven.
- Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper should not be dried in the oven.
- Do not use the microwave oven for canning, sterilizing or deep frying. The oven cannot maintain appropriate temperatures.
- Paraffin wax will not melt in the oven because it does not absorb microwaves.
- Use oven mitts or pot holders when removing containers from 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. 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 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 redistributes 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, the thinner parts and smaller sizes should be arranged toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

### Piercing

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

### Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones and foods such as chicken wings, leg tips and fish tail. See "Aluminum Foil and Metal" first.

### Standing Time

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

## Cookware and Dinnerware

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

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

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

- Put cookware or dinnerware in oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
  - Cook at 100% cooking power for 1 minute.
- Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

## Aluminum Foil and Metal

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

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

### OK for Use

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

- Never allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- Never allow contact with another metal object during cooking.

### Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, nonapproved 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 oven.

## Cooking Power

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

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

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

---

## Cooking

### To Use:

1. Touch COOK TIME.
2. Touch the number pads to set a length of time to cook.  
Touch COOK POWER to set a cooking power other than 100%. Touch the number pad(s) using the Cooking Power chart.
3. Touch START.  
The display will count down the cook time.  
  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

The cook time and power may be changed after touching START without interrupting cooking.

**To Change Cook Time:** Touch COOK TIME. The countdown will freeze for a few seconds. Enter the new cook time and touch START or wait a few seconds for the countdown to resume.

**To Change Cook Power:** Touch COOK POWER repeatedly to scroll through the cook power levels. Touch START.

---

## One Touch Sensor Cooking

A sensor in the microwave oven detects humidity released from the food and automatically sets a cooking time based on the selected pad.

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

FOOD	SERVING SIZE	INSTRUCTIONS
Popcorn*	3.5 oz (100 g) 3 oz (85 g) 1.5 oz (43 g)	Pop only one package at a time.
Baked Potato	1-4 medium, 10-13 oz (283-369 g) each, similar in size	Pierce each one several times with a fork. Place on turntable around edges, at least 1 in. (2.5 cm) apart. At the end of cooking, let stand 5 minutes.
Dinner Plate	1 serving (1 plate), 8-16 oz (227-454 g)	Place food on plate, cover with plastic wrap and vent.

---

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

### To Use One Touch Sensor Cooking:

Before using, make sure the microwave oven has been plugged in for at least 2½ minutes, the room temperature is not above 95°F (35°C) and the outside of the container and microwave oven cavity are dry.

1. Touch one of the ONE TOUCH pads.  
The microwave oven will automatically turn on.  
  
The Progress Bar will show the approximate time remaining.  
  
If more or less time is required (for BAKED POTATO and DINNER PLATE only), touch COOK POWER after the microwave oven starts to cook.  
  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
  2. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.
- 

## Preset Cooking

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

FOOD	PAD	QUANTITY/INSTRUCTION
Frozen Entrée*	1	10-20 oz (283-567 g)/ Loosen, but do not remove plastic.
Instant Cereal	2	1-4 servings
Frozen Vegetables*	3	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Add 1 tbsp (15 mL) water per cup vegetables. Cover with plastic and ventilate.
Canned Vegetables	4	1-4 cups (250 mL-1 L)
Fresh Vegetables*	5	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Add 1 tbsp (15 mL) water per cup vegetables. Cover with plastic and ventilate.
Rice*	6	.5-2 cups (125-500 mL)
Scrambled Eggs	7	1-4 eggs/ Break eggs into a bowl with tall sides. Add 1 tbsp (15 mL) milk or water per egg and beat. Cover with plastic. When cooking is complete, remove from oven, stir and allow 1 to 2 minutes standing time.
Chicken Pieces	8	1-4 boneless breasts, 4-6 oz (113-170 g) each/ Add 2 tbsp (30 mL) water and cover with plastic. When cooking is complete, remove from oven and allow 3 minutes standing time.

---

\*Sensor function

### To Use Preset Cooking:

1. Touch COOK.
2. Touch number pad from chart  
or  
Touch COOK repeatedly to scroll through foods.
3. Touch number pads to enter quantity (for Cereal, Canned Vegetables, Scrambled Eggs and Chicken Pieces only).  
The sensor will determine quantities and cook times for Frozen Entrée, Frozen Vegetables, Fresh Vegetables and Rice.  
Doneness may be adjusted at this time by touching COOK POWER.
4. Touch START.  
The display will count down the cook time.  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
5. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

## Beverage

Beverages may be heated in the microwave oven by touching the BEVERAGE pad. One or two 8-oz (250 mL) cups can be heated automatically using this function.

### To Use BEVERAGE:

1. Touch BEVERAGE.  
The display will show the setting for heating 1 cup.
2. Touch BEVERAGE a second time to heat 2 cups.  
The microwave oven will start 5 seconds after the appropriate number of cups to be heated is selected. The display will count down the cook time.  
If more or less time is required, touch COOK POWER before the microwave oven starts to cook.  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
3. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

## Cooking in Stages

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

Sensor cooking cannot be done in stages.

### To Cook in Stages:

1. Touch COOK TIME.
2. Touch number pads to enter length of time to cook during the 1st stage.
3. Touch COOK POWER.
4. Touch the number pad(s) using the Cooking Power chart to set the cooking power for the 1st stage.
5. Repeat steps 1-4 for the 2nd and 3rd stages.

6. Touch START.

The display will count down each of the cook times. A "1," "2" and "3" will appear on the display during their respective stages.

When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

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

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

**To Change Cook Time:** Touch COOK TIME. Use the number pads to enter the new cook time. Touch START.

**To Change Cooking Power:** Touch COOK POWER. Use the number pads to enter the new cooking power or repeatedly touch COOK POWER. Touch START.

## Reheating

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

FOOD	PAD	QUANTITY/INSTRUCTION
Casserole	1	1-4 cups (250 mL-1 L)
Pizza Slice*	2	1-3 slices, 5 oz (142 g) each/ Place on paper towel.
Baked Goods (example: medium muffin or bagel)	3	1-6 pieces, 2 oz (57 g) each/ Place on paper towel.
Soup*	4	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Cover with plastic and ventilate.
Sauce*	5	1-4 cups (250 mL-1 L)/ Cover with plastic and ventilate.

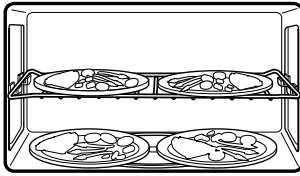
\*Sensor function

### To Use Reheat:

1. Touch REHEAT.
2. Touch number pad from chart  
or  
Touch REHEAT repeatedly to scroll through foods.
3. Touch number pads to enter quantity for Casserole and Baked Goods only.  
The sensor will determine quantities for Pizza Slice, Soup and Sauce.  
Reheat time may be adjusted at this time by touching COOK POWER.
4. Touch START.  
The display will count down the reheat time.  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
5. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

## Two or More Plates

Two 10½-in. (26 cm) plates may be heated side by side, or one dish larger than the turntable, plus 2 plates on the cooking rack. For best results, halfway through heating, turn the plates (or larger dish) halfway around, and switch plates between top and bottom (if heating more than 2 plates). See “Cooking Rack” section.



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

## Defrosting

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

- Food should be 0°F (-18°C) or colder at defrosting for optimal results.
- Unwrap foods and remove lids (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 cycle for more even defrosting.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails. See “Aluminum Foil and Metal” first.

The automatic Defrost control has 4 categories: Meat, Poultry, Fish and Bread. It should not be used for food left outside the freezer more than 20 minutes and frozen ready-made food. Use the following chart as a guide.

### MEAT

<i>Beef:</i> ground, steaks, roast, stew	The narrow or fatty areas of irregular shaped cuts should be shielded with foil before defrosting.
<i>Lamb:</i> stew and chops	
<i>Pork:</i> chops, ribs, roasts, sausage	Do not defrost less than ¼ lb (113 g) or two 4 oz (113 g) patties. Place all meats in microwavable baking dish.

### POULTRY

<i>Chicken:</i> whole and cut up	Place in microwavable baking dish, chicken breast side up.
<i>Cornish hens</i>	
<i>Turkey:</i> breast	Remove giblets from whole chicken.

### FISH

<i>Fillets, Steaks, Whole Shellfish</i>	Place in microwavable baking dish.
---	------------------------------------

### BREAD

<i>Dinner rolls, muffins, buns, slices of bread, loaf of bread</i>	Place on paper towel or napkin.
--	---------------------------------

## To use the Defrost control:

1. Touch DEFROST.
2. Touch the number pad 1 for Meat, 2 for Poultry, 3 for Fish or 4 for Bread  
or  
Touch DEFROST repeatedly to scroll through foods.
3. Touch the number pads to enter the weight.  
Meats and Poultry can be set from .2 to 6.6 lbs (90 g to 3 kg). Fish can be set from .2 to 4.4 lbs (90 g to 2 kg). Bread can be set from .1 to 2.0 lbs (45 to 900 g).  
Defrost time may be adjusted at this time by touching COOK POWER.

4. Touch START.

The display will count down the defrost time.

When the cycle ends, “END” will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

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

## To Defrost manually:

1. Touch COOK TIME.
2. Touch the number pads to set a length of time to defrost.
3. Touch COOK POWER.
4. Touch 3.
5. Touch START.

The display will count down the defrost time.

When the cycle ends, “END” will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

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

## Soften

The microwave oven uses low power to soften certain foods. Butter and cream cheese will be room temperature so they will be ready to use in a recipe. Ice cream will be softened enough to make scooping easier. Use the following chart as a guide.

