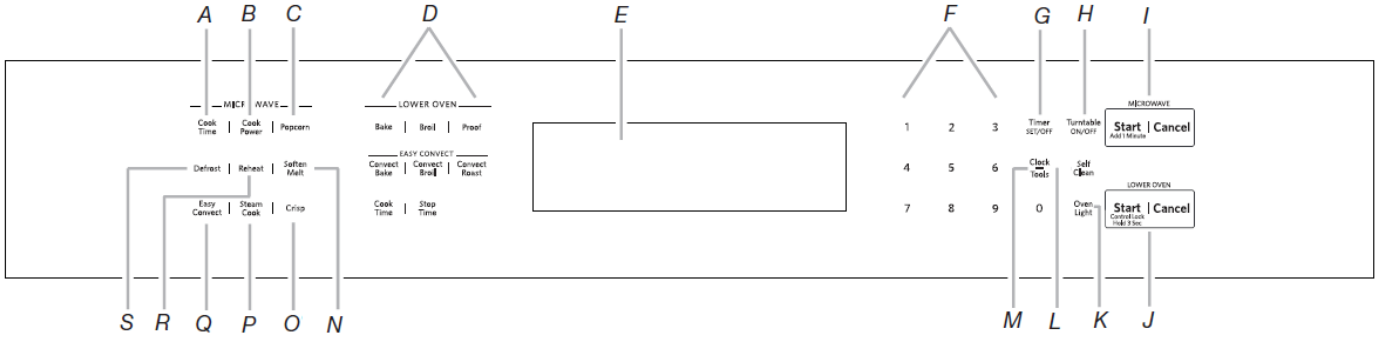
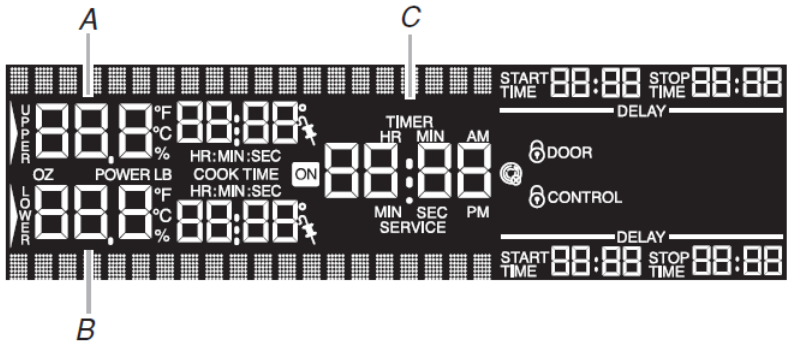
Built-In Convection Microwave Oven Control Guide

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

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



A. *Cook time*
B. *Cook power*
C. *Popcorn*
D. *Lower oven controls (see separate Control Guide)*
E. *Combination oven display*
F. *Number keypad*
G. *Timer set/off*
H. *Turntable on/off*
I. *Start/Cancel microwave*
J. *Start/Cancel lower oven*
K. *Oven light*
L. *Self clean*
M. *Clock/Tools*
N. *Soften melt*
O. *Crisp*
P. *Steam cook*
Q. *EasyConvect™*
R. *Reheat*
S. *Defrost*



Upper and Lower Oven Display (combination oven models)

A. *Microwave cavity display*
B. *Oven cavity display*
C. *Time of day/timer display*

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
TIMER (SET/OFF)	**Oven Timer**	**1.** Touch TIMER SET/OFF. Touch TIMER SET/OFF again to switch between MIN/SEC, HR/MIN, and OFF. If no action is taken, the control will continue to wait for a length of time to be entered. **2.** Touch the number keys to set the length of time. **3.** Touch TIMER SET/OFF. If the key is not touched, the control will continue to wait for TIMER/SET OFF to be touched. When the set time ends, 4 chimes will continuously repeat until the Timer Set/Off key is touched. **4.** If the Cancel keypad is touched, the oven will turn off; however, the Timer can only be turned off using the Timer Off keypad.
COOK TIME	**Crisper Pan Frying**	**1.** Touch COOK TIME and then number keypads to set a length of time to cook. **OR** Touch the number keypads to set a length of time to cook. To use this feature, the display must be in the time of day visualization. **NOTE:** Doneness function is not active for manual cooking. **2.** Touch START. The display will count down the cook time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Cooking Complete” will appear on the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. **3.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
REHEAT	**Reheat**	**1.** Touch REHEAT. **2.** Touch number keypad to select food type from the Reheat Chart. **OR** Touch REHEAT repeatedly to scan and select food settings. For example, to select the Casserole setting, REHEAT must be touched twice. **3.** Touch number keypads to enter quantity (slices or cups). To change the doneness setting, touch the COOK POWER keypad before or after the “Start?” prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less. **4.** 4. Touch START. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “reheat complete” will appear on the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. **5.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.
REHEAT	**Manual Reheat**	**1.** Touch REHEAT. **2.** Touch number 7 keypad. **OR** Touch REHEAT repeatedly to scan to the Manual setting. **3.** Touch the number keypads to set a length of time to reheat. Reheat time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. **NOTE:** The doneness function is not active during manual reheating. **4.** The default power level is 70%. To change the power level, touch COOK POWER, and then enter the desired power level. See the Cooking Power Chart. **NOTE:** If a cook time has not been entered, after 5 seconds of inactivity the power level will be automatically confirmed. The screen will then prompt to enter cook time. **5.** Touch START. The upper oven display will count down the reheat time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Reheat Complete” will appear on the oven display. If enabled, the end-of-cycle tones will sound. Reminder tones will then sound every minute after the cycle has been completed. **6.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and stop the reminder tones.
REHEAT	**Beverage Reheat**	**1.** Touch REHEAT. **2.** Touch number 3 keypad. **OR** Touch REHEAT repeatedly to scan and select the Beverage setting. **3.** Touch number keypad to enter cups, and then touch START. **4.** Touch number keypads 1 through 3 to select Warm, Hot, or Very Hot. **OR** Touch REHEAT repeatedly to scan and select temperature setting. **NOTE:** Doneness function not active for reheating beverages. **5.** Touch START. The upper oven display will count down the reheat time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Reheat Complete” will appear on the oven display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. **IMPORTANT:** Heated liquids can splash out during and after heating. A wooden stir stick placed in the cup or bowl during heating may help avoid this. **6.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and stop the reminder tones.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
DEFROST	**Defrost**	**1.** Touch DEFROST. **2.** Touch the number keypad from the Defrost Chart to select food. **OR** Touch DEFROST repeatedly to scroll through foods. For example, to select the Meats setting, DEFROST must be touched twice. **3.** Touch number keypads to enter the weight. To change the doneness setting, touch the Cook Power keypad before or after the "Start?" prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less. **4.** Touch START. The upper oven display will count down the defrost time. For better results, a preset standing time is included in the defrosting time. This may make the defrosting time seem longer than expected. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Defrost Complete" will appear in the display. If enabled end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. **5.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.
DEFROST	**Manual Defrost**	**1.** Touch DEFROST. **2.** Touch the number 6 keypad. **OR** Touch DEFROST repeatedly to scan to the Manual settings. **3.** Touch the number keypads to set a length of time to defrost. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. **NOTE:** The doneness function is not available for manual defrosting. **4.** The default power level is 30%. To change power level, touch COOK POWER and then enter the desired power level. See the Cooking Power Chart. **NOTE:** If a cook time has not been entered, after 5 seconds of inactivity the power level will be automatically confirmed. The screen will then prompt to enter cook time. **5.** Touch START. The upper oven display will count down the defrost time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Defrost Complete" will appear on the oven display. If enabled, the end-of-cycle tones will sound. Reminder tones will then sound every minute after the cycle has been completed. **6.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and stop the reminder tones.
STEAM COOK	**Steam Cook**	**1.** Touch STEAM COOK. **2.** Touch the number keypad to select a food type from the Steam Cooking Chart. **OR** Touch STEAM COOK repeatedly to scan and select food type. For example, to select the Fresh Vegetables setting, Steam Cook must be touched twice. To change the doneness setting, touch the Power keypad before or after the "Start?" prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less. **3.** Touch START. The upper oven display will count down the steam time once the sensor identifies the cooking duration. When the steam time has ended, the oven will shut off automatically and "Steam Complete" will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. **4.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

KEYPAD	FEATURE	INSTRUCTIONS
STEAM COOK	**Manual Steam Cook**	**1.** Touch STEAM COOK. **2.** Touch the number keypad “6.” **OR** Touch STEAM COOK repeatedly to scan and select the Manual steam setting. **3.** Touch the number keypads to set a length of time to steam. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds. **NOTE:** Doneness function is not active for manual steam cooking. **4.** Touch START. Once the boiling point is reached the upper oven display will start to count down the steam time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Steam Complete” will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. **5.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.
POPCORN	**Popcorn**	**1.** Touch POPCORN. **NOTE:** Doneness function is not active for popcorn setting. **2.** Touch START. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Cooking Complete” will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. **3.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.
SOFTEN MELT	**Soften**	**1.** 1. Touch SOFTEN MELT. **2.** Touch number keypad “2” to select Soften function. **OR** Touch SOFTEN MELT repeatedly to scan and select Soften. **3.** Touch number keypad to select food type from the Soften Chart. **OR** Touch SOFTEN MELT repeatedly to scan and select food settings. **4.** 4. Touch number keypads to enter quantity (weight or sticks). To change the doneness setting, touch the Power keypad before or after the “Start?” prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less. **5.** Touch START. The upper oven display will count down the soften time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Soften Complete” will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. **6.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and stop the reminder tones.
SOFTEN MELT	**Melt**	**1.** Touch SOFTEN MELT. **2.** Touch number keypad “1” to select Melt function. **OR** Touch SOFTEN MELT repeatedly to scan and select Melt. **3.** Touch number keypad to select food type from the Melt Chart. **OR** Touch SOFTEN MELT repeatedly to scan and select food settings. **4.** Touch number keypads to enter quantity (weight or sticks). To change the doneness setting, touch the Power keypad before or after the “Start?” prompt is displayed to toggle through and select a doneness of Normal, More, or Less. **5.** Touch START. The upper oven display will count down the melt time. When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Melt Complete” will appear in the display. If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute. **6.** Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop the reminder tones.

Display(s)

When power is first supplied to the oven, the timer display will flash “12:00,” and “Clock-enter time” will appear on the display. Enter the time by touching the number keypads. Then touch START to allow operation. To allow operation without changing the time, touch START or CANCEL.

Lower Oven Display (combination oven models)

When the lower oven is in use, this display shows the oven temperature, heat source(s) and start time. In addition, during Timed Cooking, this display shows a time countdown and the stop time (if entered).

When the lower oven is not in use, this display shows the time of day or time countdown.

Upper Microwave Oven Display (combination oven models)

When the upper oven is in use, this display shows the upper oven heat source(s), cooking power, quantities, weights, and/or help prompts and time countdown.

When the upper oven is not in use, this display is blank.

Time of Day, Timer Display

When the lower oven is not in use, this display shows the time of day or time countdown.

Number Codes

The oven is preset with shortcut number codes. A number code includes one or more of the following; food category, cooking power, cook time, and food quantity or weight. See the code charts in the “Reheating,” “Defrosting,” “Steam,” “Soften/Melt,” and “EasyConvect™” sections for additional information.

Control Lock

NOTE: On microwave ovens, the Control lock is locked or unlocked by touching the “Cancel” key pad. On combination ovens, the Control lock is locked or unlocked by touching the lower oven “Start” keypad.

The Control Lock shuts down the control panel keypads to avoid unintended use of the oven. The Control Lock will remain set after a power failure, if set before the power failure occurs.

When the control is locked, only the Set/Start, Oven Light, and Timer Set/Off keypads will function.

The Control Lock is preset unlocked, but can be locked.

To Lock Control: Touch and hold lower oven START (on combination ovens only) or Cancel (on microwave ovens only) for approximately 3 seconds, until “Control Locked” appears on the lower text line and a lock icon appears in the display.

To Unlock Control: Repeat to unlock. “Control Unlocked” appears on the lower text line and the lock icon will be removed.

Clock

This is a 12-hour clock. Before setting, make sure the oven(s), Kitchen Timer, and Timed Cooking are off.

To Set:

1. Touch CLOCK/TOOLS.
2. Touch the “1” key.
3. Select Clock, and then touch the number keys to set the time of day.
4. Touch CLOCK/TOOLS or START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One beep

- Valid key touch
- Function has been entered

One chime

- Preheat cycle has been completed

Three beeps

- Invalid key touch

Three chimes

- End of a cooking cycle

Four chimes

- When timer reaches zero

  Includes using the Kitchen Timer for functions other than cooking.

Tone Volume

The volume is preset at low, but can be changed to high.

To Change: Touch TOOLS or CLOCK/TOOLS depending on you model, and then “4” to toggle volume between high and low settings.

All Tones

All tones are preset on, but can be turned off.

To Turn Off/On: Touch TOOLS or CLOCK/TOOLS depending on you model, and then “3” to toggle tones between on/off settings.

End-of-Cycle and Reminder Tones

The Timed Cooking end-of-cycle and reminder tones are preset on, but can be turned off. If all tones have been turned off, the end-of-cycle and reminder tones cannot be independently turned on.

To Turn Tones Off/On: Touch TOOLS or CLOCK/TOOLS depending on you model, and then “5” to turn On. Touch TOOLS, and then “5” to turn Off.

NOTE: Turning off this reminder tone does not turn off the Kitchen Timer tone.

Tools (Microwave Oven Models)

The Tools selection keypad allows access to some hidden functions within the Electronic Oven Control.

To Use:

1. Touch CLOCK/TOOLS. The oven display will scroll through the various options.

   You can also touch the Clock/Tools keypad repeatedly to manually scroll through the list of options.
2. Touch the number keypad for the specific option to toggle the function setup. Use the following chart as a guide.

TOOLS CHART

TOOLS	MICROWAVE ONLY	COMBO
1	Clock	Clock
2	Temp	Temp
3	Sound (On/Off)	Sound (On/Off)
4	Sound (High/Low)	Sound (High/Low)
5	End Tone	End Tone
6	Turntable	Calibrate
7	Language	Sabbath
8	Demo Mode	Turntable
9		Language
0		Demo Mode

Fahrenheit and Celsius

The temperature is preset in Fahrenheit; however it can be changed to Celsius.

To change: Touch CLOCKS/TOOLS, and then “2” to toggle temperature between Fahrenheit and Celsius settings.

When the temperature is in Fahrenheit, “°F” follows the oven temperature.

When the temperature is in Celsius, “°C” follows the oven temperature.

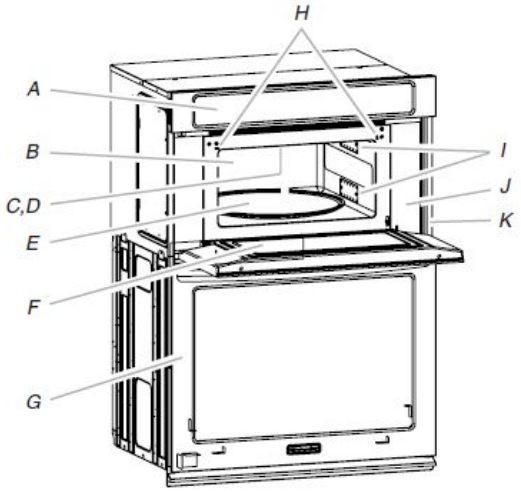
Timer/Kitchen Timer

The Timer/Kitchen Timer can be set in minutes and seconds or hours and minutes, and counts down the set time.