FOOD	PAD	QUANTITY
Butter*	1	1-3 sticks
Ice cream	2	16, 32 or 64 oz (473, 946 or 1893 mL)
Cream cheese	3	3 or 8 oz (85 or 227 g)
Juice (frozen concentrate)**	4	6, 12 or 16 oz (177, 355 or 473 mL)

\*Remove foil or wrap. Place on microwave-safe dish. One stick equals .25 lb (113 g) or .5 cup (125 mL).

\*\*Remove lid.

### To Soften:

1. Touch number pad to select Soften menu item  
or  
Touch SOFTEN repeatedly to scroll through the Soften menu items.
2. Touch number pads 1, 2 or 3 to enter quantity. Refer to chart for quantities available.  
Doneness may be adjusted at this time by touching COOK POWER.
3. Touch START.  
The display will count down the soften time.  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

## Melt

The microwave oven uses low power to melt certain foods. The foods may not be completely melted when the program ends, but stirring the food will complete the melting. Use the following chart as a guide.

FOOD	PAD	QUANTITY
Butter*	1	1-3 sticks
Chocolate (chips or baking squares)	2	4 or 8 oz (113 or 227 g)
Cheese (processed cheese food)	3	8 or 16 oz (227 or 454 g)
Marshmallows (large or small)	4	5 or 10 oz (142 or 283 g)

\*Remove foil or wrap. Place on microwave-safe dish. One stick equals .25 lb (113 g) or .5 cup (125 mL).

### To Melt:

1. Touch number pad to select Melt menu item  
or  
Touch MELT repeatedly to scroll through the Melt menu items.
2. Touch number pads 1, 2 or 3 to enter quantity. Refer to chart for quantities available.  
Doneness may be adjusted at this time by touching COOK POWER.
3. Touch START.  
The display will count down the melt time.  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

## Boil & Simmer

The Boil & Simmer function can be used for simmering rice and pasta, and for foods such as soups, casseroles, stews and other liquid food. Boil & Simmer is a sensor function.

- Cover dish with its lid, not plastic wrap.
- Do not remove lid or covering while container is in oven. The large amount of steam released will disrupt sensor settings.

### To Use Boil & Simmer:

1. Place dish containing water on the turntable, then close the door.
2. Touch BOIL & SIMMER.
3. Enter simmer time.  
See "Simmer Chart" for instructions.
4. Touch START.  
"BOIL" will appear on the display. When water begins to boil, the display will count down the simmer time.  
When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
5. Touch OFF or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

### Simmer Chart

Use the following chart as a guide when using the Boil & Simmer function.

FOOD	INSTRUCTIONS
Pasta*	Add 1 tbsp (15 mL) oil to water. Place the dish containing water in microwave oven. Enter a simmer time of 1 second. The water will heat to a boil, the oven will count down 1 second and then the oven will turn off. Place the pasta in the water and cover the dish. Repeat steps 1-3, then enter simmer time.
Rice and Vegetables	Place water and food in dish. Use ¼-½ cup (60-125 mL) water with vegetables. Place dish in microwave oven. Set simmer time.
Soup and liquid foods	Place food in dish and place dish in microwave oven. Set simmer time.

\*Use a dish large enough to completely cover food with water.

## Browning Pan Use

The Browning Pan is specially designed to brown, crisp, and pan-fry foods in the microwave oven. The Browning Pan reaches its optimal cooking temperature in approximately 3 minutes. Use the pan as quickly as possible after it is heated for best results.

While microwaves heat food from above, they also heat the pan very quickly from below to brown and crisp the food.

- Use high power to preheat the pan and to cook foods such as bacon, hamburgers, chicken breasts, frozen pizza and chicken nuggets. Many foods require turning over during cooking (see chart).
- The Browning Pan will become very hot. Use the handle to grasp and remove the pan from the oven. Do not place hot Browning Pan directly on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- Do not use plastic utensils on the 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 pan in any other microwave oven or in a thermal oven.
- Always use the turntable as a support for the pan.
- For best results, coat pan lightly with cooking oil to make removing food and cleaning easier.

### Browning Pan Cooking Chart

Use the following chart as a guide when using the Browning Pan.

FOOD	PAD	QUANTITY
Bacon	1	1-4 slices
Fried eggs*	2	1-4 eggs
Frozen pizza (thin crust)	3	7", 9" or 12" (17.8, 22.9 or 30.5 cm)
Boneless chicken breasts (3.5-5 oz [99-142 g] each)*	4	1-4 breasts
Chicken nuggets	5	1-4 servings

\*Brush pan with oil before preheating.

### To Use Browning Pan:

1. Place empty Browning Pan on turntable and close the door.
2. Touch BROWNING PAN.
3. Touch number pad from chart  
or  
Touch BROWNING PAN repeatedly to scroll through foods.
4. Enter quantity (see chart).  
For Frozen Pizza, use number pads 1, 2 or 3 to select size.
5. Touch START.

The 3-minute countdown, "PREHEAT EMPTY PAN" and "PRESS 1 TO SKIP" will flash in the display in intervals.

The preheating stage may be skipped at any time without disrupting the program by touching the number pad "1." If preheating is skipped, continue the rest of the program.

When the pan is preheated, 4 tones will sound and "ADD FOOD" will appear in the display.

Use handle to remove the hot pan from the oven. See "Browning Pan and Handle" section.

6. Place food in a single layer, evenly spaced in the heated Browning Pan. Place the pan on the turntable and remove the handle. Close the door.
7. Touch START.  
The display will count down the cook time.

During cooking, the oven will stop and prompt for the food to be turned (except Pizza). Turn food, close the door and touch START to resume cooking.

When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

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

The Browning Pan may also be used with nonprogrammed foods. For manual use, preheat the pan for 3 minutes at 100% power, add food and set new cook time and power. Turn food as needed.

## Keep Warm

### WARNING

#### Food Poisoning Hazard

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

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

Hot cooked food can be kept warm in the microwave oven. Keep Warm can be used by itself or can be programmed to follow a cooking cycle. Opening the door during Keep Warm will cancel the function.

#### To Use:

Put hot cooked food in the oven. Cover plates of food and foods that were cooked covered. Pastries, pies, turnovers, etc. should remain uncovered.

1. Touch KEEP WARM.
2. Touch START.  
"WARM" will appear in the display during the entire cycle.

When the cycle ends, "END" will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

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

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

---

# MICROWAVE OVEN CARE

---

## General Cleaning

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

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

---

### GREASE FILTERS

---

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

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

---

### OVEN CAVITY

---

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

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

#### Average soil

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

#### Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:  
Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in 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 tbsp (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in oven.

#### Microwave Inlet Cover

The microwave inlet cover (see “Parts and Features”) should be kept clean to avoid arching and oven damage.

- Wipe with wet cloth.

---

### OVEN DOOR EXTERIOR

---

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:  
Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

---

### TURNTABLE

---

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

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

---

### COOKING RACK

---

Do not use abrasive cleansers or scrubbers.

- Mild cleanser, water and washcloth
- Do not place in dishwasher.

---

### RACK SUPPORTS

---

Clean often to avoid soil buildup. Soil buildup may lead to arching and cause damage to the oven.

Do not attempt to remove supports from cavity walls.

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

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

---

### BROWNING PAN

---

Do not use abrasive cleansers or scrubbers.

- Mild cleanser, water and washcloth
- Dishwasher

## Replacing Filters

The grease filters should be removed and cleaned at least once a month. Do not operate the microwave oven or vent fan without the grease filters in place. The 3M FILTRETE\*\* charcoal odor filter cannot be cleaned and should be replaced every 6 to 12 months. See “General Cleaning” for cleaning instructions. See “Assistance or Service” to reorder filters.

---

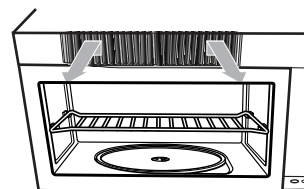
### 3M FILTRETE\*\* CHARCOAL ODOR FILTER

---

This filter works with the vent fan to eliminate cooking odors. Depending on the fan speed used, the life of the filter ranges from 50 hours to 100 hours.

#### To Remove and Replace Odor Filter:

1. Open oven door.
2. Tilt vent grille forward and lift out to remove.
3. Lift filter up, then pull it out of the slot.



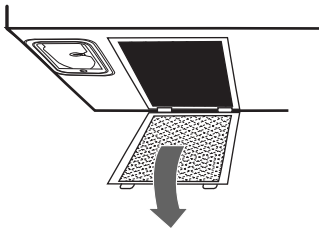
4. Replace the 3M FILTRETE\*\* charcoal odor filter by positioning the new filter in the slot. “This side out” printed on the edge of the filter should be facing out. Then replace the vent grille by aligning the bottom tabs and snapping it back into place.



## GREASE FILTERS

### To Remove and Replace Grease Filters:

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



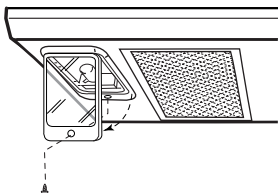
3. Replace grease filters by inserting the end without the tab into the frame. Swing other end up and slide into position.
4. Plug in oven or reconnect power.

## Replacing Cooktop Light

The cooktop light is a 10W low-voltage halogen capsule bulb. See "Assistance or Service" section to reorder.

### To Replace:

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



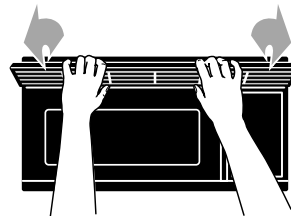
3. Remove the burned-out bulb.
4. Replace bulb, using a tissue to handle the bulb, or wearing cotton gloves. Do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover and mounting screw.
6. Plug in oven or reconnect power.