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

Parts and Features

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

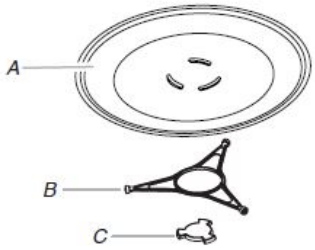


A. Electronic oven control
B. Convection element and fan (hidden behind back panel)
C. Light (inaccessible, in ceiling)
D. Grill element (can be lowered)
E. Turntable
F. Metal shielded window
G. Lower oven (on combination models, see separate Control Guide)
H. Door safety lock system
I. Dual microwave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

Parts and Features not shown

Steamer
Convection grid
Crisper pan and handle
Baking tray

Turntable



A. Turntable
B. Support and rollers
C. Hub

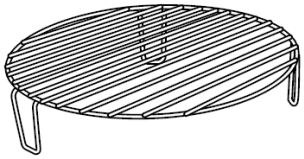
NOTE: By touching the Turntable ON/OFF key, it is possible to switch the turntable ON and OFF during some microwave cycles. The turntable can be turned “On” or “Off” during the Manual Cook, Manual Reheat, Manual Defrost, Manual Steam Cook, and all EasyConvect™ cycles.

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

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

Convection Rack

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



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

See the Quick Start Guide for ordering information.

Crisper Pan and Handle (On Some Models)

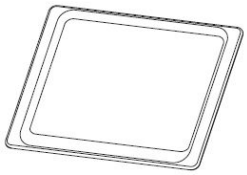


The crisper pan, with its nonstick surface and detachable handle, has been specifically designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the microwave oven.

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

See the Quick Start Guide for ordering information.

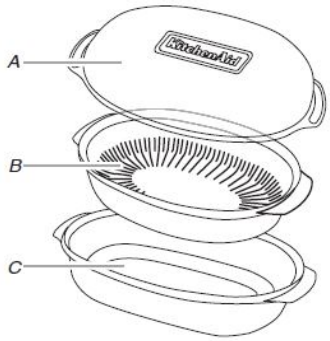
Baking Tray (on some models)



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

KITCHENAID™ Steamer Vessel

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



A. Lid
B. Insert
C. Base

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

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

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

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

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

See “General Cleaning” section in the Owner’s Manual for instructions on cleaning.

Built-In Microwave Oven Use

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

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

Food Characteristics

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

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

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

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

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

Cooking Guidelines

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

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

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

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

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

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

Turntable On/Off (on some models)
For best performance, the turntable should be on during microwave cooking.

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

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

Cookware and Dinnerware

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

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

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

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

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

Microwave Cooking Power

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

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

MICROWAVE COOKING POWER CHART

PERCENT/ NAME	NUMBER	USE
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages, and most vegetables.
90%	9	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.

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

PERCENT/ NAME	NUMBER	USE
80%	8	Heating rice, pasta, or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high. For example, whole fish and meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.
20%	2	Softening butter, cheese, and ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit.

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

To Set a Cooking Power other than 100%:

1. Touch the number keypads to set a length of time to cook.
2. Touch COOK POWER.
3. Using the Microwave Cooking Power chart above, enter the corresponding number for the desired power level.
4. Touch START.

   The display will count down the cook time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and the end screen will appear on the display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, then reminder tones will sound every minute.
5. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Doneness

Doneness is a function used for adjusting the cook time. This feature is used on all sensor and non-sensor functions with the exception of Manual Cooking, Popcorn, EasyConvect™, Custom Reheat (beverage-manual), Defrost (manual), and Steam (manual).

The 3 Doneness levels are Normal (default), More, or Less and will appear once activated on the lower text line of the upper oven display. Doneness can be changed only before starting the cycle.

To Change Doneness Setting:
After setting a function, the Doneness setting can be changed if desired. This can be done before or after the “Start?” prompt appears in the display. Touch the COOK POWER keypad repeatedly to toggle through Doneness options of Normal, More, or Less.

Sensor Cook

The Sensor Cook function is used in Reheat (meal), Steam Cooking, and Popcorn.

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

The microwave oven display will show the "Maximum Time Remaining" prompt and the time countdown once the sensor identifies the cooking duration.

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

For best cooking performance:

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

Manual Cooking

To Use:

1. Touch COOK TIME and then number keypads to set a length of time to cook.

   OR

   Touch the number keypads to set a length of time to cook. To use this feature, the display must be in the time of day visualization. Time can be set up to 99 minutes and 99 seconds.

   If using 100% cook power, skip to Step 3.
2. Touch COOK POWER, and then enter the desired power level. See the Microwave Cooking Power Chart in the “Microwave Cooking Power” section.
   NOTE: Doneness function is not active for manual cooking.
3. Touch START/ADD 1 MINUTE.
   The display will count down the cook time.
   Touching Start/Add 1 Minute while the microwave oven is operating will add cook time to the current cycle by 1 minute.
   Multiple minutes can be added by repeatedly touching Start/Add 1 Minute.
   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking Complete" will appear on the oven display.
   If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Crisper Pan Frying

When the crisper pan is used with microwaves, it is like a frying pan or griddle, ideal for French toast, burgers, eggs, stir-frying, and sautéing.

Before using, see "Crisper Pan and Handle" section and the Crisper Pan Frying Chart.

Always use the turntable "On" option when using the crisper pan (default setting).

Before Use:

Preheat pan for 3 minutes on 100% power. Use 100% power for cooking.

Before crisper pan frying, brush crisper pan with 1/2 tsp (3 mL) of oil or spray with nonstick cooking spray. Arrange food on crisper pan. Place pan on turntable.

Use the following chart as a guide.

CRISPER PAN FRYING CHART

FOOD	COOKTIME*	INSTRUCTIONS
Eggs, Fried		Times are for over-easy doneness.
2 eggs	Side 1: 30–45 sec Side 2: 30–45 sec	
4 eggs	Side 1: 1 min Side 2: 45 sec	
Omelet 4 eggs		Mix eggs and 4 tbs of water.
Sausage Patties 1.5 oz (42.5 g) each		Cook until 160°F (70°C)
4 patties	Side 1: 2 min Side 2: 1 min 30 sec	
8 patties	Side 1: 3 min Side 2: 2 min 30 sec	
Vegetables, stir-fry, 2 cups (500 mL)	4–5 min	Cut vegetables in equal sizes. Stir halfway through cooking.
Nuts		Stir halfway through cooking.
1 cup (250 mL)	3 min	
2 cups (500 mL)	4 min	

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

Reheat

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

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

Use the following chart as a guide.

REHEAT CHART

FOOD	CODE	QUANTITY
Meal Place food on plate. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 2–3 minutes after reheating.	1	8–16 oz (227–454 g)
Casserole Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2–3 minutes after reheating.	2	1–4 cups (250 mL–1 L)
Beverage Do not cover.	3	1–2 cups (250 mL–500 mL)
Pizza Place on a paper towel lined microwave-safe plate.	4	1–3 slices [3 oz (85 g) each]
Soup Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2–3 minutes after reheating.	5	1–4 cups (250 mL–1 L)
Sauce Place in microwave-safe container. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 2–3 minutes after reheating.	6	1–4 cups (250 mL–1 L)
Manual	7	Default power level 70%

Defrost

The Defrost feature can be used, or the microwave oven can be manually set to defrost by using 30% cook power.

- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Defrost feature, but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See “Aluminum Foil and Metal” in the Quick Start Guide first.
- Times and cooking powers have been preset for defrosting a number of food types.
- Manual Defrost requires that a cook time and power level be entered if using other than 30% cook power.

Use the following chart as a guide.

DEFROST CHART

FOOD	CODE	WEIGHT
Poultry*	1	0.1 – 6.6 lbs (45 g – 3 kg)
Meats*	2	0.1 – 6.6 lbs (45 g – 3 kg)
Fish*	3	0.1 – 6.6 lbs (45 g – 3 kg)
Bread	4	0.1 – 2.0 lbs (45 g – 907 g)
Juice	5	6, 12, or 16 oz (177, 355, or 473 mL)
Manual	6	Default power level 30%

* See the Defrost Preparation Chart at end of “Defrost” section for cuts, sizes, and instructions.

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

DEFROST PREPARATION CHART

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

Steam Cooking

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

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

Use the following chart as a guide.

STEAM COOKING CHART

FOOD	CODE	QUANTITY
Potatoes	1	2–6 cups (500 mL–1.5 L)
Fresh vegetables	2	2–6 cups (500 mL–1.5 L)
Frozen vegetables	3	2–6 cups (500 mL–1.5 L)
Fish	4	8–16 oz (227–454 g)
Shrimp	5	5–10 oz (142–283 g)
Manual	6	Sensing

Popcorn

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

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

Keeping Food Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for 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.

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

To Keep Food Warm:

1. Touch COOK TIME and then number keypads to set a length of time to cook.

   OR

   Touch the number keypads to set a length of time to warm. To use this feature, the display must be in time of day visualization.
2. Touch COOK POWER.
3. Touch number keypad "1" to set cook power at 10%.

   NOTE: Doneness function is not active for manual cooking.
4. Touch START.

   The display will count down the warming time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking Complete" will appear in the display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
5. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop the reminder tones.

Crisp

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

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

To Crisp:

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

1. Touch CRISP.

   The “Use Crisp Pan” prompt will appear momentarily in the display as a reminder to use the crisp pan.
2. Touch the number keypads to enter a length of time to cook in minutes and seconds. The time can be set up to 99 minutes and 99 seconds.
3. Touch START.

   The upper oven display will count down the crisp time.

   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and “Cooking Complete” will appear in the display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
4. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Use the following chart as a guide.

CRISPING CHART

FOOD	COOK TIME (MINUTES)*	PREPARATION
Bacon, 4 strips	Side 1: 3:00 Side 2: 1:45	Place in crisper pan in a single layer
Frozen french fries, 2 servings	Side 1: 5:00 Side 2: 2:00	Place in crisper pan in a single layer
Boneless chicken breasts, 2 pieces	Side 1: 4:00 Side 2: 3:00	5–6 oz (142–170 g) each
Hamburger patties, 2	Side 1: 3:30 Side 2: 2:00	4 oz (113 g) each, 1/2" (1.3 cm) thick
Frozen thin crust pizza	8:00–9:00	

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

Soften/Melt

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

SOFTEN CHART

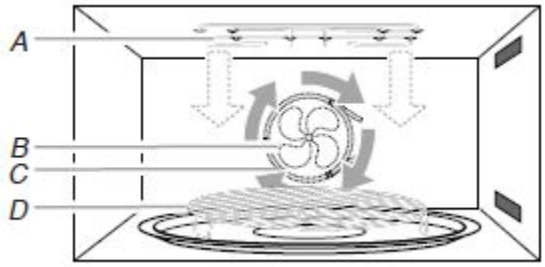
FOOD	CODE	QUANTITY	PREPARATION
Butter	1	1/2-2 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
Margarine	2	1/2-2 sticks	
Ice cream	3	16, 32, or 64 oz (454, 907 g, or 1.8 kg)	
Cream cheese	4	3 or 8 oz (85 g or 227 g)	Unwrap and place in microwave-safe container.

Use the following chart as a guide.

MELT CHART

FOOD	CODE	QUANTITY	PREPARATION
Butter	1	1/2-2 sticks	Unwrap and place in microwave-safe container.
Margarine	2	1/2-2 sticks	
Chocolate	3	2, 4, 6, 8 oz (57, 113, 170, 227 g)	Cut squares into small pieces or use chips. Place in microwave-safe container.
Cheese	4	8 or 16 oz (227 or 454 g)	Cut into small pieces and place in microwave-safe container.
Marshmallows	5	5 or 10 oz (142 or 283 g)	Place in microwave-safe container.

EasyConvect™ Conversion



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

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

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

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

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

The conversion may not be exact because foods are grouped in general categories. Use the following chart as a guide.

CONVECTION CHART

SETTING	FOODS	CODE
BAKED GOODS	Biscuits, Breads: quick and yeast, Cakes and Cookies Casseroles: including frozen entrées and soufflés Fish	1
MEATS	Baked potatoes Chicken: whole and pieces, Meat loaf, Roasts: pork, beef, and ham *Turkey and large poultry are not included because their cook times vary.	2
OTHER FOODS	Convenience foods: french fries, nuggets, fish sticks, pizza, Pies: fruit and custard	3

To Use:

1. Position convection grid on turntable in microwave oven, or place baking tray on slide rails and close the door.
2. Touch EasyConvect™ function.
3. Touch number keypad to select food category from the Convection Chart.

   OR

   Touch EasyConvect™ function repeatedly to scan and select food category. For example, to select the Meats setting, EasyConvect™ must be touched twice.
4. Touch the number keypads to set a standard temperature. Temperature can be set between 170°F and 450°F (77°C and 232°C).
5. Touch the number keypads to set a length of standard time to cook. Time can be set up to 11 hours and 59 minutes.

   NOTE: Doneness function not active for EasyConvect™.
6. Touch START. “Preheating” and “Lo” will appear on the upper oven display. Once the temperature reaches 170°F (77°C), “Lo” will be replaced by the increasing temperature. Time and temperature will be automatically converted for convection cooking.

   When preheating is complete, 2 tones will sound, and the display will show the set temperature and “Insert Food” prompt.
7. Place food or bakeware on convection grid or on baking tray and close the door.
8. Touch START. The upper oven display will count down the cook time and show temperature for convection cooking.

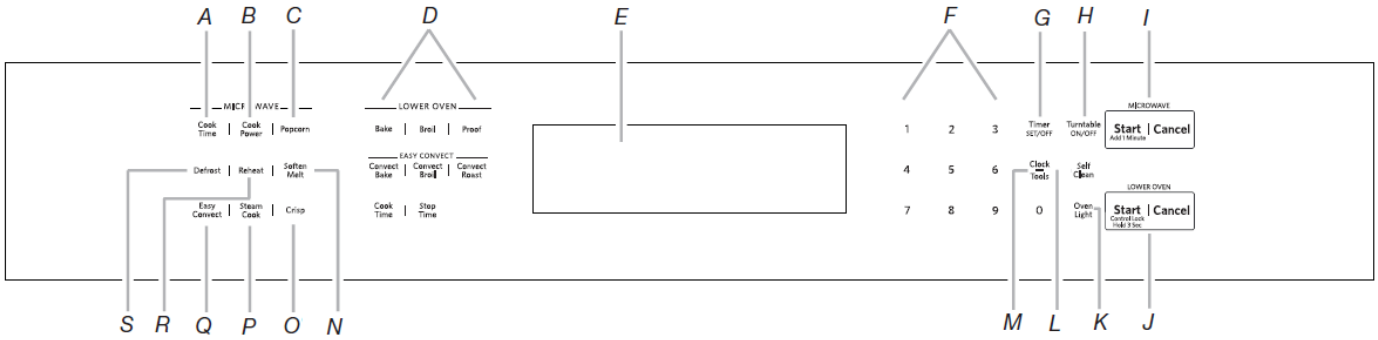
   When the stop time is reached, the oven will shut off automatically and "Cooking Complete" will appear on the oven display.