## Replacing Oven Light

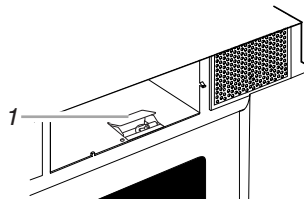
The microwave oven light is a 10W low-voltage halogen capsule bulb. It will automatically come on when the door is opened and when the oven is operating. See "Assistance or Service" section to reorder.

### To Replace:

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Pull the vent grille out.

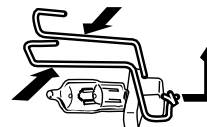


3. Open the door.
4. Remove charcoal odor filter. (See "Replacing Filters" section.)
5. Lift up the bulb cover.

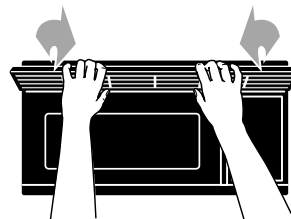


1. Bulb cover

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



7. Replace bulb, using tissue to handle bulb, or wearing cotton gloves. Do not touch bulb with bare fingers.
8. Close bulb cover.
9. Replace charcoal odor filter.
10. Slide the top of the vent grille into place. Push the bottom until it snaps into place.



11. Plug in microwave oven or reconnect power.

---

# TROUBLESHOOTING

---

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

---

## Nothing will operate

---

- **Has a household fuse blown or has the circuit breaker tripped?**  
Replace the fuse or reset the circuit.
- **Is the appliance wired properly?**  
See Installation Instructions.

---

## Oven will not operate

---

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

---

## Oven makes humming noise

---

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

---

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

---

## Display shows time countdown, but is not operating

---

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

---

## Tones are not sounding

---

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

---

## Steam is coming from the vent grille

---

- Some steam is normal.

---

## Fan running slower than usual

---

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

---

## Cooking times seem too long

---

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

---

## Radio, TV or cordless phone interference

---

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

---

# ASSISTANCE OR SERVICE

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

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

## If you need replacement parts

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

To locate factory specified parts in your area, call our Customer Interaction Center telephone number or your nearest KitchenAid designated service center.

---

## In Canada

For product related questions, please call the KitchenAid Canada Customer Interaction Center toll free: **1-800-461-5681**  
Monday to Friday 8:00 a.m. - 6:00 p.m. (EST).  
Saturday 8:30 a.m. - 4:30 p.m. (EST).

### Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Referrals to local dealers.

## For parts, accessories and service in Canada

Call **1-800-807-6777**. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

## For further assistance

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

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

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

## Replacement Parts

Turntable Part No. 4393799	Cooking Rack Part No. 8184865
Turntable Support Part No. 8184102	Grease Filters Part No. 8184003
Turntable Rollers Part No. 4393861	3M FILTRETETM Charcoal Odor Filters Part No. 8190268
Turntable Hub Part No. 8183949	Cooktop and Microwave Oven Halogen Bulb Part No. 8204670

---

# KITCHENAID® MICROWAVE HOOD COMBINATION WARRANTY

---

## ONE-YEAR FULL WARRANTY

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

---

## SECOND THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY ON MAGNETRON TUBE, ELECTRIC OVEN ELEMENTS AND SOLID STATE TOUCH CONTROL SYSTEM

In the second through fifth years from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with this product, KitchenAid will pay for factory specified parts for the microwave magnetron tube, any electric oven element and the solid state touch control system to correct defects in materials or workmanship.

---

## SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY ON STAINLESS STEEL OVEN CAVITY/INNER DOOR

In the second through tenth years from date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with this 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.

---

### KitchenAid will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
  2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
  3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repaired in the home.
  4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God or use of products not approved by KitchenAid Canada.
  5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
  6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside Canada.
  7. In Canada, travel or transportation expenses for customers who reside in remote areas.
  8. Any labor costs during the limited warranty periods.
- 

## KITCHENAID CANADA SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.

**Outside Canada, this warranty does not apply. Contact your authorized KitchenAid dealer to determine if another warranty applies.**

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of this book. After checking "Troubleshooting," additional help can be found by checking the "Assistance or Service" section or by contacting your designated KitchenAid Canada Appliance service company or calling 1-800-807-6777.

5/00

---

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

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label/plate, located on your appliance as shown in the "Parts and Features" section.

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

Address \_\_\_\_\_

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

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

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

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

# SÉCURITÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

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

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



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

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

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

**⚠ DANGER**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

- Lire la totalité des instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE LIAISON À LA TERRE" présentées dans cette section et dans les instructions d'installation fournies.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.
- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes.
- Utiliser le four à micro-ondes uniquement pour les applications auxquelles il est destiné, telles qu'elles sont décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour des applications industrielles ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé sur le plancher.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
  - Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer de tels sachets dans le four.
  - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four, débrancher le four, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les 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.
- Convient à l'utilisation au-dessus des appareils de cuisson au gaz et électriques.
- Destiné à l'utilisation au-dessus des cuisinières avec une largeur maximale de 36 po (91,44 cm).
- Nettoyer souvent les hottes de ventilation. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Les aliments trop volumineux ou des ustensiles en métal de grande taille ne doivent pas être insérés dans le four à micro-ondes car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- Ne pas nettoyer avec des tampons métalliques à récurer. Des pièces peuvent se détacher du tampon en brûlant et venir en contact avec des pièces électriques qui pourraient causer un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne au mode "PAN BROWN" (sur les modèles avec cette caractéristique).
- Ne pas remiser des matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Veiller à ne rien remiser directement sur le four lorsqu'il est en service.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.
- Nettoyer avec soin le filtre du ventilateur de la hotte. Des agents de nettoyage corrosifs, tels que les produits de nettoyage de four à base de soude, peuvent endommager le filtre.
- Ne pas couvrir ni obstruer toute ouverture sur le four à micro-ondes.
- Ne pas remiser ce four à micro-ondes à l'extérieur. Ne pas utiliser le four à micro-ondes à proximité d'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine ou à un emplacement similaire.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche de branchement dans l'eau.
- Garder le cordon d'alimentation loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas faire le montage au-dessus d'un évier.
- Ne pas couvrir les grilles ou autre partie du four avec du papier métallique. Cette action causera un surchauffage du four.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

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

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

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

## Spécifications électriques

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque de choc électrique

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

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

**Ne pas utiliser un adaptateur.**

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

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

Observez les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. L'appareil doit être alimenté uniquement par un circuit de 120 V CA, 60 Hz, protégé par un fusible de 15 ou 20 A (on recommande l'utilisation d'un fusible temporisé ou un disjoncteur). On recommande que cet appareil soit alimenté par un circuit indépendant.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

### ■ Pour tout appareil ménager connecté par un cordon de courant électrique :

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

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

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

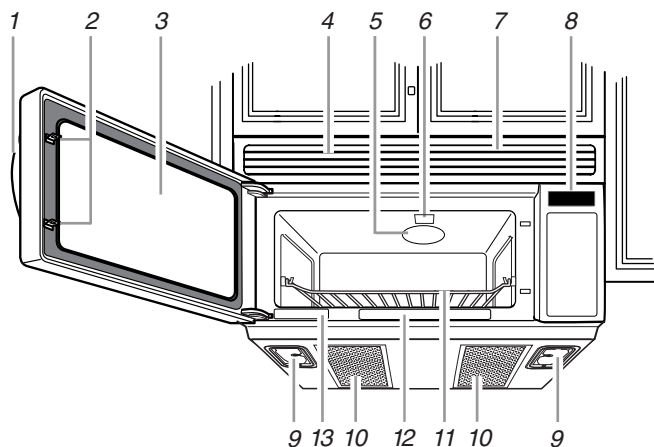
### ■ Pour un appareil à connexion permanente :

Cet appareil doit être relié à un câblage métallique permanent relié à la terre, ou on doit installer avec les conducteurs d'alimentation électrique un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou au fil de liaison à la terre de l'appareil.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques énumérées. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

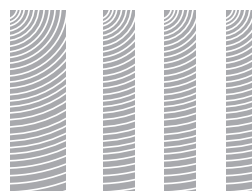


- |  |   |
|--|---|
| 1. Poignée de la porte   | 9. Lampes de la table de cuisson                          |
| 2. Système de verrouillage de la porte                                   | 10. Filtres à graisse                                     |
| 3. Hublot avec grille métallique   | 11. Grille de cuisson                                     |
| 4. Filtres d'odeur de charbon 3M FILTRETE** (derrière la grille d'évent) | 12. Étiquette du guide de cuisson                         |
| 5. Couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes                    | 13. Plaque signalétique des numéros de modèle et de série |
| 6. Lampe du four à micro-ondes   | <b>Pièces et caractéristiques non illustrées</b>          |
| 7. Grille d'évent  | Plateau rotatif   |
| 8. Tableau de commande et affichage                                      | Plaque à croustiller et poignée                           |

## Système de micro-ondes – Technologie OPTIMAWAVE™

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

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



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



## Cuisson à détection

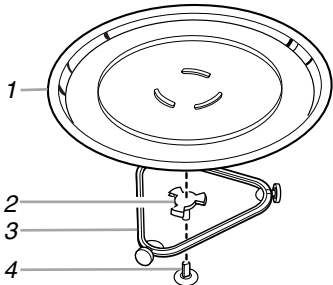
Le système de micro-ondes dispose de fonctions de cuisson à détection. Un détecteur d'humidité dans la cavité du four détecte l'humidité émise par les aliments lorsqu'ils chauffent. Le détecteur ajuste les durées de cuisson aux divers types et quantités d'aliments. La cuisson à détection évite l'approximatif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



## Revêtement de la cavité du four

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

### Plateau rotatif



1. Plateau rotatif
2. Axe
3. Support
4. Arbre

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

#### Installation :

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

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

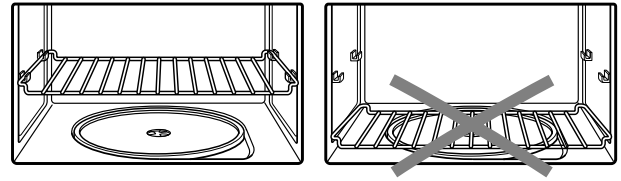
#### Désactivation du plateau rotatif

Le plateau rotatif peut être désactivé (sauf durant une fonction automatique). Ceci est utile lors de la cuisson dans des assiettes plus grandes que le plateau rotatif ou lors de la cuisson dans deux assiettes de 10 ¼ po (26 cm) placées côte à côte.

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

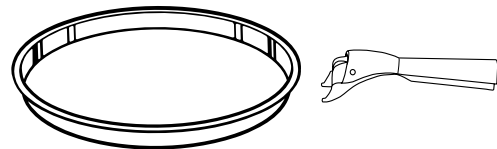
## Grille de cuisson

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



- La grille deviendra chaude. Toujours utiliser des mitaines de four ou poignées lors de la manipulation.
- Ne pas laisser la grille toucher les parois, le plafond ou le fond de la cavité.
- Ne pas remettre la grille dans le four. Le four risque d'être endommagé si une personne le met en marche accidentellement.
- N'utiliser la grille que pour la cuisson sur deux niveaux.
- Ne pas utiliser d'ustensile ou de plat de cuisson en métal ou un plat de brunissage avec la grille.
- Ne pas laisser un contenant d'aliments sur la grille toucher le sommet ou les parois du four.
- Ne pas placer des sacs de maïs à éclater sur la grille.
- Ne pas faire cuire des aliments directement sur la grille. Toujours utiliser un contenant pour micro-ondes.
- La grille est conçue spécialement pour ce four. Ne pas l'utiliser dans un autre four.
- Souvent nettoyer les supports des grilles (voir la section "Nettoyage général"). Le four pourrait être endommagé à cause de l'accumulation de saleté.

## Poêle à brunir et poignée



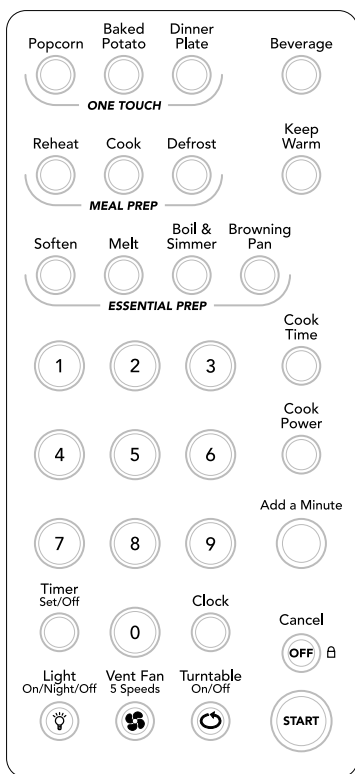
La poêle à brunir, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçue spécialement pour l'utilisation au micro-ondes et est idéale pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes.

Voir la section "Utilisation de la poêle à brunir" pour plus d'information.

Utiliser la poignée pour saisir la poêle. Placer l'embout de prise sur le rebord de la poêle, serrer la poignée et soulever la poêle.

Voir "Assistance ou service" pour commander des pièces de rechange.

# COMMANDE DU FOUR À MICRO-ONDES



## Affichage

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

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

Lors de l’utilisation du four à micro-ondes, l’affichage indique la puissance de cuisson, les quantités, les poids et/ou messages. Lorsque le four à micro-ondes n’est pas utilisé, l’affichage indique l’heure du jour ou le compte à rebours de la minuterie.

## Barre de progression



La barre de progression est une image visuelle de la durée estimative de fonctionnement d’un programme de cuisson. Elle apparaît durant tous les fonctions de cuisson à l’exception de garder au chaud. Les lignes dans chacun des segments s’illuminent de gauche à droite à l’approche de la fin de la durée. Lorsque les quinze lignes (les trois segments) sont illuminées, le programme de cuisson est terminé.

## Codes de chiffres

Le four est pré-réglé avec des codes de chiffres. Un code de chiffres comprend l’une ou plusieurs des fonctions suivantes : puissance de chauffage, temps de cuisson et quantité d’aliments ou poids. Voir les tableaux de code dans les sections “Cuisson” et/ou “Réchauffage” pour d’autres renseignements.

## Mise en marche

La touche START démarre toute fonction à l’exception de la minuterie. Si la cuisson sans détection est interrompue, il suffit d’appuyer sur START pour reprendre le programme pré-réglé.

## Ajouter une minute

La durée de cuisson peut être prolongée par tranches de 1 minute, jusqu’à 99 minutes, en appuyant sur ADD A MINUTE (ajouter une minute).

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

Appuyer sur ADD A MINUTE lorsque le four à micro-ondes n’est pas utilisé, ou après la fin d’un programme de cuisson, mettra le four à micro-ondes en marche pendant 1 minute à la puissance maximale.

## Arrêt

La touche OFF (arrêt) efface toute commande incorrecte et annule la plupart des fonctions à l’exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode de démonstration. Cette fonction n’effacera pas l’heure du jour.

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

## Horloge

Cette horloge de 12 heures ne montre pas a.m. ou p.m.

### Réglage :

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

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

## Effacement :

1. Appuyer sur CLOCK (horloge).
2. Appuyer sur 0.
3. Appuyer sur CLOCK (horloge).  
L'heure s'efface et “:” apparaît sur l'afficheur.

---

## Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Un signal sonore

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

### Deux signaux sonores

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

### Trois signaux sonores

- Entrée non valide
- Verrouillage pour enfants activé

### Quatre signaux sonores

- Fin de programme

**Activation/désactivation des entrées valides :** Appuyer sur la touche numérique “1” pendant 5 secondes jusqu'à l'émission de 2 signaux sonores. Répéter pour réactiver les signaux sonores.

**Activation/désactivation de tous les signaux sonores :** Appuyer sur la touche numérique “2” pendant 5 secondes jusqu'à l'émission de 2 signaux sonores. Répéter pour réactiver les signaux sonores.

---

## Minuterie

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

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

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

### Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage de la minuterie/arrêt).  
Si aucune fonction n'est entrée au bout d'une minute, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée.
3. Appuyer sur TIMER SET/OFF ou START (mise en marche).  
Si on n'appuie pas sur la touche en moins de 5 secondes, “START?” apparaîtra sur l'afficheur. Si on n'appuie pas sur la touche en moins de 1 minute, l'afficheur retourne au mode d'affichage de l'heure et la fonction programmée est annulée.  
À la fin de la durée réglée, “END” (fin) apparaît sur l'afficheur et 1 signal sonore est émis.

Si la minuterie est active sur l'affichage, appuyer sur TIMER SET/OFF pour annuler la minuterie. Si la minuterie n'est pas active sur l'affichage, appuyer sur TIMER SET/OFF pour la rendre active, puis à nouveau sur TIMER SET/OFF ou OFF (arrêt) pour annuler la minuterie.

N'oubliez pas : appuyer sur OFF lorsqu'une fonction de cuisson est active sur l'affichage annulera cette fonction de cuisson, et non pas la minuterie.

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

---

## Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non intentionnelle du four à micro-ondes.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seuls le ventilateur et les touches des voyants lumineux fonctionnent.

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

---

## Ventilateur d'évacuation

Le ventilateur comporte 5 vitesses, de 5 (la plus rapide) à 1 (la plus lente). 0 est l'arrêt.

Afin de protéger le four à micro-ondes, si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson placée sous le four à micro-ondes est trop élevée, le ventilateur d'évacuation se met automatiquement en marche à la vitesse 5 et peut fonctionner jusqu'à 1 heure pour refroidir le four à micro-ondes. Dans ce cas, la touche du ventilateur ne fonctionne pas.

**Marche/arrêt du ventilateur d'évacuation :** Appuyer à plusieurs reprises sur la touche VENT FAN 5 SPEEDS pour alterner entre les vitesses 5, 4, 3, 2 et 1 et arrêt 0. “FAN” et le chiffre choisi apparaîtront sur l'afficheur pendant 2 secondes.

---

## Lampe de la table de cuisson

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

**Marche/veilleuse/arrêt :** Appuyer à plusieurs reprises sur LIGHT ON/NIGHT/OFF pour passer d'une option à l'autre.

---

## Mode de démonstration

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

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

# UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Un magnétron dans le four produit des micro-ondes qui rebondissent 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 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.

- Ne jamais s'appuyer ou laisser les enfants se balancer sur la porte du four.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes pendant qu'il est vide.
- Le plateau rotatif doit être en place et avec le côté correct vers le haut lorsque le four est utilisé. Ne pas utiliser le plateau rotatif s'il est fêlé ou brisé. Voir la section "Assistance ou Service" pour en commander un nouveau.
- Les biberons et les bocaux 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.
- Le four ne doit pas être utilisé pour la mise en conserve, la stérilisation ou la grande friture. Le four ne peut pas maintenir des températures appropriées.
- 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 de 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 et la composition et la densité de l'aliment affectent les résultats de cuisson.