   If enabled, end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
9. Touch CANCEL or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

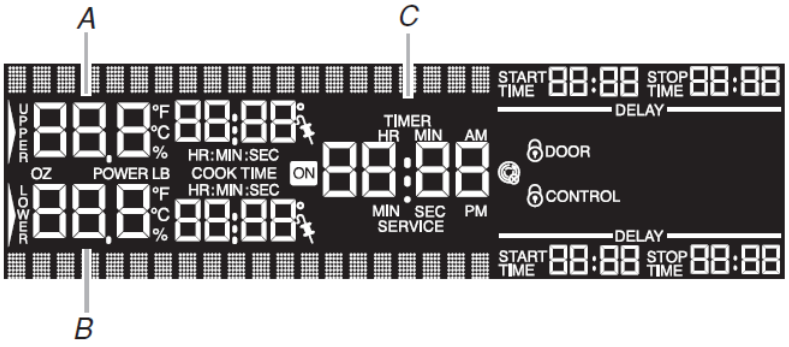
Guide des commandes du four à micro-ondes encastré à convection

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

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



A. Durée de cuisson
B. Puissance de cuisson
C. Maïs à éclater
D. Commandes du four inférieur (voir Guide d'utilisation et d'entretien séparé)
E. Affichage des fours combinés
F. Clavier numérique
G. Réglage/arrêt de la minuterie
H. Marche/arrêt du plateau rotatif
I. Mise en marche/annulation du four à micro-ondes
J. Mise en marche/annulation du four à micro-ondes inférieur
K. Lampe du four
L. Auto- nettoyage
M. Horloge/outils
N. Ramollir/ faire fondre
O. Faire croustiller
P. Cuisson à la vapeur
Q. EasyConvect™
R. Réchauffage
S. Décongélation



Affichage du four supérieur et inférieur (modèles de fours combinés)

A. Affichage de la cavité du four à micro-ondes
B. Affichage de la cavité du four
C. Afficheur de l'heure/minuterie

TOUCHE	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
MINUTERIE (RÉGLAGE/ARRÊT)	**Minuterie du four**	**1.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Appuyer de nouveau sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie) pour passer des MIN/SEC aux HR/MIN et sur OFF (arrêt). Si aucune action n'est effectuée, le tableau de commande continue d'attendre l'entrée d'une durée de cuisson. **2.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée. **3.** Appuyer sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Si on n'appuie pas sur le clavier numérique, le tableau de commande continue d'attendre qu'on appuie sur TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). Lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, 4 signaux sonores retentissent continuellement jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche TIMER SET/OFF (réglage/arrêt de la minuterie). **4.** Si on appuie sur la touche Cancel (annulation), le four s'éteint; cependant, la minuterie ne peut être arrêtée qu'en appuyant sur la touche Timer off (arrêt de la minuterie).
DURÉE DE CUISSON	**Plat à croustiller - pour frire**	**1.** Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) puis sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson. **OU** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. Pour utiliser cette caractéristique, l'affichage doit indiquer l'heure du jour. **REMARQUE :** La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant une cuisson manuelle. **2.** Toucher le bouton START (mise en marche). Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « cooking complete » (cuisson terminée) apparaît sur l'afficheur du four. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. **3.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
REHEAT (réchauffage)	**Réchauffage**	**1.** Appuyer sur REHEAT (réchauffage). **2.** Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau de réchauffage **OU** Appuyer à plusieurs reprises sur REHEAT (réchauffage) pour voir et choisir les réglages en fonction de l'aliment. Par exemple, pour sélectionner le réglage Mets en sauce, appuyer deux fois sur REHEAT (réchauffage). **3.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (tranches ou tasses). Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche COOK POWER (puissance de cuisson), avant ou après l'affichage du message « Start? » (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins). **4.** 4. Toucher le bouton START (mise en marche). Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « reheat complete » (réchauffage terminé) apparaît sur l'afficheur du four. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

TOUCHE	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
REHEAT (réchauffage)	**Réchauffage manuel**	**1.** Appuyer sur REHEAT (réchauffage). **2.** Appuyer sur la touche 7. **OU** Appuyer plusieurs fois sur REHEAT (réchauffage) pour parcourir le réglage manuel. **3.** Appuyer sur les touches numériques pour programmer la durée de réchauffage. On peut régler une durée de réchauffage de 99 minutes et 99 secondes. **REMARQUE :** La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant un réchauffage manuel. **4.** Le niveau de puissance par défaut est de 70 %. Pour modifier le niveau de puissance, appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance désiré. Voir le tableau de puissance de cuisson. **REMARQUE :** Si aucune durée de cuisson n'a été entrée, le niveau de puissance est automatiquement confirmé après 5 secondes d'inactivité. L'afficheur vous demandera alors d'entrer la durée de cuisson. **5.** Toucher le bouton START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Reheat Complete » (réchauffage terminé) apparaît sur l'afficheur du four. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre. Les signaux sonores de rappel retentissent toutes les minutes après la fin du programme. **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux de rappel.
REHEAT (réchauffage)	**Réchauffage de boisson**	**1.** Appuyer sur REHEAT (réchauffage). **2.** Appuyer sur la touche 3. **OU** Appuyer plusieurs fois sur REHEAT (réchauffage) pour parcourir les options et sélectionner le réglage Boisson. **3.** Appuyer sur la touche numérique pour entrer le nombre de tasses, puis appuyez sur START (mise en marche). **4.** Appuyer sur les touches numériques 1 à 3 pour sélectionner Warm (tiède), Hot (chaud) ou Very Hot (très chaud), **OU** Appuyer plusieurs fois sur REHEAT (réchauffage) pour parcourir les options et sélectionner le réglage de température. **REMARQUE :** La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pour le réchauffage de boissons. **5.** Toucher le bouton START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Reheat Complete » (réchauffage terminé) apparaît sur l'afficheur du four. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. **IMPORTANT :** Les liquides chauffés peuvent éclabousser durant et après le chauffage. L'utilisation d'un ustensile en bois, placé dans la tasse ou le bol pendant le chauffage peut aider à éviter ces éclaboussures. **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux de rappel.

TOUCHE	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
DEFROST (décongélation)	**Décongélation**	**1.** Appuyer sur DEFROST (décongélation). **2.** Appuyer sur la touche numérique du tableau de décongélation pour sélectionner l'aliment **OU** Appuyer à plusieurs reprises sur DEFROST pour faire défiler la liste des aliments. Par exemple, pour sélectionner le réglage Viandes, appuyer deux fois sur DEFROST (décongélation). **3.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer le poids. Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche Cook Power (puissance de cuisson), avant ou après l'affichage du message « Start? » (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins). **4.** Toucher le bouton START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de décongélation. Pour de meilleurs résultats, un temps de pause préréglé est compris dans la durée de décongélation. Cette action peut faire sembler le temps de décongélation plus long que prévu. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Defrost Complete » (décongélation terminée) apparaît sur l'afficheur. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés) suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
DEFROST (décongélation)	**Décongélation manuelle**	**1.** Appuyer sur DEFROST (décongélation). **2.** Appuyer sur la touche 6. **OU** Appuyer plusieurs fois sur DEFROST (décongélation) pour parcourir le réglage manuel. **3.** Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de décongélation. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. **REMARQUE :** La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas disponible pendant la décongélation manuelle. **4.** Le niveau de puissance par défaut est de 30 %. Pour modifier le niveau de puissance, appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance désiré. Voir le tableau de puissance de cuisson. **REMARQUE :** Si aucune durée de cuisson n'a été entrée, le niveau de puissance est automatiquement confirmé après 5 secondes d'inactivité. L'afficheur vous demandera alors d'entrer la durée de cuisson. **5.** Toucher le bouton START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de décongélation. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Defrost Complete » (décongélation terminée) apparaît sur l'afficheur du four. Si activés, les signaux sonores de fin de programme se font entendre. Les signaux sonores de rappel retentissent toutes les minutes après la fin du programme. **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux de rappel.

TOUCHE	CARACTÉRISTIQUE	INSTRUCTIONS
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	**Cuisson à la vapeur**	**1.** Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur). **2.** Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau de cuisson à la vapeur **OU** Appuyer plusieurs fois sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur) pour parcourir les options et choisir le type d'aliment. Par exemple, pour sélectionner le réglage Légumes frais, appuyer deux fois sur Steam Cook (cuisson à la vapeur). Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche Power (alimentation), avant ou après l'affichage du message « Start? » (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins). **3.** Toucher le bouton START (mise en marche). L'affichage du four supérieur démarre le compte à rebours de la cuisson à la vapeur une fois que le détecteur a identifié la durée de cuisson. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Steam Complete » (cuisson à la vapeur terminée) apparaît sur l'afficheur. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. **4.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
STEAM COOK (cuisson à la vapeur)	**Cuisson à la vapeur manuelle**	**1.** Appuyer sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur). **2.** Appuyer sur la touche « 6 ». **OU** Appuyer plusieurs fois sur STEAM COOK (cuisson à la vapeur) pour parcourir les options et sélectionner le réglage de cuisson à la vapeur manuelle. **3.** Appuyer sur les touches numériques pour programmer la durée de cuisson à la vapeur. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes. **REMARQUE :** La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant une cuisson à la vapeur manuelle. **4.** Toucher le bouton START (mise en marche). Une fois que le point d'ébullition est atteint, l'affichage du four supérieur démarre le compte à rebours de la durée de cuisson à la vapeur. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Steam Complete » (cuisson à la vapeur terminée) apparaît sur l'afficheur. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. **5.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.
POPCORN (maïs éclaté)	**Maïs à éclater**	**1.** Appuyer sur POPCORN (maïs éclaté). **REMARQUE :** La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pour le maïs éclaté. **2.** Toucher le bouton START (mise en marche). Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Cooking Complete » (cuisson terminée) apparaît sur l'afficheur. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. **3.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

TOUCHE	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
SOFTEN MELT (ramollir/faire fondre)	**Faire ramollir**	**1.** 1. Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir/faire fondre). **2.** Appuyer sur la touche « 2 » pour sélectionner la fonction Soften (ramollir). **OU** Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir/faire fondre) de façon répétée pour parcourir et choisir Soften (ramollir). **3.** Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau pour ramollir. **OU** Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir/faire fondre) à plusieurs reprises pour voir et choisir les réglages en fonction de l'aliment. **4.** 4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets). Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche Power (alimentation), avant ou après l'affichage du message « Start? » (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins). **5.** Toucher le bouton START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de ramollissement. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Soften Complete » (ramollissement terminé) apparaît sur l'afficheur. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et arrêter les signaux de rappel.
SOFTEN MELT (ramollir/faire fondre)	**Faire fondre**	**1.** Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir/faire fondre). **2.** Appuyer sur la touche « 1 » pour sélectionner la fonction Melt (faire fondre) **OU** Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir/faire fondre) de façon répétée pour parcourir et choisir Melt (faire fondre). **3.** Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner le type d'aliment dans le tableau pour faire fondre **OU** Appuyer sur SOFTEN MELT (ramollir/faire fondre) à plusieurs reprises pour voir et choisir les réglages en fonction de l'aliment. **4.** Appuyer sur les touches numériques pour entrer la quantité (poids ou bâtonnets). Pour modifier le réglage de degré de cuisson, appuyer sur la touche Power (alimentation), avant ou après l'affichage du message « Start? » (démarrer), pour faire défiler les différents degrés de cuisson et choisir entre Normal, More (plus) ou Less (moins). **5.** Toucher le bouton START (mise en marche). L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson pour faire fondre. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Melt Complete » (aliment fondu) apparaît sur l'afficheur. Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés) suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute. **6.** Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Affichage(s)

Lors de la mise sous tension initiale du four, « 12:00 » clignote sur l'affichage et « Horl-Entr Heure » apparaît sur l'affichage. Entrer l'heure en appuyant sur les touches numériques. Appuyer ensuite sur START (mise en marche) pour l'activer. Pour permettre le fonctionnement du four sans modifier l'heure, appuyer sur START (mise en marche) ou CANCEL (annulation).

Affichage du four inférieur (modèles de fours combinés)

Lorsqu'on utilise le four inférieur, l'affichage indique la température du four, la ou les source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche. En outre, pendant la cuisson minutée, l'affichage de ce four indique aussi un compte à rebours et l'heure de fin de cuisson (si programmée).

Lorsque le four inférieur n'est pas utilisé, cet affichage indique l'heure ou le compte à rebours de la minuterie.

Affichage du four à micro-ondes supérieur (modèles de fours combinés)

Lorsqu'on utilise le four supérieur, l'affichage de ce four indique la ou les sources de chaleur du four supérieur, la puissance de cuisson, les quantités, les poids et/ou des suggestions d'aide et le compte à rebours de la minuterie.

Lorsqu'on n'utilise pas le four supérieur, l'affichage de ce four est vierge.

Affichage de l'heure/minuterie

Lorsque le four inférieur n'est pas utilisé, cet affichage indique l'heure ou le compte à rebours de la minuterie.

Codes de chiffres

Le four est préréglé avec des codes de numéro pour faciliter l'utilisation. Un code de chiffres comprend l'une ou plusieurs des fonctions suivantes : type d'aliment, puissance de chauffage, temps de cuisson et quantité d'aliments ou poids. Voir les tableaux de codes dans les sections « Réchauffage », « Décongélation », « Cuisson à la vapeur », « Ramollir et faire fondre » et « EasyConvect™ » pour des informations supplémentaires.

Verrouillage des commandes

REMARQUE : Sur les fours à micro-ondes, le verrouillage des commandes est verrouillé ou déverrouillé en touchant la touche « Cancel » (annulation). Sur les fours combinés, le verrouillage des commandes est verrouillé ou déverrouillé en touchant la touche « Start » (mise en marche) du four inférieur.

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour éviter l'utilisation involontaire du four. Si le verrouillage des commandes a été réglé avant une panne de courant, la fonction reste activée après cette panne de courant.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seules les touches Set/Start (réglage/mise en marche), Oven light (lampe du four) et Timer Set/Off (réglage/arrêt de la minuterie) fonctionnent.

La commande de verrouillage des commandes est placée par défaut sur déverrouillée, mais peut être verrouillée.

Verrouillage des commandes : Appuyer sur START (mise ne marche) sur le four inférieur (sur fours combinés uniquement) ou Cancel (annuler) (sur fours à micro-ondes uniquement) pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que « Control Locked » (commande verrouillé) apparaisse sur la ligne de texte inférieure et que l'icône de verrou apparaisse sur l'affichage.

Pour déverrouiller les commandes : Répéter ces étapes pour déverrouiller. « Control Unlocked » (commande déverrouillée) s'affiche sur la ligne de texte inférieure et l'icône de verrouillage disparaît.

Clock (horloge)

Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Avant le réglage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie de cuisine et la cuisson minutée sont désactivés.

Réglage :

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils).
2. Appuyer sur la touche « 1 ».
3. Sélectionner Clock (horloge), puis appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure.
4. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils) ou START (mise en marche).

Signaux sonores

Les signaux sonores avertissent l'utilisateur de divers événements :

Un bip

- Touche valide
- Saisie d'une fonction

Une sonnerie

- Programme de préchauffage terminé

Trois bips

- Touche non valide

Trois sonneries

- Fin d'un programme de cuisson

Quatre sonneries

- Lorsque la minuterie est à zéro

  Comprend l'utilisation de la minuterie de cuisine pour des fonctions autres que la cuisson.

Volume des signaux sonores
Le volume est préréglé à faible, mais il peut être changé à élevé.

Pour modifier : Appuyer sur TOOLS (outils) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils), selon le modèle, puis sur « 4 » pour alterner entre un réglage de volume élevé ou faible.

Tous les signaux sonores
Tous les signaux sonores sont préréglés sur activé, mais peuvent être désactivés.

Désactivation/activation : Appuyer sur TOOLS (outils) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils), selon le modèle, puis sur « 3 » pour activer/désactiver les tonalités.

Signaux de fin de programme et de rappel
Les signaux sonores de la minuterie et de fin de programme d'une cuisson minutée sont activés par défaut, mais peuvent être désactivés. Si tous les signaux ont été éteints, les signaux sonores de fin de programme et de rappel ne peuvent être allumés seuls.

Désactivation/activation des signaux sonores : Appuyer sur TOOLS (outils) ou CLOCK/TOOLS (horloge/outils), selon le modèle, puis sur « 5 » pour activer. Appuyer sur TOOLS (outils), puis sur « 5 » pour désactiver.
REMARQUE : Si l'on désactive ce signal de rappel, le signal sonore de la minuterie de cuisine ne sera pas désactivé pour autant.

Outils (modèles de fours à micro-ondes)

La touche de sélection Outils permet d'accéder à certaines fonctions cachées parmi les commandes électroniques du four.

Utilisation :

1. Appuyer sur CLOCK/TOOLS (horloge/outils). L'affichage du four permet de faire défiler les différentes options.

   On peut aussi appuyer plusieurs fois sur la touche Clock/Tools (horloge/outils) pour faire défiler manuellement la liste d'options.
2. Appuyer sur la touche numérique pour choisir l'option et faire défiler la configuration de la fonction. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DES OUTILS

OUTILS	MICRO-ONDES UNIQUEMENT	COMBO
1	Horloge	Horloge
2	Temp	Temp
3	Son (activé/ désactivé)	Son (activé/ désactivé)
4	Son (élevé/bas)	Son (élevé/bas)
5	Signal de fin	Signal de fin
6	Plateau rotatif	Calibrage
7	Langue	Sabbat
8	Mode de démonstration	Plateau rotatif
9		Langue
0		Mode de démonstration

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée en Fahrenheit, mais elle peut être modifiée en Celsius.

Pour modifier : Appuyer sur CLOCKS/TOOLS (horloge/outils), puis sur « 2 » pour alterner entre réglages de température Fahrenheit et Celsius.

Lorsque la température est en mode Fahrenheit, « °F » apparaît après la température du four.

Lorsque la température est en mode Celsius, « °C » apparaît après la température du four.

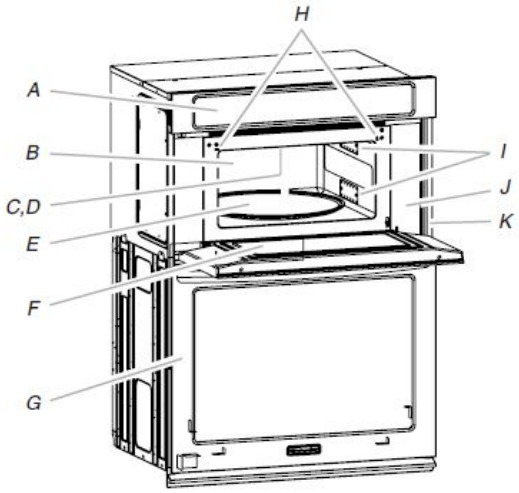
Minuterie/minuterie de cuisine

La minuterie/minuterie de cuisine peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et procède à un compte à rebours de la durée réglée.

REMARQUE : La minuterie/minuterie de cuisine ne met pas en marche le four et ne l'éteint pas.

Pièces et caractéristiques

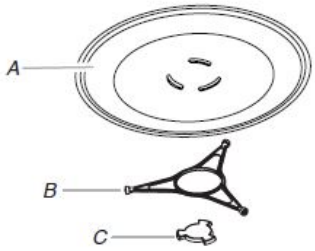
Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter certains de ces éléments. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



A. Commandes électroniques du four
B. Élément et ventilateur à convection (dissimulés derrière le panneau arrière)
C. Lampe (inaccessible, dans la voûte)
D. Élément du gril (peut être abaissé)
E. Plateau rotatif
F. Hublot avec grille métallique
G. Four inférieur (sur les modèles de fours combinés, voir le Guide des commandes séparé)
H. Système de verrouillage de la porte
I. Émission double de micro-ondes
J. Étiquette du guide de cuisson
K. Plaque signalétique (sur le rail de montage de droite, modèles de four simple)

Pièces et caractéristiques non illustrées
Cuiseur vapeur
Grille de convection
Plat à croustiller et poignée
Plaque de cuisson

Plateau rotatif



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

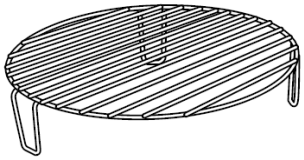
REMARQUE : En appuyant sur la touche Turntable ON/OFF (activation/désactivation du plateau rotatif), il est possible d'activer ou de désactiver le plateau rotatif pour certains programmes du four à micro-ondes en cours. Le plateau rotatif peut être mis en marche ou arrêté pendant la cuisson manuelle,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

Le plateau rotatif tourne dans les deux sens pour permettre une cuisson plus uniforme. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau rotatif est enlevé. Pour commander de nouveau une pièce, consulter le guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

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

Grille de cuisson par convection

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



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

Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

Plat à croustiller et poignée (sur certains modèles)

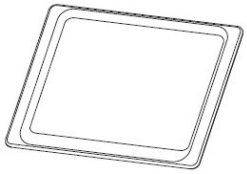


Le plat à croustiller, avec sa surface antiadhésive et sa poignée amovible, a été conçu spécialement pour l'utilisation au four à micro-ondes et est idéal pour faire sauter (brunir) des aliments dans le four à micro-ondes.

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

Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

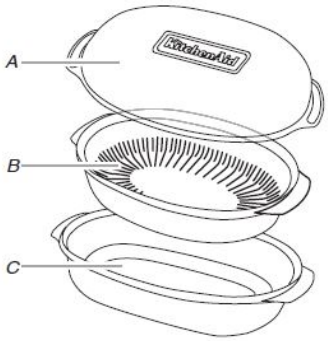
Plateau de cuisson au four (sur certains modèles)



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

Cuiseur-vapeur KITCHENAID™

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



A. Couvercle
B. Insérer
C. Base

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

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

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

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

Pour commander un remplacement, consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Consulter la section « Nettoyage général » du Manuel d'utilisation pour obtenir plus instructions figurant sur le nettoyage.

Utilisation du four à micro-ondes encastré

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

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

Caractéristiques des aliments

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

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

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

Température de mise en marche
Les aliments à température ambiante chaufferont plus vite que les aliments réfrigérés, et les aliments réfrigérés chaufferont plus vite que les aliments surgelés.

Composition et densité
Les aliments à haute teneur en gras et en sucre atteindront une température plus élevée et chaufferont plus vite que les autres. Les aliments lourds et denses, comme la viande et les pommes de terre, demandent un temps de cuisson plus long que les aliments de même taille, mais plus légers et poreux, comme les gâteaux.

Guide de cuisson

Recouvrement
Recouvrir les aliments aide à retenir l'humidité, réduire le temps de cuisson et limiter les éclaboussures. Utiliser le couvercle fourni avec l'ustensile de cuisson. S'il n'y a pas de couvercle, du papier paraffiné, un essuie-tout ou des emballages en plastique approuvés pour les micro-ondes peuvent être utilisés. L'emballage en plastique doit être replié à un coin pour laisser échapper la vapeur. La condensation sur les surfaces de la porte et de la cavité est normale pendant une cuisson intense.

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

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

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

Protection
Utiliser du papier d'aluminium en petits morceaux pour protéger les parties minces d'aliments de forme irrégulière, les os, et les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal » du guide de démarrage rapide.

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

Marche/arrête du plateau rotatif (sur certains modèles)
Pour un meilleur rendement, le plateau rotatif doit être mis en marche pendant la cuisson au four à micro-ondes.

Si on utilise un ustensile de cuisson très grand qui empêche le plateau rotatif du four à micro-ondes de tourner correctement, arrêter le plateau rotatif. Pour arrêter le plateau rotatif pendant le réglage des fonctions du four à micro-ondes, appuyer sur TURNTABLE (plateau rotatif), puis sur OFF (arrêt). Les aliments devraient être tournés à mi-cuisson lors de la cuisson sans plateau rotatif.

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

Ustensiles de cuisson et vaisselle

La vaisselle et les ustensiles de cuisson doivent pouvoir être placés sur le plateau rotatif. Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées lors de la manipulation, car les plats peuvent devenir chauds puisqu'ils sont en contact avec des aliments. Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson ou de la vaisselle avec garniture en or ou en argent. Utiliser le tableau suivant comme guide, ensuite faire un test avant utilisation.

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

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

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

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

Puissance de cuisson au four à micro-ondes

De nombreuses recettes de cuisson aux micro-ondes précisent la puissance de cuisson à utiliser en indiquant un pourcentage, un nom ou un chiffre. Par exemple, 70 % = 7 = Moyen-élevé.

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

TABLEAU DE PUISSANCE DE CUISSON DES MICRO-ONDES

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

REMARQUE : Une valeur de 0 % est aussi acceptable. Ceci ne permet pas de chauffer.

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

Réglage d'une puissance de cuisson autre que 100 % :

1. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson).
3. À l'aide du tableau de puissance de cuisson pour four à micro-ondes ci-dessus, entrer le numéro correspondant au niveau de puissance souhaité.
4. Toucher le bouton START (mise en marche).

   Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et l'écran de fin de cuisson apparaît sur l'affichage.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Degré de cuisson

Le degré de cuisson est une fonction utilisée pour ajuster la durée de cuisson. Cette caractéristique est utilisée sur toutes les fonctions avec et sans détection à l'exception des fonctions de cuisson manuelle, maïs éclaté, EasyConvect™, réchauffage personnalisé (boissons-manuel), décongélation personnalisée (manuelle) et cuisson à la vapeur (manuelle).

Les 3 niveaux de degré de cuisson sont Normal (par défaut), More (plus) ou Less (moins) et apparaîtront une fois activés sur la ligne de texte inférieure de l'afficheur du four supérieur. Le degré de cuisson peut être modifié uniquement avant le début d'un programme.

Modification du réglage du degré de cuisson :
Après avoir réglé une fonction, le réglage du degré de cuisson peut être modifié si désiré. Ceci peut être effectué avant ou après que « Start? » (mise en marche) n'apparaisse sur l'afficheur. Appuyer de façon répétée sur la touche COOK POWER (puissance de cuisson) pour faire défiler les options du degré de cuisson [Normal, More (plus) ou Less (moins)].

Cuisson par détection

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

Pendant une cuisson par Sensor Cook (cuisson par détection) un détecteur ajuste automatiquement la durée de cuisson et le niveau de puissance.

L'afficheur du four à micro-ondes présentera « Durée restante maximum » et le compte à rebours une fois que le détecteur aura identifié la durée de cuisson.

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

Pour un meilleur rendement de cuisson :

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

Cuisson manuelle

Utilisation :

1. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) puis sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson.

   OU

   Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson. Pour utiliser cette caractéristique, l'affichage doit indiquer l'heure du jour. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes.

   En cas de cuisson à la puissance maximale, passer directement à l'étape 3.
2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson) et entrer le niveau de puissance désiré. Voir le tableau de puissance de cuisson aux micro-ondes à la section « Puissance de cuisson aux micro-ondes ».

   REMARQUE : La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant une cuisson manuelle.
3. Appuyer sur START/ADD 1 MINUTE (mise en marche/ajouter 1 minute).

   Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.

   En appuyant sur Start/Add 1 Minute (mise en marche/ajouter 1 minute) pendant que le four à micro-ondes fonctionne, on rallonge d'une minute la durée de cuisson du programme en cours. On peut ajouter plusieurs minutes en appuyant plusieurs fois sur Start/Add 1 Minute (mise en marche/ajouter 1 minute).

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « cooking complete » (cuisson terminée) apparaît sur l'afficheur du four.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Plat à croustiller - pour frire

Lorsque le plat à croustiller est utilisé avec les micro-ondes, il agit comme un poêlon à frire, idéal pour le pain doré, les hamburgers, les œufs, les fritures et pour faire sauter les aliments.

Avant l'utilisation, voir la section « Poêle à croustiller et poignée » et le tableau de la poêle à croustiller pour frire.

Toujours « mettre en marche » le plateau rotatif lorsqu'on utilise la poêle à croustiller (réglage par défaut).

Avant l'utilisation :

Préchauffer le plat pendant 3 minutes à la puissance maximale. Utiliser une puissance de cuisson maximale.

Avant de frire avec la poêle à croustiller, la badigeonner avec 1/2 c. à thé (3 mL) d'huile ou vaporiser avec un vaporisateur à cuisson non-adhésif. Disposer sur le plat à croustiller. Placer sur le plateau rotatif.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DU PLAT À CROUSTILLER - POUR FRIRE

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON*	INSTRUCTIONS
Œufs, frits		Durée de cuisson pour œufs tournés.
2 œufs	1er côté : 30 à 45 s 2ème côté : 30 à 45 s	
4 œufs	1er côté : 1 min 2ème côté : 45 s	

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON*	INSTRUCTIONS
Omelette 4 œufs		Mélanger les œufs avec 4 cuillères à soupe d'eau.
Galettes de saucisse 1,5 oz (42,5 g) chacune		Cuisson jusqu'à 160 °F (70 °C)
4 galettes	1er côté : 2 min 2ème côté : 1 min 30 s	
8 galettes	1er côté : 3 min 2ème côté : 2 min 30 s	
Légumes, sautés dans la poêle, 2 tasses (500 mL)	4 à 5 min	Couper les légumes en morceaux de taille égale. Mélanger au milieu de la cuisson.
Noix 1 tasse (250 mL) 2 tasses (500 mL)	3 min 4 min	Mélanger au milieu de la cuisson.

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

Réchauffage

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

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

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE RÉCHAUFFAGE

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ
Plat Placer les aliments sur l'assiette. Recouvrir d'une pellicule en plastique et laisser une ouverture d'échappement de l'air. Laisser reposer 2 à 3 minutes après le réchauffage.	1	8 à 16 oz (227 à 454 g)
Met en sauce Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	2	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Boisson Ne pas couvrir.	3	1 à 2 tasses (250 à 500 mL)
Pizza Placer sur une assiette résistante aux micro-ondes avec un essuie-tout posé par-dessus.	4	1 à 3 tranches [3 oz (85 g) chacune]
Soupe Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	5	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Sauce Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l'air s'échapper. Remuer et laisser reposer pendant 2 à 3 minutes après le réchauffage.	6	1 à 4 tasses (250 mL à 1 L)
Réglage manuel	7	Puissance de cuisson par défaut : 70 %

Décongélation

On peut utiliser la caractéristique Defrost (décongélation) ou régler manuellement le four à micro-ondes pour la décongélation à une puissance de cuisson de 30 %.

- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0 °F (-18 °C) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) avant la décongélation.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les morceaux épais.
- Séparer les morceaux d'aliments le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Les aliments laissés hors du congélateur pendant plus de 20 minutes ou les plats préparés surgelés ne doivent pas être décongelés en utilisant la caractéristique Defrost (décongélation) mais doivent être décongelés manuellement.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Consulter le point « Papier d'aluminium et métal » dans le guide de démarrage rapide.
- Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour décongeler plusieurs types d'aliments.
- La décongélation manuelle nécessite de régler une durée et une puissance de cuisson si on utilise une puissance de cuisson autre que 30 %.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

ALIMENT	CODE	POIDS
Volaille*	1	0,1 – 6,6 lb (45 g – 3 kg)
Viandes*	2	0,1 – 6,6 lb (45 g – 3 kg)
Poisson*	3	0,1 – 6,6 lb (45 g – 3 kg)

Pain	4	0,1 – 2 lb (45 g - 907 g)
Jus	5	6, 12 ou 16 oz (177, 355 ou 473 mL)
Réglage manuel	6	Puissance de cuisson par défaut : 30 %

*Voir le tableau de préparation pour décongélation à la fin de la section « Décongélation » pour les types de coupes, dimensions et instructions.

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

TABLEAU DE PRÉPARATION DE DÉCONGÉLATION

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

Cuisson à la vapeur

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

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

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ
Pommes de terre	1	2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L)
Légumes frais	2	2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L)
Légumes surgelés	3	2 à 6 tasses (500 mL à 1,5 L)
Poisson	4	8 à 16 oz (227 à 454 g)
Crevettes	5	5 à 10 oz (142 à 283 g)
Réglage manuel	6	Détection

Popcorn (maïs à éclater)

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

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

Pour garder les aliments au chaud

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer 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.

- Couvrir le plat.
- Couvrir les aliments qui étaient couverts pendant la cuisson.
- Ne pas couvrir les produits de boulangerie tels que pâtisseries, tartes, chaussons, etc.

Pour garder les aliments au chaud :

1. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) puis sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson.

   OU

   Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de maintien au chaud. Pour utiliser cette caractéristique, l'affichage doit indiquer l'heure du jour.
2. Appuyer sur COOK POWER (puissance de cuisson).
3. Appuyer sur la touche numérique « 1" pour régler la puissance de cuisson à 10 %.

   REMARQUE : La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant une cuisson manuelle.
4. Toucher le bouton START (mise en marche).