### Quantité d'aliments

La quantité d'aliments chauffés à la fois influencera le temps de cuisson. Vérifier le degré de cuisson et ajouter de petites entrées de temps si nécessaire.

### Taille et forme

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

### Température de 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 des enveloppes en plastique approuvées pour les micro-ondes peuvent être utilisés. Les enveloppes en plastique peuvent être retournées à un coin pour fournir une ouverture à l'échappement de la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

### Remuer et tourner

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

### Disposition

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

### Dégagement de la pression

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

### Protection

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

### Temps de repos

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

## Ustensiles de cuisson et vaisselle

Les ustensiles de cuisson et la vaisselle doivent pouvoir se placer sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des maniques lors de l'utilisation parce que tout plat peut devenir chaud à cause de la chaleur transmise par les aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant l'utilisation.

MATÉRIAU	RECOMMANDATIONS
Enveloppes en plastique, sacs, couvercles, vaisselle, contenants	Utiliser des produits approuvés par le fabricant pour l'utilisation dans un four à micro-ondes.
Essuie-tout, vaisselle, serviettes de table	Utiliser des produits non-recyclés et ceux qui sont approuvés par le fabricant pour utilisation au four à micro-ondes.
Mélatamine	Suivre les recommandations du fabricant.
Mousse de polystyrène	Ne pas utiliser au four.
Paille, osier, contenants en bois	Ne pas utiliser au four.
Papier paraffiné	Peut être utilisé.
Papier d'aluminium, métal	Voir la section "Papier d'aluminium et métal".
Plat brunisseur	La base doit être au moins à $\frac{3}{16}$ po (5 mm) au dessus du plateau rotatif. Suivre les recommandations du fabricant.
Porcelaine, faïence	Suivre les recommandations du fabricant.
Poterie et argile	Suivre les recommandations du fabricant.
Vitrocéramique, verre	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 dans un four avec 1 tasse (250 mL) d'eau à côté de l'article.
2. Faire cuire à puissance de chauffage maximale pendant 1 minute.

Ne pas utiliser d'ustensile de cuisson ou de vaisselle si ces articles deviennent chauds et si l'eau demeure froide.

## Papier d'aluminium et métal

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

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

### Utilisation correcte

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

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

### Utilisation à éviter

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

## Puissance de chauffage

De nombreuses recettes de four à micro-ondes précisent quelle puissance de chauffage doit être utilisée en indiquant le pourcentage, le nom ou le chiffre. Par exemple, 70 % = 7 = Moyen-Élevé.

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

POURCENTAGE/NOM	CHIFFRE	UTILISATION
100 %, Élevé (sans réglage)	10	Chauffage rapide d'aliments minute et aliments avec haute teneur en eau, tels que soupes, boissons et la plupart des légumes.
90 %	9	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Chauffage de soupes en crème.
80 %	8	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuisson et chauffage d'aliments qui ont besoin d'une puissance de chauffage inférieure à la puissance élevée. Par exemple, poisson entier et pain de viande.

POURCENTAGE/NOM	CHIFFRE	UTILISATION
70 %, Moyen-Élevé	7	Réchauffage d'une seule portion d'aliments. Cuisson des filets de poissons.
60 %	6	Cuisson d'aliments sensibles tels que le fromage et les mets à base d'oeufs, pudding et crèmes anglaises. Cuisson de mets en sauce non remuables tels que les lasagnes.
50 %, Moyen	5	Cuisson de jambon, volaille entière et de morceaux de viande à braiser. Mijotage de ragoûts.
40 %	4	Chauffage du pain, brioches et pâtisseries.
30 %, Moyen-Faible, Décongélation	3	Décongélation de pain, poisson, viandes, volaille et aliments précuits.
20 %	2	Pour faire fondre le chocolat, le beurre et les guimauves. Amollir la crème glacée.
10 %, Faible	1	Mettre les fruits à température ambiante. Amollir le beurre et le fromage.

## Cuisson

### Utilisation :

- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
- Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson.  
Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) pour régler une puissance de cuisson, si autre que 100 %. Appuyer sur la ou les touche(s) numérique(s) en suivant le tableau de puissance de cuisson.
- Appuyer sur START (mise en marche).  
L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
- Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

La durée et la puissance de cuisson peuvent être modifiées après avoir appuyé sur START sans interrompre la cuisson.

**Modification de la durée de cuisson :** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Le compte à rebours gèlera pendant quelques secondes. Entrer la nouvelle durée de cuisson et appuyer sur START (mise en marche) ou attendre quelques secondes que le compte à rebours reprenne.

**Modification de la puissance de cuisson :** Appuyer à plusieurs reprises sur COOK POWER (puissance de cuisson) pour faire défiler les niveaux de puissance de cuisson. Appuyer sur START (mise en marche).

## Cuisson à détection - une seule pression

Un détecteur dans le four à micro-ondes détecte l'humidité dégagée par l'aliment et règle automatiquement une durée de cuisson basée sur la touche sélectionnée.

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

ALIMENTS	PORTION INDIVIDUELLE	INSTRUCTIONS
Maïs éclaté*	3,5 oz (100 g) 3 oz (85 g) 1,5 oz (43 g)	Ne préparer qu'un sac à la fois.
Pommes de terre au four	1-4 moyennes, 10-13 oz (283-369 g) chacun, de taille similaire	Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur le pourtour du plateau rotatif, à au moins 1 po (2,5 cm) les unes des autres. À la fin de la cuisson, les laisser reposer pendant 5 minutes.
Assiettée	1 portion (1 assiette), 8-16 oz (227-454 g)	Placer l'aliment sur une assiette, le recouvrir d'une pellicule en plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air.

\*Ne pas utiliser de sacs de papier ordinaires ou d'articles en verre. Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme. Ne pas essayer de faire éclater les grains qui n'ont pas éclaté. Utiliser des sacs de maïs à éclater frais pour des résultats optimaux. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de la marque et de la teneur en matières grasses. Lors de l'utilisation d'un éclateur de maïs à micro-ondes, suivre les instructions du fabricant.

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

Avant de l'utiliser, s'assurer que le four à micro-ondes est branché depuis au moins 2½ minutes, que la température de la pièce n'est pas supérieure à 95°F (35°C) et que l'extérieur du contenant et de la cavité du four à micro-ondes sont secs.

- Appuyer sur l'une des touches ONE TOUCH.  
Le four à micro-ondes se mettra en marche automatiquement.  
La barre de progression indiquera le temps approximatif qui reste.  
Si une modification de la durée est nécessaire (pour BAKE POTATO et DINNER PLATE (POMMES DE TERRE AU FOUR et ASSIETTÉE uniquement), appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) après la mise en marche du four à micro-ondes.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
- Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

## Cuisson pré-réglée

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

ALIMENTS	TOUCHE	QUANTITÉ/INSTRUCTIONS
Mets surgelés*	1	10-20 oz (283-567 g)/ Desserrer le plastique mais ne pas le retirer.
Céréales instantanées	2	1-4 portions
Légumes surgelés*	3	1-4 tasses (250 mL-1 L)/ Ajouter 1 c. à soupe (15 mL) d'eau par tasse de légumes. Recouvrir de plastique et aérer.
Légumes en conserves	4	1-4 tasses (250 mL-1 L)
Légumes frais*	5	1-4 tasses (250 mL-1 L)/ Ajouter 1 c. à soupe (15 mL) d'eau par tasse de légumes. Recouvrir de plastique et aérer.
Riz*	6	0,5-2 tasses (125-500 mL)
Oeufs brouillés	7	1-4 œufs/ Casser les œufs dans un bol à bord élevé. Ajouter 1 cuiller à soupe (15 mL) de lait ou d'eau par œuf et battre. Recouvrir de plastique. Lorsque la cuisson est terminée, retirer du four, remuer et laisser reposer 1-2 minutes.
Morceaux de poulet	8	1-4 poitrines désossées, 4-6 oz (113-170 g) chacun/ Ajouter 2 c. à soupe (30 mL) d'eau et recouvrir de plastique. Lorsque la cuisson est terminée, retirer du four et laisser reposer 3 minutes.

\*Fonction de détection

### Utilisation de la cuisson pré-réglée :

1. Appuyer sur COOK (cuisson).
2. Appuyer sur la touche numérique en fonction du tableau ou  
Appuyer à plusieurs reprises sur COOK pour parcourir la liste des aliments.
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (pour les céréales, les légumes en conserve, les œufs brouillés et les morceaux de poulet uniquement).  
Le détecteur déterminera les quantités et les durées de cuisson pour les mets surgelés, les légumes surgelés, les légumes frais et le riz.  
Le degré de cuisson peut être ajusté à ce moment en appuyant sur COOK POWER (puissance de cuisson).
4. Appuyer sur START (mise en marche).  
L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
5. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

## Boisson

Les boissons peuvent être réchauffées au four à micro-ondes en appuyant sur la touche BEVERAGE (boisson). On peut réchauffer une ou deux tasses de 8 oz (250 mL) automatiquement à l'aide de cette fonction.

### Utilisation de BEVERAGE (boisson) :

1. Appuyer sur BEVERAGE.  
L'affichage indiquera le réglage pour réchauffer 1 tasse.
2. Appuyer sur BEVERAGE une deuxième fois pour réchauffer 2 tasses.  
Le four à micro-ondes se mettra en marche 5 secondes après la sélection du nombre approprié de tasses à réchauffer.  
L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.  
Si une modification de la durée est nécessaire, appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) avant que le four à micro-ondes se mette en marche.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

## Cuisson par étapes

Le four peut être réglé pour cuire à différentes puissances pour diverses durées, jusqu'à 3 étapes.