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

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Cooking Complete » (cuisson terminée) apparaît sur l'afficheur.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Faire croustiller

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

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

Pour une cuisson de consistance croustillante :

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

1. Appuyer sur CRISP (faire croustiller).

   Le message « Use Crisp Pan » (utiliser la poêle à croustiller) apparaît momentanément sur l'afficheur à titre de rappel.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson en minutes et en secondes. On peut régler une durée de 99 minutes et 99 secondes.
3. Toucher le bouton START (mise en marche).

   L'affichage du four supérieur procède à un compte à rebours de la durée de cuisson pour consistance croustillante.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « Cooking Complete » (cuisson terminée) apparaît sur l'afficheur.

   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
4. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CUISSON POUR CONSISTANCE CROUSTILLANTE

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

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

Ramollir/faire fondre

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

TABLEAU POUR RAMOLLIR

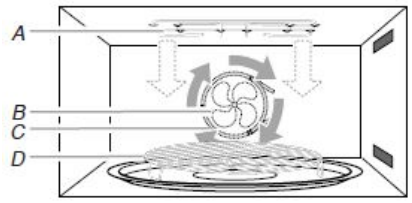
ALIMENT	CODE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
Beurre	1	1/2 ou 2 bâtonnets	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Margarine	2	1/2 ou 2 bâtonnets	
Crème glacée	3	16, 32 ou 64 oz (454, 907 g, 1,8 kg)	
Fromage à la crème	4	3 ou 8 oz (85 g ou 227 g)	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.

Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU POUR FAIRE FONDRE

ALIMENT	CODE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
Beurre	1	1/2 ou 2 bâtonnets	Déballer et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Margarine	2	1/2 ou 2 bâtonnets	
Chocolat	3	2, 4, 6 ou, 8 oz (57, 113, 170 ou 227 g)	Couper les carrés en petits morceaux ou utiliser des pépites. Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.
Fromage	4	8 ou 16 oz (227 ou 454 g)	Couper en petits morceaux et placer dans un récipient résistant aux micro-ondes.
Guimauves	5	5 ou 10 oz (142 ou 283 g)	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes.

Conversion EasyConvect™



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

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

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

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

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

La conversion peut ne pas être exacte, car les aliments sont regroupés en catégories générales. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TABLEAU DE CONVECTION

RÉGLAGE	ALIMENTS	CODE
PRODUITS DE BOULANGE-RIE	Biscuits, pains : éclair et à levure, Gâteaux et biscuits Plats mijotés : y compris les plats surgelés et les soufflés Poisson	1
VIANDES	Pommes de terre au four Poulet : entier et en morceaux, pain de viande, Rôtis : porc, bœuf et jambon *Les dindes et les grosses volailles ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson est variable.	2
AUTRES ALIMENTS	Aliments prêt-à-servir : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza, Tartes : fruits et flan	3

Utilisation :

1. Placer la grille de cuisson par convection sur le plateau rotatif dans le four à micro-ondes ou placer la plaque de cuisson sur les glissières et fermer la porte.
2. Appuyer sur la fonction EasyConvect™ EasyConvect.
3. Appuyer sur une touche numérique pour sélectionner la catégorie d'aliment dans le tableau de convection.

   OU

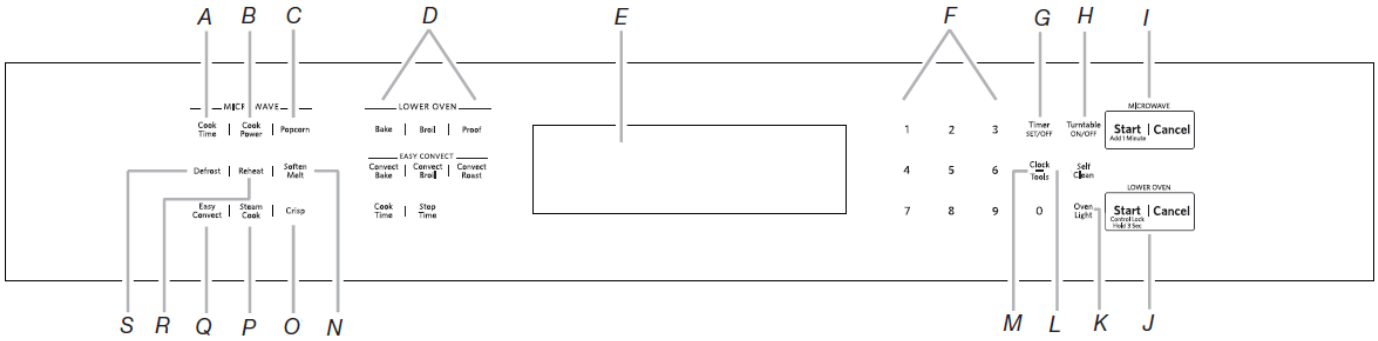
   Appuyer sur la fonction EasyConvect™ pour parcourir et choisir le type d'aliment. Par exemple, pour choisir le programme de viandes, appuyer deux fois sur EasyConvect™.
4. Appuyer sur les touches numériques pour programmer une température standard. La température peut être réglée entre 170 °F et 450 °F (77 °C et 232 °C).
5. Appuyer sur les touches numériques pour régler une durée de cuisson standard. On peut régler une durée de 11 heures et 59 minutes.

   REMARQUE : La fonction Doneness (degré de cuisson) n'est pas active pendant le programme EasyConvect™.
6. Toucher le bouton START (mise en marche). « Preheating » (préchauffage) et « Lo » (bas) apparaissent sur l'afficheur du four supérieur. Une fois que la température a atteint 170 °F (77 °C), « Lo » est remplacé par l'augmentation de la température sur l'afficheur. La durée et la température sont automatiquement converties pour une cuisson par convection. Lorsque le préchauffage est terminé, 2 signaux sonores retentissent et l'afficheur présente la température réglée et le message « Insert Food » (insérer aliment).
7. Placer les aliments ou les ustensiles de cuisson sur la grille de convection ou sur la plaque de cuisson et fermer la porte.
8. Toucher le bouton START (mise en marche). L'affichage du four supérieur démarre le compte à rebours de la durée de cuisson et présente la température de cuisson par convection. Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four s'arrête automatiquement et « cooking complete » (cuisson terminée) apparaît sur l'afficheur du four.
   Les signaux sonores de fin de programme se font entendre (si activés), suivis des signaux de rappel à intervalles d'une minute.
9. Appuyer sur CANCEL (annulation) ou ouvrir la porte pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux de rappel.

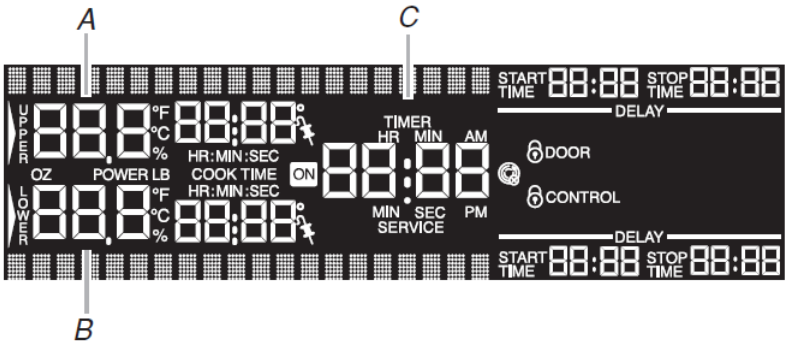
Guía de control del horno de microondas por convección empotrado

ADVERTENCIA: A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales, lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD que se encuentran en el Manual del propietario, antes de usar el electrodoméstico.

Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de Preguntas frecuentes de nuestra página de Internet, en **www.kitchenaid.com** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte la sección de servicio y asistencia técnica en **www.kitchenaid.ca.**



A. Tiempo de cocción
B. Potencia de cocción
C. Palomitas de maíz
D. Mandos inferiores del horno (consulte la Guía de mandos)
E. Pantalla del horno combinado
F. Teclado numérico
G. Ajuste/desconexión del temporizador
H. Activación/desactivación de la bandeja giratoria
I. Start/Cancel (Inicio/Cancelar) microondas
J. Start/Cancel (Inicio/Cancelar) horno inferior
K. Luz del horno
L. Self clean (Autolimpieza)
M. Reloj/Herramientas
N. Soften/Melt (Ablandar/Derretir)
O. Crisp (Crujiente)
P. Steam cook (Cocción al vapor)
Q. EasyConvect™
R. Reheat (Recalentar)
S. Defrost (Descongelar)



Pantallas del horno superior e inferior (modelos de horno combinado)

A. Indicación de la cavidad de microondas
B. Indicación de la cavidad del horno
C. Hora del día / visualización del temporizador

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
TEMPORIZADOR (SET/OFF) (Ajustar/ Apagar)	**Temporizador del horno**	**1.** Toque TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). Toque de nuevo la opción Timer SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador) para cambiar entre MIN/SEC, HR/MIN y OFF. Si no se realiza ninguna acción, el control continuará esperando a que se introduzca un tiempo. **2.** Toque las teclas numéricas para ajustar la duración del tiempo. **3.** Toque TIMER SET/OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). Si no se toca la tecla, el mando seguirá esperando a que se toque la tecla Temporizador/SET OFF (Ajustar/Apagar el temporizador). Cuando termine el tiempo programado, se repetirán continuamente 4 timbres hasta que se toque la tecla Timer Set/Off (Ajustar/Apagar el temporizador). **4.** Si se toca la tecla Cancel (Cancelar), el horno se apagará; sin embargo, el temporizador solo puede apagarse utilizando la tecla Timer Off (Temporizador apagado).
COOK TIME (Tiempo de cocción)	**Freír en sartén doradora**	**1.** Toque COOK TIME (Tiempo de cocción) y después las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción. **O BIEN** Toque las teclas numéricas para ajustar la duración de la cocción. Para utilizar esta función, la pantalla debe estar en visualización de la hora del día. **NOTA:** La función de cocción al punto no está activa para la cocción manual. **2.** Toque START (Iniciar). La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla del horno aparecerá "Cooking Complete" (Cocción completa). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto. **3.** Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.
RECALENTAR	**Reheat (Recalentar)**	**1.** Toque REHEAT (Iniciar). **2.** Toque el teclado numérico para seleccionar el tipo de alimento en la tabla de recalentado. **O BIEN** Toque REHEAT (Recalentar) repetidamente para explorar y seleccionar los ajustes de los alimentos. Por ejemplo, para seleccionar el ajuste Casserole (Guisado), debe tocar REHEAT (Recalentar) dos veces. **3.** Toque las teclas numéricas para ingresar la cantidad (rebanadas o tazas). Para cambiar el nivel de cocción, pulse la tecla COOK POWER (Intensidad de cocción) antes o después de que aparezca el mensaje "Start? (¿Iniciar?" para alternar entre los niveles de cocción Normal, Más o Menos. **4.** 4. Toque START (Iniciar). Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla del horno aparecerá "Reheat Complete" (Recalentar completo). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto. **5.** Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
RECALENTAR	**Recalentado manual**	**1.** Toque REHEAT (Iniciar). **2.** Toque el número 7 del teclado. **O BIEN** Toque REHEAT (Recalentar) repetidamente para pasar al ajuste Manual. **3.** Toque las teclas numéricas para ajustar la duración del recalentado. El recalentado se puede ajustar hasta 99 minutos y 99 segundos. **NOTA:** La función de cocción al punto no está activa durante el recalentado manual. **4.** El nivel de potencia predeterminado es 70 %. Para cambiar el nivel de potencia, toque COOK POWER (Intensidad de cocción) y, a continuación, introduzca el nivel de potencia deseado. Consulte la tabla de potencia de cocción. **NOTA:** Si no se ha introducido un tiempo de cocción, tras 5 segundos de inactividad se confirmará automáticamente el nivel de potencia. A continuación, la pantalla le pedirá que introduzca el tiempo de cocción. **5.** Toque START (Iniciar). La pantalla del horno superior mostrará la cuenta atrás del tiempo de recalentado. Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla del horno aparecerá "Reheat Complete" (Recalentar completo). Si se activa, sonarán los tonos de fin de ciclo. A continuación, sonarán tonos recordatorios cada minuto después de que se haya completado el ciclo. **6.** Toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta para borrar la pantalla y detener los tonos recordatorios.
RECALENTAR	**Recalentado de bebidas**	**1.** Toque REHEAT (Iniciar). **2.** Toque el número 3 del teclado. **O BIEN** Toque REHEAT (Recalentar) repetidamente para buscar y seleccionar el ajuste Beverage (Bebidas). **3.** Toque el teclado numérico para introducir las tazas y, a continuación, toque START (Inicio). **4.** Toque las teclas numéricas 1 al 3 para seleccionar Warm (Tibio), Hot (Caliente) o Very Hot (Muy caliente). **O BIEN** Toque REHEAT (Recalentar) repetidamente para buscar y seleccionar el ajuste de temperatura. **NOTA:** La función de cocción al punto no está activa para recalentar bebidas. **5.** Toque START (Iniciar). La pantalla del horno superior mostrará la cuenta atrás del tiempo de recalentado. Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla del horno aparecerá "Reheat Complete" (Recalentar completo). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto. **IMPORTANTE:** Los líquidos pueden salpicar durante o después del calentamiento. Use una varilla de madera para revolver en la taza o tazón durante el calentamiento para evitar salpicaduras. **6.** Toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta para borrar la pantalla y detener los tonos recordatorios.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
DESCONGELAR	**Defrost (Descongelar)**	**1.** Toque DEFROST (Descongelar). **2.** Toque el teclado numérico de la tabla de descongelación para seleccionar los alimentos. **O BIEN** Toque repetidamente DEFROST (Descongelar) para que aparezcan los nombres de los alimentos. Por ejemplo, para seleccionar el ajuste Meats (Carnes), debe tocar DEFROST (Descongelar) dos veces. **3.** Toque las teclas numéricas para ingresar el peso. Para cambiar el nivel de cocción, pulse la tecla Cook Power (Intensidad de cocción) antes o después de que aparezca el mensaje "Start? (¿Iniciar?" para alternar entre los niveles de cocción Normal, Más o Menos. **4.** Toque START (Iniciar). La pantalla del horno superior mostrará la cuenta atrás del tiempo de descongelación. Para obtener mejores resultados, se incluye un tiempo de reposo preajustado en el tiempo de descongelado. Esto puede hacer que el tiempo de descongelado parezca mayor que lo esperado. Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá "Defrost Complete" (Descongelación completa). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto. **5.** Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.
DESCONGELAR	**Manual Defrost** (Descongelado manual)	**1.** Toque DEFROST (Descongelar). **2.** Toque el número 6 del teclado. **O BIEN** Toque DEFROST (Descongelar) repetidamente para pasar al ajuste Manual. **3.** Toque las teclas numéricas para ajustar la duración de descongelación. El tiempo se puede ajustar hasta 99 minutos y 99 segundos. **NOTA:** La función de cocción al punto no está disponible para la descongelación manual. **4.** El nivel de potencia predeterminado es 30 %. Para cambiar el nivel de potencia, toque COOK POWER (Intensidad de cocción) y, a continuación, introduzca el nivel de potencia deseado. Consulte la tabla de potencia de cocción. **NOTA:** Si no se ha introducido un tiempo de cocción, tras 5 segundos de inactividad se confirmará automáticamente el nivel de potencia. A continuación, la pantalla le pedirá que introduzca el tiempo de cocción. **5.** Toque START (Iniciar). La pantalla del horno superior mostrará la cuenta atrás del tiempo de descongelación. Cuando se alcance el tiempo de parada, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla del horno aparecerá "Descongelación completada". Si se activa, sonarán los tonos de fin de ciclo. A continuación, sonarán tonos recordatorios cada minuto después de que se haya completado el ciclo. **6.** Toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta para borrar la pantalla y detener los tonos recordatorios.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
COCCIÓN AL VAPOR	**Steam Cook (Cocción al vapor)**	**1.** Toque STEAM COOK (Cocción al vapor). **2.** Toque el teclado numérico para seleccionar un tipo de alimento de la tabla de cocción al vapor. **O BIEN** Toque STEAM COOK (Cocción al vapor) repetidamente para explorar y seleccionar el tipo de alimento. Por ejemplo, para seleccionar el ajuste Fresh Vegetables (Verduras frescas), deberá tocar dos veces Steam Cook (Cocción al vapor). Para cambiar el nivel de cocción, toque el botón de encendido antes o después de que aparezca el mensaje "Start?" (¿Iniciar?) para alternar entre los niveles de cocción Normal, Más o Menos. **3.** Toque START (Iniciar). La pantalla del horno superior realizará una cuenta atrás del tiempo de vapor una vez que el sensor identifique la duración de la cocción. Cuando el tiempo de vapor haya finalizado, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá Steam Complete (Vapor Completo). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto. **4.** Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.
COCCIÓN AL VAPOR	**Cocción al vapor manual**	**1.** Toque STEAM COOK (Cocción al vapor). **2.** Toque el número "6" del teclado. **O BIEN** Toque STEAM COOK (Cocción al vapor) repetidamente para buscar y seleccionar el ajuste de vapor Manual. **3.** Toque las teclas numéricas para ajustar la duración de la cocción al vapor. El tiempo se puede ajustar hasta 99 minutos y 99 segundos. **NOTA:** La función de cocción al punto no está activa para la cocción a vapor manual. **4.** Toque START (Iniciar). Una vez alcanzado el punto de ebullición, la pantalla del horno superior iniciará la cuenta atrás del tiempo de vapor. Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá "Steam Complete" (Vapor completo). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto. **5.** Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.
POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)	**Palomitas de maíz**	**1.** Toque POPCORN (Palomitas de maíz). **NOTA:** La función de cocción al punto no está activa para el ajuste de palomitas. **2.** Toque START (Iniciar). Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá "Cooking Complete" (Cocción completa). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto. **3.** Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.