La cuisson à détection ne peut s'effectuer par étapes.

### Cuisson par étapes :

1. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson durant la première étape.
3. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson).
4. Appuyer sur la ou les touche(s) numérique(s) et se servir du tableau de la puissance de cuisson pour régler la puissance pour le premier programme.
5. Répéter les étapes 1 à 4 pour les deuxième et troisième étapes.
6. Appuyer sur START (mise en marche).  
L'afficheur compte à rebours chaque durée de cuisson. "1," "2" et "3" apparaissent sur l'afficheur durant leurs étapes respectives.

À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

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

La durée et la puissance de cuisson peuvent être modifiées après avoir appuyé sur START sans interrompre la cuisson.

**Modification de la durée de cuisson :** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson). Utilisez les touches numériques pour entrer la nouvelle durée de cuisson. Appuyer sur START (mise en marche).

**Modification de la puissance de cuisson :** Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson). Utilisez les touches numériques pour entrer la nouvelle puissance de cuisson ou appuyer à plusieurs reprises sur COOK POWER. Appuyer sur START (mise en marche).

## Réchauffage

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

ALIMENTS	TOUCHE	QUANTITÉ/INSTRUCTION
Mets en sauce	1	1-4 tasses (250 mL-1 L)
Tranche de pizza*	2	1-3 tranches, 5 oz (142 g) chacune/ Mettre sur un essuie-tout.
Produits de boulangerie (exemple : muffin ou bagel moyen)	3	1-6 morceaux, 2 oz (57 g) chacun/ Mettre sur un essuie-tout.
Soupe*	4	1-4 tasses (250 mL-1 L)/ Recouvrir de plastique et aérer.
Sauce*	5	1-4 tasses (250 mL-1 L)/ Recouvrir de plastique et aérer.

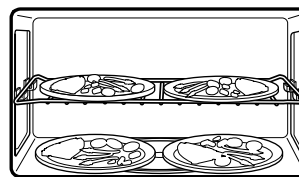
\*Fonction de détection

## Utilisation de Reheat (réchauffage) :

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

## Deux assiettes ou plus

Deux assiettes de 10 ¼ po (26 cm) peuvent être réchauffées côte à côte, ou un plat plus grand que le plateau rotatif, plus 2 assiettes sur la grille de cuisson. Pour les meilleurs résultats, au milieu de la période de cuisson, tourner les assiettes (ou le plat plus grand) de un demi-tour et les permuter entre le haut et le bas (si on fait chauffer plus de 2 assiettes). Voir la section "Grille de cuisson".



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

## Décongélation

On peut utiliser la caractéristique décongélation automatique, ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation.

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



Le système Auto Defrost comporte 4 catégories : viande, volaille, poisson et pain. Il ne doit pas être utilisé pour un aliment laissé à l'extérieur du congélateur pendant plus de 20 minutes et pour les aliments cuisinés surgelés. Se servir du tableau suivant comme guide.

### VIANDE

<i>Boeuf</i> : haché, bifteck, rôti, ragoût	Les sections étroites ou grasses des morceaux de forme irrégulière devraient être recouvertes de papier d'aluminium avant la décongélation.
<i>Agneau</i> : ragoût et côtelettes	
<i>Porc</i> : côtelettes, côtes, rôti, saucisse	Ne pas décongeler moins de ¼ lb (113 g) ou moins de deux galettes de 4 oz (113 g). Mettre toutes les viandes dans un plat de cuisson pour micro-ondes.

### VOLAILLE

<i>Poulet</i> : entier ou découpé	Placer dans un plat de cuisson pour micro-ondes, côté blanc vers le haut.
<i>Poulets de Cornouailles</i>	
<i>Dinde</i> : blancs	Enlever les abats du poulet entier.

### POISSON

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

### PAIN

<i>Petits pains, muffins, brioches, tranches de pain, pain entier</i>	Mettre sur un essuie-tout ou une serviette en papier.
---	---

### Utilisation de Defrost :

- Appuyer sur DEFROST (décongélation).
- Appuyer sur la touche numérique 1 pour la viande, 2 pour la volaille, 3 pour le poisson ou 4 pour le pain  
ou  
Appuyer à plusieurs reprises sur DEFROST pour parcourir la liste des aliments.
- Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids.  
Les viandes et la volaille peuvent être réglées de 0,2 à 6,6 lb (90 g à 3 kg). Le poisson peut être réglé de 0,2 à 4,4 lb (90 g à 2 kg). Le pain peut être réglé de 0,1 à 2,0 lb (45 à 900 g).  
On peut ajuster la cuisson à ce moment-là en appuyant sur COOK POWER.
- Appuyer sur START (mise en marche).  
L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de décongélation.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
- Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

### Décongélation manuelle :

- Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
- Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de décongélation.
- Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson).
- Appuyer sur la touche numérique 3.
- Appuyer sur START (mise en marche).  
L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de décongélation.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
- Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

### Ramollir

Le four à micro-ondes utilise une puissance faible pour ramollir certains aliments. Le beurre et le fromage à la crème seront à la température ambiante, donc prêts à utiliser dans une recette. La crème glacée sera assez ramollie pour la servir facilement à la cuiller. Se servir du tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	TOUCHE	QUANTITÉ
Beurre*	1	1-3 bâtonnets
Crème glacée	2	16, 32 ou 64 oz (473, 946 ou 1893 mL)
Fromage à la crème	3	3 ou 8 oz (85 ou 227 g)
Jus (concentré surgelé)**	4	6, 12 ou 16 oz (177, 355 ou 473 mL)

\*Enlever le papier d'aluminium ou l'emballage. Mettre sur un plat pour cuisson au four à micro-ondes. Un bâtonnet équivaut à 0,25 lb (113 g) ou 0,5 tasse (125 mL).

\*\*Enlever le couvercle.

### Pour ramollir :

- Appuyer sur la touche numérique pour sélectionner le menu SOFTEN (Ramollir)  
ou  
Appuyer à plusieurs reprises sur SOFTEN pour faire défiler le menu Ramollir.
- Appuyer sur les touches numériques 1, 2 ou 3 pour entrer la quantité. Consulter le tableau pour les quantités disponibles.  
Le degré de cuisson peut être ajusté à ce moment en appuyant sur COOK POWER (puissance de cuisson).
- Appuyer sur START (mise en marche).  
L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de ramollissement.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
- Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

## Faire fondre

Le four à micro-ondes utilise une puissance faible pour faire fondre certains aliments. Les aliments peuvent ne pas être complètement fondus à la fin du programme, mais remuer les aliments les fera fondre complètement. Se servir du tableau suivant comme guide.

ALIMENTS	TOUCHE	QUANTITÉ
Beurre*	1	1-3 bâtonnets
Chocolat (pépites ou carrés à cuire)	2	4 ou 8 oz (113 ou 227 g)
Fromage (fromage fondu)	3	8 ou 16 oz (227 ou 454 g)
Guimauves (petites ou grosses)	4	5 ou 10 oz (142 ou 283 g)

\*Enlever le papier d'aluminium ou l'emballage. Mettre sur un plat pour cuisson au four à micro-ondes. Un bâtonnet équivaut à 0,25 lb (113 g) ou 0,5 tasse (125 mL).

### Pour faire fondre :

- Appuyer sur la touche numérique pour sélectionner MELT (faire fondre) dans le menu  
ou  
Appuyer à plusieurs reprises sur MELT (faire fondre) pour faire défiler le menu Faire fondre.
- Appuyer sur les touches numériques 1, 2 ou 3 pour entrer la quantité. Consulter le tableau pour les quantités disponibles. Le degré de cuisson peut être ajusté à ce moment en appuyant sur COOK POWER (puissance de cuisson).
- Appuyer sur START (mise en marche).  
L'afficheur procède à un compte à rebours de la durée de fonte.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
- Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

## Faire bouillir et mijoter

La fonction Boil & Simmer (faire bouillir et mijoter) peut être utilisée pour faire mijoter du riz et des pâtes, ou pour des aliments tels que soupes, plats en cocotte, ragoûts et autres aliments liquides. La fonction "faire bouillir et mijoter" est une fonction à détection.

- Recouvrir le plat d'un couvercle, et non avec de la pellicule en plastique.
- Ne pas enlever le couvercle ou ce qui recouvre le récipient tant que celui-ci est dans le four. La grande quantité de vapeur qui se dégage nuira aux réglages du détecteur.

### Utilisation de la fonction "faire bouillir et mijoter" :

- Mettre le plat avec de l'eau sur le plateau rotatif, puis fermer la porte.
- Appuyer sur BOIL & SIMMER (faire bouillir et mijoter).
- Entrer la durée de mijotage.  
Voir les instructions dans le "Tableau de mijotage".
- Appuyer sur START (mise en marche).  
"BOIL" (faire bouillir) apparaît sur l'afficheur. Lorsque l'eau commence à bouillir, l'afficheur procède au compte à rebours de la durée de mijotage.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
- Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

### Tableau de mijotage

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de l'utilisation de la fonction "faire bouillir et mijoter".

ALIMENTS	INSTRUCTIONS
Pâtes*	Ajouter 1 c. à soupe (15 mL) d'huile à l'eau. Mettre le plat avec de l'eau dans le four à micro-ondes. Entrer une durée de mijotage de 1 seconde. L'eau chauffera jusqu'à ébullition, le four comptera 1 seconde à rebours, et s'éteindra. Mettre les pâtes dans l'eau et recouvrir le plat. Répéter les étapes 1-3, puis entrer la durée de mijotage.
Riz et légumes	Mettre l'eau et l'aliment dans le plat. Utiliser ¼-½ tasse (60-125 mL) d'eau avec les légumes. Mettre le plat au four à micro-ondes. Régler la durée de mijotage.
Soupe et aliments liquides	Mettre les aliments dans un plat et mettre le plat au four à micro-ondes. Régler la durée de mijotage.

\*Utiliser un plat assez grand pour que l'eau couvre complètement l'aliment.

## Utilisation de la poêle à brunir

La poêle à brunir est spécialement conçue pour brunir, croustiller et faire sauter des aliments au four à micro-ondes. La poêle à brunir atteint sa température de cuisson maximale en 3 minutes environ. Utiliser la poêle aussi rapidement que possible après qu'elle est chauffée pour obtenir les meilleurs résultats.

Alors que les micro-ondes chauffent les aliments par le dessus, elles chauffent également la poêle par le dessous très rapidement pour faire brunir et croustiller les aliments.

- Utiliser la puissance élevée pour préchauffer la poêle et faire cuire des aliments tels que bacon, hamburgers, poitrine de poulet, pizza surgelée et croquettes de poulet. De nombreux aliments exigent qu'on les retourne lors de la cuisson (voir le tableau).
- La poêle à brunir chauffera beaucoup. Utiliser la poignée pour saisir et retirer la poêle du four. Ne pas placer la poêle chaude directement sur des surfaces non-résistantes à la chaleur. Des dommages peuvent survenir.

- Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique dans la poêle; elle devient très chaude rapidement et pourrait faire fondre les ustensiles.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques; ils risquent d'égratigner la poêle.
- Ne pas utiliser la poêle dans tout autre four à micro-ondes ou dans un four thermique.
- Toujours utiliser le plateau rotatif comme support de la poêle.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, enduire légèrement la poêle d'huile de cuisson pour qu'il soit plus facile de retirer l'aliment et de nettoyer la poêle.

### Tableau de cuisson à la poêle à brunir

Utiliser le tableau suivant comme guide lors de l'utilisation de la poêle à brunir.

ALIMENTS	TOUCHE	QUANTITÉ
Bacon	1	1-4 tranches
Oeufs poêlés*	2	1-4 oeufs
Pizza surgelée (pâte fine)	3	7, 9 ou 12 po (17,8, 22,9 ou 30,5 cm)
Poitrines de poulet désossées (3,5-5 oz [99-142 g] chacun)*	4	1-4 poitrines
Croquettes de poulet	5	1-4 portions

\*Enduire la poêle d'huile avant le préchauffage.

### Utilisation de la poêle à brunir :

1. Placer la poêle vide sur le plateau rotatif et fermer la porte.
2. Appuyer sur BROWNING PAN (poêle à brunir).
3. Appuyer sur la touche numérique en fonction du tableau  
ou  
Appuyer à plusieurs reprises sur BROWNING PAN pour parcourir la liste des aliments.
4. Entrer la quantité (voir le tableau).  
Pour la pizza surgelée, utiliser les touches numériques 1, 2 ou 3 pour sélectionner la taille.
5. Appuyer sur START (mise en marche).  
Le compte à rebours de 3 minutes, "PREHEAT EMPTY PAN" (préchauffer la poêle vide) et "PRESS 1 TO SKIP" (appuyer sur 1 pour passer) clignoteront sur l'affichage par intervalles.  
L'étape de préchauffage peut être annulée à tout moment sans interrompre le programme en appuyant sur la touche numérique "1". Si le préchauffage est annulé, poursuivre avec le reste du programme.  
Lorsque la poêle est préchauffée, 4 signaux sonores seront émis et "ADD FOOD" (ajouter l'aliment) apparaîtra sur l'affichage.  
Utiliser la poignée pour enlever la poêle chaude du four. Voir la section "Poêle à brunir et poignée".
6. Placer les aliments en une seule couche, répartis de façon égale dans la poêle à brunir chauffée. Mettre la poêle sur le plateau rotatif et enlever la poignée. Fermer la porte.

7. Appuyer sur START (mise en marche).

L'affichage procède à un compte à rebours de la durée de cuisson.

Lors de la cuisson, le four s'arrêtera et on devra retourner les aliments (sauf les pizzas). Retourner l'aliment, fermer la porte et appuyer sur START pour reprendre la cuisson.

À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'affichage, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.

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

La poêle à brunir peut aussi être utilisée avec des aliments non programmés. Pour une utilisation manuelle, préchauffer la poêle pendant 3 minutes à la puissance maximale, ajouter l'aliment et régler une nouvelle durée et puissance de cuisson. Retourner l'aliment si nécessaire.

## Garder au chaud

### AVERTISSEMENT

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

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

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

Les aliments cuits chauds peuvent être gardés chauds dans le four à micro-ondes. Cette fonction peut être utilisée seule ou après un programme de cuisson automatique. L'ouverture de la porte avant la fin du programme annulera la fonction.

### Utilisation :

Placer l'aliment cuit chaud dans le four. Couvrir les assiettes d'aliments et les aliments qui ont été cuits couverts. Ne pas couvrir les pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

1. Appuyer sur KEEP WARM (garder au chaud).
2. Appuyer sur START (mise en marche).  
"WARM" apparaît sur l'afficheur et la durée de garde au chaud fait l'objet d'un compte à rebours.  
À la fin du programme, "END" (fin) apparaît sur l'afficheur, 4 signaux de fin de programme sont émis, suivis de signaux de rappel à intervalles de 1 minute.
3. Appuyer sur OFF (arrêt) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

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

# ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage. Le savon, l'eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d'avis contraire.

### FILTRES À GRAISSE

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

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

### CAVITÉ DU FOUR

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

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

#### Saleté moyenne

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

#### Saleté intense

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

#### Odeurs

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

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

Le couvercle - orifice d'introduction des micro-ondes (voir la section "Pièces et caractéristiques") doit être maintenue propre pour éviter des arcs et endommager le four.

- Essuyer avec un chiffon humide.

### EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyeur à vitre et des essuie-tout ou des tampons à récurer en plastique non abrasifs.  
Appliquer le nettoyeur à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

### PLATEAU ROTATIF

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

- Nettoyeur doux et tampon à récurer
- Lave-vaisselle

### GRILLE DE CUISSON

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

- Un nettoyeur doux, de l'eau et un chiffon
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

### SUPPORTS DE GRILLE

Nettoyer souvent pour éviter l'accumulation de saleté. L'accumulation de saleté peut entraîner un courbure et endommager le four.

Ne pas essayer de retirer les supports des parois de la cavité.

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

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

### POÊLE À BRUNIR

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

- Nettoyeur doux et éponge à récurer
- Lave-vaisselle

## Remplacement des filtres

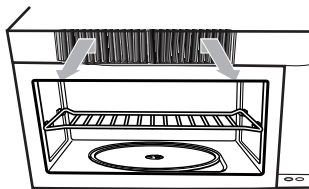
Les filtres à graisse devraient être enlevés et nettoyés au moins une fois par mois. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes ou le ventilateur d'évacuation sans que les filtres à graisse soient en place. Le filtre au charbon anti-odeurs 3M FILTRETTE\*\* ne peut pas se laver et devrait être remplacé tous les 6 à 12 mois. Voir "Nettoyage général" pour les instructions de nettoyage. Voir "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande de filtres.

### FILTRE AU CHARBON ANTI-ODEURS 3M FILTRETTE\*\*

Ce filtre fonctionne avec le ventilateur d'évacuation pour éliminer les odeurs de cuisson. Selon la vitesse du ventilateur utilisée, la durée de vie du filtre va de 50 à 100 heures.

#### Pour enlever et remplacer le filtre anti-odeurs :

1. Ouvrir la porte du four.
2. Incliner la grille d'évent vers l'avant et la soulever pour la retirer.
3. Soulever le filtre, puis le retirer de la fente.

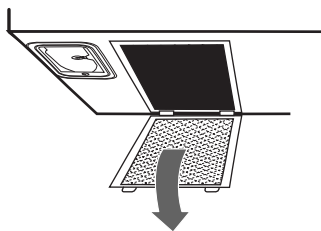


- Remettre le filtre au charbon anti-odeurs 3M FILTRETE\*\* en place en positionnant le nouveau filtre dans la fente. La mention "This side out" (côté extérieur) inscrite sur le bord du filtre doit être à l'extérieur. Puis remettre la grille de l'événement en place en alignant les onglets du bas et en l'enclenchant en place.

## FILTRES À GRAISSE

### Pour enlever et remplacer les filtres à graisse :

- Débrancher le four ou déconnecter la source de courant électrique.
- Retirer chaque filtre à graisse en poussant l'arrière du filtre vers le haut, en saisissant l'onglet et en glissant le filtre vers l'arrière. Tirer l'onglet vers le bas jusqu'à ce que le filtre se dégage.



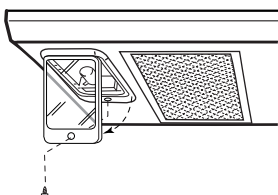
- Réinstaller les filtres à graisse en insérant l'extrémité sans ongles dans le châssis. Relever l'autre extrémité et la glisser en place.
- Brancher le four ou reconnecter la source de courant électrique.

## Remplacement de la lampe pour la table de cuisson

La lampe pour la table de cuisson est une ampoule halogène de 10 W à basse tension. Voir la section "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande.