TECLA	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
SOFTEN/MELT (Ablandar/Derretir)	**Soften (Ablandar)**	**1.** 1. Toque SOFTEN MELT (Ablandar Derretir). **2.** Toque la tecla "2" para seleccionar la función Soften (Ablandar). **O BIEN** Toque SOFTEN MELT (Ablandar Derretir) repetidamente para buscar y seleccionar Soften (Ablandar). **3.** Toque el teclado numérico para seleccionar el tipo de alimento en la tabla de ablandamiento. **O BIEN** Toque SOFTEN MELT (Ablandar Derretir) repetidamente para explorar y seleccionar los ajustes de los alimentos. **4.** 4. Toque las teclas numéricas para ingresar la cantidad (el peso o las barras). Para cambiar el nivel de cocción, toque el botón de encendido antes o después de que aparezca el mensaje "Start?" (¿Iniciar?) para alternar entre los niveles de cocción Normal, Más o Menos. **5.** Toque START (Iniciar). La pantalla del horno superior mostrará la cuenta atrás del tiempo de ablandamiento. Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá "Soften Complete" (Ablandar completo). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto. **6.** Toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta para borrar la pantalla y detener los tonos recordatorios.
SOFTEN/MELT (Ablandar/Derretir)	**Melt (Derretir)**	**1.** Toque SOFTEN MELT (Ablandar Derretir). **2.** Toque la tecla "1" para seleccionar la función Melt (Derretir). **O BIEN** Toque SOFTEN MELT (Ablandar Derretir) repetidamente para buscar y seleccionar Melt (Derretir). **3.** Toque el teclado numérico para seleccionar el tipo de alimento en la tabla de derretir. **O BIEN** Toque SOFTEN MELT (Ablandar Derretir) repetidamente para explorar y seleccionar los ajustes de los alimentos. **4.** Toque las teclas numéricas para ingresar la cantidad (el peso o las barras). Para cambiar el nivel de cocción, toque el botón de encendido antes o después de que aparezca el mensaje "Start?" (¿Iniciar?) para alternar entre los niveles de cocción Normal, Más o Menos. **5.** Toque START (Iniciar). La pantalla del horno superior realizará una cuenta atrás del tiempo de derretir. Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá "Melt Complete" (Derretir completo). Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto. **6.** Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.

Pantalla(s)

Cuando se suministre potencia al horno por primera vez, en la pantalla del temporizador parpadeará "12:00" y en la pantalla aparecerá "Clock-enter time" (Reloj-introducir hora). Introduzca la hora tocando las teclas numéricas. A continuación, toque START (Inicio) para permitir el funcionamiento. Para permitir el funcionamiento sin cambiar la hora, toque START (Inicio) o CANCEL (Cancelar).

Pantalla del horno inferior (modelos de horno combinado)

Cuando el horno inferior está en uso, esta pantalla muestra la temperatura del horno, la(s) fuente(s) de calor y la hora de inicio. Además, durante la cocción programada, esta pantalla muestra una cuenta atrás del tiempo y la hora de finalización (si se ha introducido).

Cuando el horno inferior no está en uso, esta pantalla muestra la hora del día o la cuenta atrás.

Pantalla del horno microondas superior (modelos con horno combinado)

Cuando el horno superior está en uso, esta pantalla muestra la(s) fuente(s) de calor del horno superior, la potencia de cocción, las cantidades, los pesos y/o las indicaciones de ayuda y la cuenta atrás del tiempo.

Cuando el horno superior no está en uso, esta pantalla está en blanco.

Hora del día, pantalla del temporizador

Cuando el horno inferior no está en uso, esta pantalla muestra la hora del día o la cuenta atrás.

Códigos numéricos

El horno está preajustado con códigos numéricos abreviados. Un código numérico incluye uno o varios de los siguientes datos: categoría de alimentos, potencia de cocción, tiempo de cocción y cantidad o peso de los alimentos. Consulte las tablas de códigos en las secciones sobre "Recalentar", "Descongelar", "Vapor", "Ablandar/Fundir" y "EasyConvect™" para obtener información adicional.

Bloqueo de controles

NOTA: En los hornos microondas, el bloqueo de control se bloquea o desbloquea tocando la tecla "Cancel" (Cancelar). En los hornos combinados, el bloqueo de control se bloquea o desbloquea tocando Start (Inicio) del horno inferior.

Con Control Lock (Bloqueo de controles) se desactivan las teclas del panel de control para evitar el uso accidental del horno. Control Lock (Bloqueo de controles) permanece activado después de un corte de energía si se ajusta antes de que se produzca el corte.

Cuando el mando esté bloqueado, solo funcionarán las teclas Set/Start (Ajustar/Inicio), Luz del horno y Set/Off (Ajustar/Apagar) del temporizador.

Control Lock (Bloqueo de controles) está desactivado de manera predeterminada, pero puede activarse.

Para bloquear los controles: Toque y mantenga pulsado START (Inicio) del horno inferior (solo en hornos combinados) o Cancel (Cancelar) (solo en hornos microondas) durante aproximadamente 3 segundos, hasta que aparezca "Control Locked" (Control bloqueado) en la línea de texto inferior y un icono de bloqueo en la pantalla.

Para desbloquear los controles: Repita para desbloquear. "Control Unlocked" (Control desbloqueado) aparecerá en la línea de texto inferior y el icono del candado desaparecerá.

Clock (Reloj)

Este reloj es de 12 horas. Antes de ajustarlo, asegúrese de que los hornos, el temporizador de cocina y la cocción programada estén desactivados.

Para ajustar:

1. Toque CLOCK/ TOOLS (Reloj/herramientas).
2. Toque el botón “1”.
3. Seleccione Clock (Reloj), luego toque los botones numéricos para establecer la hora del día.
4. Toque CLOCK/ TOOLS (Reloj/herramientas) o START (Iniciar).

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Un bip

- Toque de un botón válido
- Se ha introducido una función

Un timbre

- Se ha completado el ciclo de precalentamiento

Tres bips

- Toque de un botón no válido

Tres timbres

- Fin de un ciclo de cocción

Cuatro timbres

- Cuando el temporizador llega a cero

  Incluye el uso del temporizador de cocina para otras funciones además de cocinar.

Volumen de los tonos
El volumen está prestablecido en bajo, pero puede cambiarse a alto.

Para cambiar: Toque TOOLS (Herramientas) o CLOCK/TOOLS (Reloj/herramientas), y luego “4” para alternar el volumen entre alto y bajo.

Todos los tonos
El valor predeterminado para todos los tonos es encendido, pero se puede cambiar a apagado.

Para encender/apagar: Toque TOOLS (Herramientas) o CLOCK/TOOLS (Reloj/herramientas), y luego “3” para alternar los tonos entre encendido y apagado.

Tonos de fin de ciclo y de recordatorio
Los tonos de fin de ciclo de cocción programada y de recordatorio están preestablecidos, pero se pueden desactivar. Si se han apagado todos los tonos, los correspondientes al fin de ciclo y de recordatorio no pueden encenderse de forma independiente.

Cómo encender/apagar los tonos: Toque TOOLS (Herramientas) o CLOCK/TOOLS (Reloj/herramientas), y luego “5” para encender. Toque TOOLS (Herramientas) y luego “5” para apagar.

NOTA: Si apaga este tono de recordatorio no apagará el tono recordatorio de la cocina.

Herramientas (Modelos de horno microondas)

El teclado de selección de herramientas permite acceder a algunas funciones ocultas dentro del control electrónico del horno.

Forma de uso:

1. Toque CLOCK/TOOLS (Reloj/Herramientas). La pantalla del horno se desplazará por las distintas opciones.

   También puede tocar repetidamente el teclado Reloj/ Herramientas para desplazarse manualmente por la lista de opciones.
2. Toque la tecla numérica correspondiente a la opción específica para alternar la configuración de la función. Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE HERRAMIENTAS

HERRAMIENTAS	SOLO MICROONDAS	COMBO
1	Clock (Reloj)	Clock (Reloj)
2	Temp (temperatura)	Temp (temperatura)
3	Sonido (activado/ desactivado)	Sonido (activado/ desactivado)
4	Sonido (Alto/Bajo)	Sonido (Alto/Bajo)
5	Tono final	Tono final
6	Bandeja giratoria	Calibrar
7	Idioma	Sabbat
8	Modo de demostración	Bandeja giratoria
9		Idioma
0		Modo de demostración

Fahrenheit and Celsius (Fahrenheit y Celsius)

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celsius.

Para cambiarla: Toque CLOCKS/TOOLS (Relojes/ Herramientas), y luego "2" para alternar la temperatura entre los ajustes Fahrenheit y Celsius.

Cuando la temperatura está en Fahrenheit, "°F" sigue a la temperatura del horno.

Cuando la temperatura está en grados Celsius, "°C" sigue a la temperatura del horno.

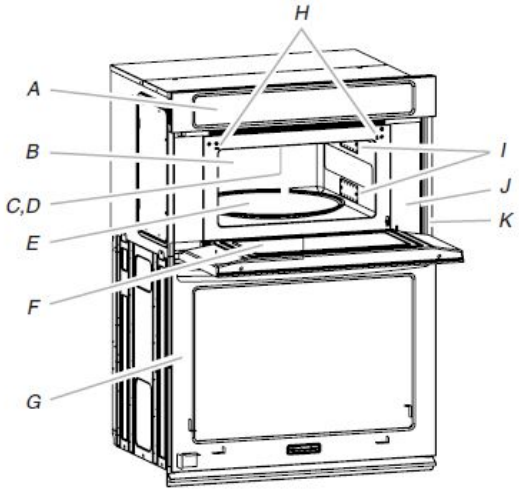
Temporizador/Temporizador de cocina

El temporizador/temporizador de cocina puede establecerse en minutos y segundos u horas y minutos, y hace la cuenta regresiva del tiempo configurado.

NOTA: El temporizador/temporizador de la cocina no pone en marcha ni detiene los hornos.

Piezas y características

Este manual describe varios modelos diferentes. El horno que adquirió puede tener algunas o todas las características que aparecen a continuación. Es posible que la ubicación y la apariencia de las características que se muestran aquí no coincidan con las de su modelo.

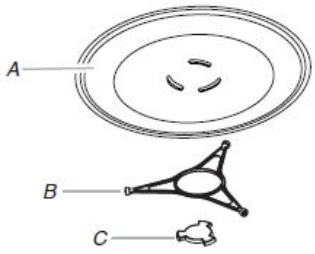


A. Controles electrónicos del horno
B. Elemento de convección y ventilador (escondido detrás del panel posterior)
C. Luz (inaccesible, en el techo)
D. Elemento de asado (se puede bajar)
E. Bandeja giratoria
F. Ventana con protección metálica
G. Horno inferior (en los modelos combinados, consulte la Guía de control)
H. Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta
I. Emisión de microondas doble
J. Etiqueta de la guía de cocina
K. Modelo/serie/clasificación (en el raíl de montaje derecho, modelos de un solo horno)

Piezas y características no mostradas

Vaporera
Rejilla de convección
Sartén doradora y asa
Bandeja para hornear

Bandeja giratoria



A. Bandeja giratoria
B. Soporte y rodillos
C. Eje

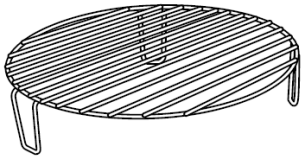
NOTA: Cuando toca el botón ON/OFF (encendido/apagado), se puede encender y apagar la bandeja giratoria durante algunos ciclos de microondas. La bandeja giratoria puede encenderse o apagarse durante la cocción manual, el recalentamiento manual, el descongelamiento manual, la cocción por vapor manual y todos los ciclos EasyConvect™.

La bandeja giratoria rota en ambas direcciones para ayudar a cocinar los alimentos de manera más pareja. No ponga a funcionar el horno de microondas si la bandeja giratoria no está en su lugar. Si necesita volver a pedir cualquiera de las piezas, consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Las líneas curvas elevadas del centro de la parte inferior de la bandeja encajan entre los 3 rayos del eje. El eje hace girar la bandeja giratoria durante el uso del horno de microondas. Los rodillos del soporte deben encajar dentro del canal debajo de la bandeja giratoria.

Parrilla de convección

La parrilla para cocinar por convección o las parrillas de convección proveen una circulación óptima del calor para cocinar por convección.



- La parrilla se calentará. Use siempre guantes para horno o soportes para cacerolas para manipularla.
- Para evitar daños al horno de microondas, no permita que la rejilla de convección toque las paredes, el techo o el piso del interior de la cavidad.
- Siempre use la bandeja giratoria.
- Para evitar daños al horno de microondas, no guarde la rejilla dentro del horno de microondas.
- No se recomienda la cocción en dos niveles.
- Para obtener resultados óptimos, no coloque bolsas de palomitas de maíz sobre la rejilla.
- La rejilla está diseñada específicamente para este horno de microondas. Para obtener resultados de cocción óptimos, no intente usar ninguna otra rejilla en este horno de microondas.

Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

Bandeja doradora y manija (en algunos modelos)

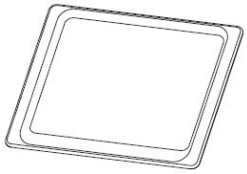


La sartén doradora, con su superficie antiadherente y manija desmontable, se diseñó específicamente para el uso en microondas y es ideal para freír (dorar) alimentos en el horno de microondas.

- La sartén doradora se calentará. Use siempre la manija y guantes para horno o soportes para cacerolas para manipularla. Coloque el extremo de agarre sobre el borde del sartén, oprima la manija y levántela.
- Para evitar daños al horno de microondas, no permita que la bandeja doradora ni la manija toquen las paredes, el techo o el piso de la cavidad interior.
- No coloque la bandeja doradora sobre la rejilla de convección. Use siempre la bandeja giratoria para apoyar la bandeja doradora.
- Para evitar daños al horno de microondas, no utilice otro objeto de metal con la sartén doradora.
- Para evitar daños, no coloque la bandeja doradora caliente directamente sobre superficies sensibles al calor.
- La bandeja doradora está diseñada específicamente para este horno de microondas. No la utilice en ningún otro horno.
- Use únicamente utensilios de cocina de madera o plástico para evitar rayarla.

Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

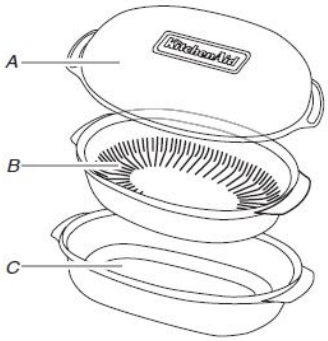
Bandeja para hornear (en algunos modelos)



- La bandeja para hornear solo puede usarse con la cocción por convección.
- Para evitar dañar el horno de microondas, no la use en combinación con la cocción por microondas.
- La bandeja para hornear se calentará. Use siempre guantes para horno o soportes para cacerolas para manipularla.
- Consulte la sección “Cómo colocar la bandeja para hornear” en la Guía de inicio rápido antes de usarla.

Vaporera KITCHENAID™

Use la vaporera KITCHENAID™ con la característica de cocción al vapor para cocinar alimentos al vapor.



A. Tapa
B. Accesorio
C. Base

- La vaporera se calentará. Use siempre guantes para horno o soportes para cacerolas para manipularla.
- La vaporera está diseñada para utilizarse únicamente en el horno de microondas. Para evitar dañar la vaporera, no la use en un horno del tipo convencional o de combinación, con ninguna otra función de convección o doradora ni sobre quemadores eléctricos o a gas.
- No use envoltorios plásticos ni papel de aluminio para cubrir los alimentos.
- Coloque siempre la vaporera sobre la bandeja giratoria de vidrio. Compruebe que la bandeja giratoria gire libremente antes de poner en funcionamiento el horno de microondas.
- No retire la tapa mientras el tazón esté dentro del horno de microondas ya que la ráfaga de vapor alterará los ajustes del sensor.
- Para evitar rayarla, use utensilios de plástico.
- No la llene excesivamente con agua. Consulte la tabla de cocción al vapor en la sección “Cocción al vapor” para ver la cantidad de agua recomendada.

Tapa: Use siempre la tapa cuando cocine al vapor. Colóquela directamente sobre el accesorio y la base, o simplemente sobre la base.

Accesorio: Úselo cuando cocine al vapor para mantener los alimentos como el pescado y las verduras fuera del agua. Coloque el accesorio con los alimentos directamente sobre la base. No lo use cuando esté hirviendo a fuego lento.

Base: Para cocinar al vapor, coloque agua en la base. Para hervir a fuego lento alimentos como arroz, patatas, pasta y verduras, coloque el alimento y el agua/líquido en la base.

Para pedir repuestos, consulte la Guía rápida de inicio para ver la información de contacto.

Consulte la sección “Limpieza general” en el Manual del propietario para obtener las instrucciones de limpieza.

Uso del Horno de Microondas Integrado

El magnetrón del horno microondas produce microondas que se reflejan del piso de metal, las paredes y el techo y atraviesan la bandeja giratoria y los utensilios adecuados hasta los alimentos. La grasa, el azúcar y las moléculas de agua de los alimentos atraen y absorben las microondas, que los hace mover y producir la fricción y el calor que cocinan los alimentos.

- Para evitar daños al horno microondas, no se apoye en la puerta ni permita que los niños jueguen con ella.
- Para evitar daños al horno microondas, no lo haga funcionar vacío.
- Los biberones y los tarros de comida para bebé no se deben calentar en el horno microondas.
- No se debe secar ropa, flores, fruta, hierbas, madera, jícaras, papel, incluso bolsas de papel marrón y periódico en el horno microondas.
- La cera de parafina no se derretirá en el horno porque no absorbe las microondas.
- Use guantes para hornear o agarraderas para retirar recipientes del horno microondas.
- No recueza las papas. Al cabo del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes. Déjelas reposar durante 5 minutos. Se terminarán de cocinar durante el reposo.
- No cocine ni recaliente huevos enteros dentro de la cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros hacer que exploten y se requiera una limpieza importante de la cavidad del horno microondas. Cubra los huevos escalfados y déjelos reposar por cierto tiempo.

Características de los alimentos

Al cocinar con microondas, la cantidad, el tamaño y la forma, la temperatura de inicio, la composición y la densidad de los alimentos afectan los resultados de la cocción.

Cantidad de alimentos
Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos que se caliente simultáneamente, más tiempo de cocción se necesitará. Verifique el grado de cocción y agregue breves incrementos de tiempo si fuera necesario.

Tamaño y forma
Los pedazos de alimentos más pequeños se cocinarán con mayor rapidez que los pedazos grandes y los alimentos de forma pareja se cocinarán con mayor uniformidad que los de forma irregular.

Temperatura inicial
Los alimentos que estén a temperatura ambiente se calentarán con mayor rapidez que los refrigerados y los alimentos refrigerados se calentarán con mayor rapidez que los congelados.

Composición y densidad
Los alimentos con alto contenido de grasa y de azúcar alcanzarán mayor temperatura y se calentarán con mayor rapidez que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y papas necesitan un tiempo de cocción más prolongado que el mismo tamaño de alimentos con densidad ligera y porosa como los pasteles o tortas.

Pautas para cocinar

Cubrir
Cubrir los alimentos ayuda a retener la humedad, acortar el tiempo de cocción y producir menos salpicaduras. Use la tapa provista con los utensilios de cocina. Si no tiene una tapa, puede usar papel de cera, toallas de papel o envoltorios de plástico aptos para hornos de microondas. Los envoltorios de plástico se deben doblar en una esquina para proporcionar una abertura para que salga el vapor. La condensación en la puerta y en las superficies de la cavidad es normal durante una cocción intensa.

Revolver y voltear los alimentos
Al revolver y voltear los alimentos, el calor se redistribuye uniformemente y se evita recocer los bordes exteriores de los alimentos. Revuelva de afuera hacia el centro. De ser posible, dé vuelta los alimentos de abajo hacia arriba.

Disponer los alimentos
Al calentar alimentos de tamaño irregular o de diversos tamaños, las partes más delgadas y los alimentos más pequeños deben disponerse hacia el centro. Al cocinar varios alimentos del mismo tamaño y forma, colóquelos en círculo, dejando vacío el centro del círculo.

Pinchar los alimentos
Antes de calentar, use un tenedor o un cuchillo pequeño para pinchar o hacer piquetes en los alimentos que tienen cáscara o piel, como las papas, yemas de huevo, hígados de pollo, hot dogs y salchichas. Perfore en varios lugares para dejar que salga el vapor.

Proteger los alimentos
Use pedazos pequeños y planos de papel de aluminio para proteger las partes delgadas de alimentos de forma irregular, huesos y alimentos como las alas de pollo, puntas de patas de pollo y colas de pescado. Consulte la sección “Papel de aluminio y metal” de la Guía de inicio rápido.

Tiempo de reposo
Los alimentos continuarán cocinándose por la conducción natural del calor aún después de terminado el ciclo de cocción por microondas. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad de los alimentos.

Bandeja giratoria activada/desactivada (en algunos modelos)
Para un mejor funcionamiento, la bandeja giratoria debe estar encendida durante la cocción con microondas.

Si utiliza utensilios grandes que no se mueven con libertad en la bandeja giratoria del microondas, desactive la bandeja giratoria. Para apagar la bandeja giratoria cuando programe una función del microondas, toque TURNTABLE (Bandeja giratoria) y luego OFF (Apagado). Durante la cocción del microondas con la bandeja giratoria apagada, los alimentos deben darse vuelta a la mitad del proceso de cocción.

NOTA: La bandeja giratoria no puede apagarse durante ningún ciclo de cocción automático.

Utensilios de cocina y vajilla

Los utensilios de cocina y la vajilla deben caber en la bandeja giratoria. Siempre use guantes para hornear o agarraderas para manipular los utensilios, ya que cualquier plato puede calentarse por el calor transferido de los alimentos. No use utensilios ni vajilla con bordes dorados o plateados. Use el cuadro siguiente a modo de guía, luego pruebe los utensilios antes de utilizarlos.

Material	Recomendaciones
Papel de aluminio, metal	Consulte la sección “Papel de aluminio y metal” en la Guía de inicio rápido.
Plato para dorar	El fondo debe estar al menos a 3/ 16" (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante.
Vidrio de cerámica, vidrio	Se puede usar.
Porcelana, loza de barro	Siga las recomendaciones del fabricante.
Melamina	Siga las recomendaciones del fabricante.
Papel: Toallas, vajilla, servilletas	Use papel no reciclado y los que el fabricante apruebe como aptos para horno de microondas.
Plástico: Envoltorios, bolsas, cubiertas, vajilla, recipientes	Use los que el fabricante apruebe como aptos para horno de microondas.
Cerámica y arcilla	Siga las recomendaciones del fabricante.
Utensilios para hornear de silicona	Siga las recomendaciones del fabricante.
Recipientes de paja, de mimbre y de madera	No los use en el horno de microondas.
Espuma de Styrofoam®† estireno	No los use en el horno de microondas.
Papel de cera	Se puede usar.

Para probar los utensilios de cocina o la vajilla que se usarán en el microondas:

1. Coloque los utensilios de cocina o vajilla en el horno microondas con 1 taza (250 ml) de agua al lado.
2. Cocine a una potencia del 100 % durante un minuto.

No use el utensilio de cocina ni la vajilla si se pone caliente y el agua permanece fría.

Potencia de cocción del microondas

Muchas recetas para cocinar en microondas especifican la potencia de cocción que se debe utilizar por porcentaje, por nombre o por número. Por ejemplo, 70% = 7 = Medio-Alto.

Use la tabla siguiente como guía general para la potencia de cocción sugerida para alimentos específicos.

TABLA DE POTENCIA DE COCCIÓN CON MICROONDAS

PORCENTAJE/ NOMBRE	NÚMERO	USO
100 %, Alta (valor predeterminado)	10	Calentar rápidamente alimentos preparados y alimentos con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de las verduras.
90 %	9	Cocinar trozos pequeños de carne tierna, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.
80 %	8	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que necesitan una potencia de cocción más baja que la alta. Por ejemplo, pescado entero y rollo de carne molida.
70%, Media-alta	7	Recalentar una sola porción de comida.
60 %	6	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas. Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
50 %, Media	5	Cocinar jamón, aves enteras y cazuelas. Cocinar estofados de manera lenta.
40 %	4	Derretir chocolate. Calentar pan, bollos y pasteles.
30 %, Media-Baja, Defrost (Descongelar)	3	Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
20 %	2	Ablandar mantequilla, queso y helado.
10 %, Baja	1	Llevar las frutas a temperatura ambiente.

NOTA: Un porcentaje de 0 % también es aceptable. No calentará.

Para ajustar una potencia de cocción distinta del 100%:

1. Toque las teclas numéricas para ajustar la duración de la cocción.
2. Toque COOK POWER (Intensidad de cocción).
3. Utilizando la tabla anterior de potencia de cocción en microondas, introduzca el número correspondiente al nivel de potencia deseado.

†Styrofoam® es una marca registrada de The Dow Chemical Company.

4. Toque START (Iniciar).

   La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

   Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y aparecerá la pantalla de finalización.

   Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto.
5. Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.

Doneness (Cocción al punto)

Doneness (Cocción al punto) es una función que se usa para regular el tiempo de cocción. Esta función se utiliza en todas las funciones con y sin sensor a excepción de Manual Cooking (Cocción manual), Popcorn (Palomitas), EasyConvect™, Custom Reheat (Recalentar personalizado) (bebidas-manual), Defrost (Descongelación) (manual) y Steam (Vapor) (manual).

Los 3 niveles de cocción son Normal (por defecto), Más o Menos y aparecerán una vez activados en la línea de texto inferior de la pantalla del horno superior. El grado de cocción solo puede modificarse antes de iniciar el ciclo.

Para cambiar el ajuste del punto de cocción:
Después de ajustar una función, se puede cambiar el ajuste de la cocción si se desea. Esto puede hacerse antes o después de que aparezca la indicación "Start?" (¿Iniciar?) en la pantalla. Toque repetidamente la tecla COOK POWER (Intensidad de cocción) para alternar entre las opciones de cocción Normal, Más o Menos.

Sensor Cook (Cocción con sensor)

La función Sensor Cook (Cocción con sensor) se utiliza en Reheat (Recalentar) (alimentos), Steam Cooking (Cocción al vapor) y Popcorn (Palomitas).

Durante la función Sensor Cook (Cocción con sensor), un sensor ajusta automáticamente el tiempo de cocción y el nivel de potencia.

La pantalla del horno microondas mostrará la indicación "Maximum Time Remaining" (Tiempo máximo restante) y la cuenta atrás del tiempo una vez que el sensor identifique la duración de la cocción.

Si la puerta del horno microondas se abre durante una función con sensor, el horno microondas se apagará y se cancelarán todas las funciones adicionales.

Para un mejor rendimiento de cocción:

Antes de usar una función de cocción con sensor, asegúrese de que el horno microondas haya estado enchufado por lo menos 2 minutos, que la temperatura ambiente no supere los 95 °F (35 °C) y que el exterior del recipiente de cocción y la cavidad del horno microondas estén secos.

Cocción manual

Forma de uso:

1. Toque COOK TIME (Tiempo de cocción) y después las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción.

   O BIEN

   Toque las teclas numéricas para ajustar la duración de la cocción. Para utilizar esta función, la pantalla debe estar en visualización de la hora del día. El tiempo se puede ajustar hasta 99 minutos y 99 segundos.

   Si utiliza una potencia de cocción del 100%, vaya al paso 3.
2. Toque COOK POWER (Intensidad de cocción) e introduzca el nivel de potencia deseado. Consulte la tabla de potencia en la sección "Potencia de cocción en microondas".

   NOTA: La función de cocción al punto no está activa para la cocción manual.
3. Toque START/ADD 1 MINUTE (Inicio/Añadir 1 min).
   La pantalla hará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Si toca Start/Add 1 Minute (Inicio/Añadir 1 min) mientras el horno microondas está funcionando, añadirá 1 min de tiempo de cocción al ciclo actual. Se pueden añadir varios minutos tocando repetidamente Start/Add 1 Minute (Inicio/Añadir 1 min).
   Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla del horno aparecerá "Cooking Complete" (Cocción completa).
   Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto.
4. Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.

Freír en sartén doradora

Cuando la sartén doradora se utiliza con microondas, es como una sartén o plancha, ideal para tostadas francesas, hamburguesas, huevos y salteados.

Antes de utilizarla, consulte la sección "Sartén doradora y asa" y la tabla de fritura de la sartén.

Utilice siempre la opción "On" (Encendido) de la bandeja giratoria cuando utilice la sartén doradora (ajuste por defecto).

Antes del uso:

Precaliente la sartén durante 3 minutos al 100% de potencia. Utilice el 100% de la potencia para cocinar.

Antes de freír en la sartén doradora, úntela con 1/2 cucharadita (3 ml) de aceite o rocíela con spray antiadherente para cocinar. Disponga los alimentos en la sartén doradora. Coloque la sartén en la bandeja giratoria.

Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE FRITURA EN SARTÉN DORADORA

ALIMENTOS	TIEMPO DE COCCIÓN*	INSTRUCCIONES
Huevos fritos 2 huevos	Lado 1: 30-45 seg Lado 2: 30-45 seg	Los tiempos son para una cocción con yema blanda.
4 huevos	Lado 1: 1 min Lado 2: 45 seg	
Tortilla 4 huevos		Mezcle los huevos y 4 cucharadas de agua.
Hamburguesas de salchicha de 1,5 oz (42,5 g) cada una		Cocine hasta 160 °F (70 °C)
4 hamburguesas	Lado 1: 2 min Lado 2: 1 min 30 seg	
8 hamburguesas	Lado 1: 3 min Lado 2: 2 min 30 seg	
Verduras salteado, 2 tazas (500 ml)	4-5 min	Corte las verduras en tamaños iguales. Remover a mitad de cocción.
Frutos secos		Remover a mitad de cocción.