### Pour réinstaller :

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



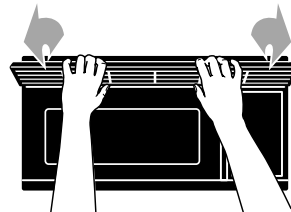
- Enlever l'ampoule grillée.
- Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un papier mouchoir ou des gants de coton. Ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
- Réinstaller le cache et la vis de montage.
- Brancher le four ou reconnecter la source de courant électrique.

## Remplacement de la lampe du four

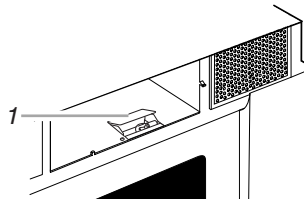
La lampe du four à micro-ondes est une ampoule halogène de 10 W à basse tension. Elle s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte et durant le fonctionnement du four. Voir la section "Assistance ou service" pour passer une nouvelle commande.

### Pour réinstaller :

- Débrancher le four à micro-ondes ou déconnecter la source de courant électrique.
- Retirer la grille de l'événement.

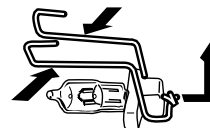


- Ouvrir la porte.
- Retirer le filtre au charbon anti-odeurs. (Voir la section "Remplacement des filtres".)
- Soulever le cache de l'ampoule.

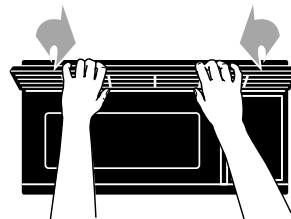


1. Cache de l'ampoule

- Enlever l'ampoule grillée en pinçant l'agrafe métallique, tout en tirant vers la droite et en soulevant.



- Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un papier mouchoir ou des gants de coton. Ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.
- Rabattre le cache.
- Remettre le filtre au charbon anti-odeurs en place.
- Glisser le sommet de la grille d'événement dans son logement. Pousser le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



- Brancher le four à micro-ondes ou reconnecter la source de courant électrique.

# DÉPANNAGE

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

## Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?** Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction.
- **La filerie de l'appareil convient-elle?** Voir les instructions d'installation fournies avec le four à micro-ondes.

## Le four ne fonctionne pas

- **La porte est-elle fermée complètement?** Bien fermer la porte.
- **Une cale d'espacement (sur certains modèles) est-elle fixée à l'intérieur de la porte?** Enlever la cale d'espacement, puis bien fermer la porte.
- **La commande électronique du four est-elle bien réglée?** Voir la section "Commande du four à micro-ondes".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?** Voir la section "Verrouillage pour enfants".
- **Le magnétron fonctionne-t-il correctement?** Chauffer 1 tasse (250 mL) d'eau froide pendant 2 minutes à 100 % de la puissance de cuisson. Si l'eau ne chauffe pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service".

## Le four bourdonne

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

## La porte du four semble gondolée

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

## Le plateau rotatif ne fonctionne pas

- **Le 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 réinstaller le support du plateau rotatif. Réinstaller le plateau rotatif. Placer 1 tasse (250 mL) d'eau, puis remettre le four à micro-ondes en marche. S'il ne fonctionne toujours pas, faire un appel de service. Voir la section "Assistance ou service". Ne pas faire fonctionner le four sans que le plateau rotatif et son support fonctionnent correctement.

## Le plateau rotatif tourne dans les deux sens

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

## L'affichage indique des messages

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

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

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

## Les signaux sonores ne sont pas émis

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

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

- Un peu de vapeur est normal.

## Le ventilateur tourne plus lentement que d'habitude

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

## Les durées de cuisson semblent trop longues

- **La puissance de cuisson est-elle bien réglée?** Voir la section "Puissance de cuisson".
- **Chauffe-t-on de grosses quantités d'aliments?** Les quantités plus grandes d'aliments nécessitent des durées de cuisson plus longues.
- **La tension d'alimentation est-elle inférieure à celle indiquée dans "Sécurité du four à micro-ondes"?** Faire vérifier le système électrique du domicile par un électricien qualifié.

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

- **Le four à micro-ondes est-il branché sur la même prise?** Essayer une prise différente.
- **La radio ou le téléviseur se trouve-t-il près du four à micro-ondes?** Éloigner l'appareil du four à micro-ondes ou ajuster l'antenne de la radio ou du téléviseur.
- **La porte du four à micro-ondes et les surfaces d'étanchéité sont-elles propres?** S'assurer que ces zones sont propres.
- **Le téléphone sans fil est-il de fréquence 2,4 GHz?** Certains téléphones sans fil de 2,4 GHz et certains réseaux domestiques sans fil peuvent être l'objet de parasites ou de bruit lorsque le four est en marche. Utiliser un téléphone avec fil, un téléphone sans fil avec une fréquence différente ou éviter d'utiliser ces articles pendant le fonctionnement du four.

---

# ASSISTANCE OU SERVICE

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

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

## Si vous avez besoin de pièces de rechange

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

Pour obtenir des pièces d’origine dans votre région, composez le numéro de téléphone de notre Centre d’interaction avec la clientèle ou avec le centre de service désigné de KitchenAid le plus proche.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d’interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada au : **1-800-461-5681**

Lundi à vendredi 8 h - 18 h (HNE).

Samedi 8 h 30 - 16 h 30 (HNE).

## Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d’appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

## Pour pièces, accessoires et service

Composer le **1-800-807-6777**. Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

## Pour plus d’assistance

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

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

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

---

## Pièces de rechange

Plateau rotatif  
N° de pièce 4393799

Support du plateau rotatif  
N° de pièce 8184102

Roulettes du plateau rotatif  
N° de pièce 4393861

Axe du plateau rotatif  
N° de pièce 8183949

Grille de cuisson  
N° de pièce 8184865

Filtres à graisse  
N° de pièce 8184003

Filtres d’odeur au charbon 3M  
FILTRETE\*\*  
N° de pièce 8190268

Ampoule halogène de la table de cuisson et du four à micro-ondes  
N° de pièce 8204670

# GARANTIE DE L'ENSEMBLE FOUR À MICRO-ONDES/HOTTE KITCHENAID®

## GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pour un an à compter de la date d'achat, lorsque cet appareil ménager a été utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec ou jointes au produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et les frais de main-d'oeuvre en cas de vices de matériaux ou de fabrication. Le travail doit être fait par une compagnie de service désignée par KitchenAid.

## GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT POUR LE TUBE MAGNÉTRON, TOUT ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR ET LE SYSTÈME DE COMMANDE À SEMI-CONDUCTEURS

De la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil a été utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec ou jointes au produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour le tube magnétron à micro-ondes, tout élément électrique du four et le système de commande à semi-conducteurs, en cas de vices de matériaux ou de fabrication.

## GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT POUR LA CAVITÉ DU FOUR ET LA PORTE INTÉRIEURE EN ACIER INOXYDABLE

De la deuxième à la dixième année inclusivement à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil a été utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ou jointes au produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four et la porte intérieure en acier inoxydable en cas de vices de matériaux et de fabrication.

### KitchenAid ne paiera pas pour :

1. Les appels de service pour rectifier l'installation de l'appareil, donner des instructions concernant l'utilisation de l'appareil, remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison, ou remplacer les ampoules accessibles au propriétaire.
2. Les réparations lorsque l'appareil est utilisé à des fins autres que domestiques normales.
3. Le ramassage et le transport. Votre appareil est conçu pour être réparé sur place.
4. Les dommages causés par accident, modification, usage inapproprié ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, mauvaise installation ou utilisation de produits non approuvés par KitchenAid Canada.
5. Les réparations de pièces ou systèmes imputables à des modifications exécutées sans autorisation sur l'appareil.
6. Les pièces de rechange ou frais de main-d'oeuvre pour les appareils utilisés hors du Canada.
7. Les frais de voyage ou de transport chez les clients qui habitent dans des régions éloignées.
8. Tous les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée.

## KITCHENAID CANADA DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.

Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une province à une autre.

**Cette garantie ne s'applique pas en dehors du Canada. Contacter le vendeur autorisé KitchenAid pour savoir si une autre garantie s'applique.**

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage". Après avoir vérifié la section "Dépannage", une aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou Service" ou en contactant votre compagnie de service désignée par KitchenAid Canada ou en composant le **1-800-807-6777**. 5/00

**Conservez ce manuel et votre reçu d'achat pour référence ultérieure. Vous devez fournir la preuve d'achat ou de la date d'installation pour le service couvert par la garantie.**

Écrivez les renseignements suivants concernant votre appareil afin d'obtenir une assistance ou un service plus rapide en cas de besoin. Vous devrez connaître vos numéros complets de modèle et de série. Vous pouvez trouver cette information sur la plaque signalétique située sur l'appareil tel qu'indiqué à la section "Pièces et caractéristiques".

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

Adresse \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone \_\_\_\_\_

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

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

© Registered Trademark/TM Trademark of KitchenAid, U.S.A., KitchenAid Canada licensee in Canada

\*Styrofoam is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

\*\*FILTRETE is a Registered Trademark of 3M.

8185489/4619-652-62291 © Marque déposée/TM Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A., Emploi licencié par KitchenAid Canada au Canada

© 2003. All rights reserved.  
Tous droits réservés.

\*Styrofoam est une marque déposée de The Dow Chemical Company.

\*\*FILTRETE est une marque déposée de 3M.

10/03  
Printed in China  
Imprimé en Chine