ALIMENTOS	TIEMPO DE COCCIÓN*	INSTRUCCIONES
1 taza (250 mL) 2 tazas (500 mL)	3 min 4 min	

*Los tiempos son aproximados y pueden ajustarse a los gustos individuales.

Reheat (Recalentar)

Se han programado previamente tiempos y potencias para recalentar varios tipos de alimentos.

Manual Reheat (Recalentar manual) requiere que se introduzca un tiempo de cocción y un nivel de potencia si se utiliza una potencia de cocción distinta del 70%.

Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE RECALENTADO

ALIMENTOS	CÓDIGO	CANTIDAD
Alimentos Coloque el alimento en un plato. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Deje reposar por 2 a 3 minutos después de recalentar.	1	8–16 oz (227–454 g)
Guisado Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	2	1-4 tazas (250 mL-1 l)
Bebidas No cubra.	3	1–2 tazas (250 mL–500 mL)
Pizza Coloque en un plato apto para microondas cubierto con una toalla de papel.	4	1–3 rebanadas [3 oz (85 g) cada una]
Sopa Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	5	1-4 tazas (250 mL-1 l)
Salsa Coloque en un recipiente apto para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.	6	1-4 tazas (250 mL-1 l)
Manual	7	El nivel de potencia predeterminado es 70 %.

Defrost (Descongelar)

Se puede usar la función Defrost (Descongelar), o el horno microondas se puede ajustar para descongelar con potencia de cocción del 30 %.

- Para obtener resultados óptimos, los alimentos deben estar a 0 °F (-18 °C) o más fríos al descongelarlos.
- Quite el envoltorio de los alimentos y retire las tapas (de los jugos de fruta) antes de descongelar.
- Los paquetes poco profundos se descongelarán con más rapidez que los bloques profundos.
- Separe los trozos de alimentos lo antes posible, durante o al final del ciclo, para lograr un descongelado más uniforme.
- Los alimentos que quedan fuera del congelador más de 20 minutos o los alimentos listos para consumir congelados no deben descongelarse con la función Defrost (Descongelado) sino manualmente.
- Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas y las puntas de las patas del pollo y las colas de los pescados. Consulte "Papel de aluminio y metal" de la Guía de inicio rápido.
- Se han programado previamente tiempos y potencias de cocción para descongelar varios tipos de alimentos.
- La descongelación manual requiere que se introduzca un tiempo de cocción y un nivel de potencia si se utiliza una potencia de cocción distinta del 30 %.

Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE DESCONGELADO

ALIMENTOS	CÓDIGO	PESO
Aves*	1	0,1 – 6,6 lbs (45 g – 3 kg)
Carnes*	2	0,1 – 6,6 lbs (45 g – 3 kg)
Pescado*	3	0,1 – 6,6 lbs (45 g – 3 kg)
Pan	4	0,1 – 2,0 lbs (45 g – 907 g)
Jugo	5	6, 12 o 16 oz (177, 355 o 473 ml)
Manual	6	El nivel de potencia predeterminado es 30 %.

*Consulte la tabla de preparación para la descongelación al final de la sección "Descongelación" para conocer los cortes, tamaños e instrucciones.

Use la tabla siguiente como guía para descongelar carne, aves o pescado.

TABLA DE PREPARACIÓN PARA DESCONGELADO

CARNES	
Carne de res: molida, filetes, asado, estofado *Cordero:* estofado y chuletas *Cerdo:* chuletas, asados, salchichas	Las zonas angostas o con grasa de los cortes de forma irregular deben protegerse con papel de aluminio antes de descongelar. No descongele menos de 1/4 lb (113 g) o dos hamburguesas de 4 oz (113 g). Coloque todas las carnes en una fuente apta para microondas.
AVES	

Pollo: enteros y troceados	Colóquelo en una fuente de horno apta para microondas, con la pechuga de pollo hacia arriba.
Gallinas Cornish	
Pavo: pechuga	Retire las menudencias del pollo entero.
PESCADO	
Filetes, bistecs, enteros, mariscos	Colóquelo en una fuente apta para microondas.

Steam Cooking (Cocción al vapor)

Steam Cook (Cocción al vapor) es una función de cocción con sensor que usa microondas para cocer los alimentos al vapor. Siempre use una vaporera. Consulte la sección "Vaporera KitchenAid™" antes de utilizarla. Use la cocción al vapor para alimentos como verduras, pescado y papas.

- Se han programado previamente tiempos y potencias de cocción al vapor de varios tipos de alimentos.
- La cocción al vapor manual requiere que se introduzca un tiempo de cocción.
- Se recomienda agregar 1/2 taza (125 mL) de agua a la vaporera antes de cocinar al vapor.

Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE COCCIÓN AL VAPOR

ALIMENTOS	CÓDIGO	CANTIDAD
Papas	1	2–6 tazas (500 ml–1,5 l)
Verduras frescas	2	2–6 tazas (500 ml–1,5 l)
Verduras congeladas	3	2–6 tazas (500 ml–1,5 l)
Pescado	4	8–16 oz (227–454 g)
Camarones	5	5–10 oz (142–283 g)
Manual	6	Sensing (Detección)

Palomitas de maíz

- No use bolsas de papel común ni utensilios de vidrio.
- Solo meta un paquete de palomitas de maíz a la vez.
- Cuando use un recipiente especial para preparar palomitas de maíz en microondas, siga las instrucciones del fabricante.
- Escuche hasta que se reduzca la velocidad del proceso de reventado hasta uno cada 1 o 2 segundos; después, detenga el ciclo. No trate de hacer estallar de nuevo los granos que no estallaron.
- Para obtener resultados óptimos, use bolsas frescas de palomitas de maíz.
- Los resultados de la cocción pueden variar según la marca y el contenido de grasa.
- Los tamaños de bolsas recomendados son 3,5 oz, 3,0 oz, y 1,75 oz.

NOTA: Siga las instrucciones que proporciona el fabricante de palomitas de maíz para microondas.

Mantener calientes los alimentos

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La comida cocida puede mantenerse caliente en el horno microondas.

- Cubra los platos con alimentos.
- Tape los alimentos que estuvieron cubiertos durante la cocción.
- No cubra alimentos horneados, como productos de repostería, pies, empanadas, etc.

Para mantener la comida caliente:

1. Toque COOK TIME (Tiempo de cocción) y después las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción.

   O BIEN

   Toque las teclas numéricas para ajustar la duración de la cocción al vapor. Para utilizar esta función, la pantalla debe estar en visualización de la hora del día.
2. Toque COOK POWER (Intensidad de cocción).
3. Toque el botón "1" para ajustar la potencia de cocción al 10%.

   NOTA: La función de cocción al punto no está activa para la cocción manual.
4. Toque START (Iniciar).

   En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo para mantener caliente.

   Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá "Cooking Complete" (Cocción completa).

   Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto.
5. Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.

Crisp (Crujiente)

La función Crisp (Crujiente) utiliza el elemento de asado y las microondas para dorar los alimentos. Crisp (Crujiente) puede utilizarse para saltear carnes y verduras, freír bacon y huevos en la sartén, y para dorar pizza y patatas fritas. Use siempre la sartén doradora. Consulte la sección "Sartén doradora recubierta y manija" antes de usar.

- La sartén doradora se calentará mucho. Utilice guantes de cocina o un asa desmontable para agarrar y sacar la bandeja del horno.
- No coloque la sartén doradora caliente sobre superficies sensibles al calor. Pueden ocurrir daños.
- No utilice utensilios de plástico en la sartén doradora, ya que se calienta muy rápidamente y podría derretir los utensilios.
- No use utensilios de metal ya que podrían rayar la sartén.
- No utilice la sartén doradora en ningún otro horno microondas ni en un horno térmico estándar.
- No coloque la sartén doradora sobre la rejilla de convección ni sobre la bandeja para hornear. Siempre use la bandeja giratoria como soporte para la sartén.
- Utilice siempre la opción "On" (Encendido) de la bandeja giratoria cuando haga platos crujientes (ajuste por defecto).

Para dorar:

Antes de dorar, unte la sartén doradora con 1/2 cucharadita (3 ml) de aceite o rocíela con spray antiadherente para cocinar. Para obtener mejores resultados, la sartén doradora debe precalentarse durante 3 minutos. Disponga los alimentos en la sartén doradora y coloque la bandeja en la bandeja giratoria.

1. Toque CRISP (Iniciar).

   La indicación "Use Crisp Pan" (Usar sartén doradora) aparecerá momentáneamente en la pantalla como recordatorio de que debe usar la olla crujiente.
2. Toque las teclas numéricas para introducir el tiempo de cocción en minutos y segundos. El tiempo se puede ajustar hasta 99 minutos y 99 segundos.
3. Toque START (Iniciar).

   La pantalla del horno superior mostrará la cuenta atrás del tiempo de dorado.

   Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá "Cooking Complete" (Cocción completa).

   Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto.
4. Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.

Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE DORADO

ALIMENTOS	TIEMPO DE COCCIÓN (MINUTOS)*	PREPARACIÓN
Tocino, 4 tiras	Lado 1: 3:00 Lado 2: 1:45	Colóquelo en la sartén doradora en una sola capa
Patatas fritas congeladas, 2 raciones	Lado 1: 5:00 Lado 2: 2:00	Colóquelo en la sartén doradora en una sola capa
Pechugas de pollo deshuesadas, 2 piezas	Lado 1: 4:00 Lado 2: 3:00	5–6 oz (142–170 g) cada una
Hamburguesas, dos	Lado 1: 3:30 Lado 2: 2:00	113 g (4 oz) cada una, 1,3 cm (1/2") de grosor
Pizza congelada de masa fina	8:00–9:00	

*Los tiempos son aproximados y pueden ajustarse a los gustos individuales.

Soften/Melt (Ablandar/derretir)

Las funciones de ablandar y derretir se puede utilizar para ablandar o derretir alimentos. Se han programado previamente tiempos y potencias de cocción para varios tipos de alimentos. Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE ABLANDADO

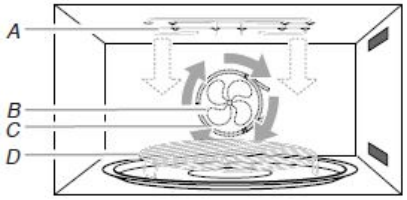
ALIMENTOS	CÓDIGO	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Mantequilla	1	1/2-2 barritas	Retire el envoltorio y coloque en un recipiente apto para microondas.
Margarina	2	1/2-2 barritas	
Helado	3	16, 32 o 64 oz (454, 907 g o 1,8 kg)	
Queso crema	4	3 u 8 oz (85 g o 227 g)	Retire el envoltorio y coloque en un recipiente apto para microondas.

Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE DERRETIDO

ALIMENTOS	CÓDIGO	CANTIDAD	PREPARACIÓN
Mantequilla	1	1/2-2 barritas	Retire el envoltorio y coloque en un recipiente apto para microondas.
Margarina	2	1/2-2 barritas	
Chocolate	3	2, 4, 6, 8 oz (57, 113, 170, 227 g)	Corte los cuadrados en trozos pequeños o use escamas. Coloque en un recipiente apto para microondas.
Queso	4	8 o 16 oz (227 o 454 g)	Corte en trozos pequeños y coloque en un recipiente apto para microondas.
Malvaviscos	5	5 o 10 oz (142 o 283 g)	Coloque en un recipiente apto para microondas.

Conversión EasyConvect™



A. Elemento para asar a la parrilla
B. Ventilador de convección
C. Elemento de convección
D. Rejilla de convección

La cocción por convección usa el elemento de convección, el elemento de asar al horno y el ventilador. El ventilador hace que el aire caliente circule por toda la cavidad del horno. El aire en movimiento constante rodea los alimentos para calentar la parte exterior rápidamente.

- La función de convección se puede usar para cocinar cantidades pequeñas de alimentos sobre una sola rejilla.
- Use siempre la rejilla de convección colocada sobre la bandeja giratoria o la bandeja para hornear.
- Use siempre la opción "On" (Encendido) de la bandeja giratoria cuando cocine por convección con la rejilla de convección (ajuste predeterminado).
- No cubra la bandeja giratoria o la bandeja para hornear con papel de aluminio.
- No use recipientes de plástico ligeros, envoltorio de plástico o productos de papel. En la cocción por convección se puede usar recipientes a prueba de calor o utensilios metálicos. Las charolas redondas para pizza son excelentes para cocinar por convección.
- Use la cocción por convección cuando cocine alimentos como suflés, panes, galletas, pasteles de ángel, pizza y la mayoría de carnes y pescado.
- Todas las funciones EasyConvect™ requieren precalentado antes de su uso. Coloque los alimentos en el horno microondas después de completado el precalentado.

EasyConvect™ La conversión es una función que convierte un tiempo y una temperatura de cocción térmica estándar en un tiempo y una temperatura de cocción ideales para la cocción por convección después de que el horno se haya precalentado.

Las temperaturas y los tiempos de cocción por convección son diferentes de los de la cocción común. El horno reducirá automáticamente las temperaturas y tiempos de las recetas estándar para la cocción por convección.

Es posible que la conversión no sea exacta, ya que los alimentos se agrupan en categorías generales. Utilice la siguiente tabla como guía.

TABLA DE CONVECCIÓN

AJUSTE	ALIMENTOS	CÓDIGO
ALIMENTOS HORNEADOS	Bizcochos, panes: rápidos y con levadura	1
	Pasteles y galletas	
	Guisados: incluye aperitivos congelados y suflés	
	Pescado	
MEATS (Carnes)	Papas al horno	2
	Pollo: entero y en trozos, pastel de carne,	
	carnes asadas: puerco, res y pernil	
	*El pavo y las aves grandes no se incluyen debido a que su tiempo de cocción varía.	
OTROS ALIMENTOS	Comidas rápidas: papas fritas, nuggets, barritas de pescado, pizza	3
	Pays: de fruta y de natilla	

Forma de uso:

1. Coloque la rejilla de convección sobre la bandeja giratoria del horno microondas, o coloque la bandeja para hornear sobre los raíles de deslizamiento y cierre la puerta.
2. Toque EasyConvect™ (función).
3. Toque el teclado numérico para seleccionar la categoría de alimentos en la tabla de convección.

   O BIEN

   Toque EasyConvect™ repetidamente para explorar y seleccionar la categoría de alimentos. Por ejemplo, para seleccionar el ajuste Meats (Carnes), debe tocar EasyConvect™ dos veces.
4. Toque las teclas numéricas para fijar una temperatura estándar. La temperatura puede ajustarse entre 170 °F y 450 °F (77 °C y 232 °C).
5. Toque las teclas numéricas para ajustar la duración del tiempo estándar de cocción. La hora puede ajustarse hasta 11 horas y 59 minutos.

   NOTA: Función de cocción al punto no activa para EasyConvect™.
6. Toque START (Iniciar). "Preheating (Precalentar) y "Lo" (Bajo) aparecerán en la pantalla del horno superior. Una vez que la temperatura alcance los 170 °F (77 °C), "Lo" será sustituido por la temperatura creciente. El tiempo y la temperatura se convertirán automáticamente para la cocción por convección.

   Una vez finalizado el precalentado, sonarán 2 tonos y la pantalla mostrará la temperatura programada y la indicación "Insert Food" (Introducir alimento).
7. Coloque los alimentos o los recipientes en la rejilla de convección o en la bandeja para hornear y cierre la puerta.
8. Toque START (Iniciar). La pantalla del horno superior mostrará la cuenta atrás del tiempo de cocción y la temperatura para la cocción por convección.

   Cuando el tiempo termine, el horno se apagará automáticamente y en la pantalla del horno aparecerá "Cooking Complete" (Cocción completa).

   Si están habilitados, sonarán los tonos de final de ciclo y, después, los tonos recordatorios sonarán cada minuto.
9. Para despejar la pantalla y/o detener los tonos recordatorios toque CANCEL (Cancelar) o abra la puerta.

®/™ ©2023 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

Todos los derechos reservados. Se usa bajo licencia en Canadá.