

QUICK START GUIDE

CONGRATULATIONS AND WELCOME TO KITCHENAID



GETTING STARTED

USING YOUR OVEN MODES

- 1

Select the **OVEN** mode and recipe. Follow the tips on the display.
- 2

Set food weight, size, pieces or set temperature. Press **START** to begin preheating (on some functions).
- 3

Place food in oven-safe accessory, and put inside the oven. Close the door.
- 4

Enter time to cook (optional).
- 5

Press **START**.
- Use oven-safe, heat resistant cookware and bakeware and potholders when removing dishes.
- Allow time after cycle is complete to cool down before using microeave modes.

USING YOUR MICROWAVE OVEN

- 1

Place food inside the microwave.
- 2

Close the door.
- 3

Select **MICROWAVE** function.
- 4

Enter/sense the amounts, or set time.
- 5

Press **START**
- 6

The **CANCEL** key can be used to cancel the function during or after cook time.
- DO NOT USE metal cookware and bakeware during microwave modes.

FOR BEST USE

OVEN VENT

Ensure optimal cooling by keeping oven vent clear for proper air circulation.

DISPLAY

To save energy, the display will automatically enter standby (sleep) mode when not in use. Simply press any keypad or touch open/close the door to reactivate it.

ALUMINUM FOIL AND METAL

Always use oven mitts or potholders when removing dishes from the microwave ovens.

To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

OK FOR USE

Wire rack, toast pan, air fry basket, probe are supplied with the oven. Aluminum foil for shielding may be used with the following guidelines:

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, place foil on rack below dish. Make sure foil is at least 1/2" (1.3 cm) larger than the dish and that it is turned up at the edges.

CONNECTIVITY

To achieve the full potential of your connected appliance, download the KitchenAid® App.

Download on the
App Store

Download from
Google Play

Select
appliance

Follow
connectivity steps

Remote Start

Notifications

Smart Integration

Enjoy remote features

For more details refer to the “Internet Connectivity Guide” from the Owner’s Manual that came with your oven.

FEATURES

SET PREFERENCES

- DISPLAY CLOCK

Use display settings to manage the clock, adjust date/time, and screen brightness.
- SABBATH MODE

Set the oven to remain on the bake setting until disabled.
- DEMO MODE

Under the INFO option, enter the code 1234 to turn on/off demo mode.

COOKING TIPS

- AIR FRY

Fry food to be crispy outside and tender inside.
TIP: Use an oven-safe plate underneath to catch drippings.
- BROIL

Broil meat and veggies in your microwave with broil mode. The wire rack sears food for a flavorful crust.
TIP: Cover the rack with aluminum foil to hold food.
- ROAST

Roast mode caramelizes chicken, beef, veggies, and more in the microwave.
TIP: Use an oven-safe plate to catch drippings.

EXTRA MODES

- KEEP WARM

Keep food warm for up to 60 minutes with the low-heat setting.
TIP: Use a microwave-safe container.
- DEFROST

Defrost presets automatically adjust power for quicker, even thawing of frozen foods.
TIP: Use small aluminum foil pieces to shield parts like chicken wings or fish tails.
- MICROWAVE REHEAT & COOK

Presets and sensor cooking automatically track progress and adjust time and heat for perfect results.
TIP: Use a microwave-safe container centered on the oven bottom.

POSITIONING ACCESSORIES

There are three positions to place these accessories. Placing the accessories on the right position will help achieve better cooking performance.

COOKING POSITIONS AND ACCESSORIES

BROIL & ROAST

Positions: 2 & 1 & 0

Function: Broil

Positions: 1 & 0

Function: Roast

AIR FRY

Positions: 1

Function: Air Fry

CLEANING AND MAINTANANCE

Steam clean is an automatic cleaning cycle that will help you to clean the microwave oven cavity and remove odors.

NOTE

For installation, use, and maintenance details, refer to the Owner’s Manual or visit our website <https://www.whirlpool.com/service-and-support>.



CUSTOMER
EXPERIENCE
CENTER

United States
1-800-422-1230
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022–2692

Canada
1-800-807-6777
200–6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7



PRISE EN MAIN

UTILISATION DES MODES DU FOUR

- 1

Sélectionner le mode **OVEN (FOUR)** et la recette. Suivre les conseils à l'écran.
- 2

Régler le poids, la taille, le nombre de morceaux ou la température. Appuyer sur **START (MISE EN MARCHÉ)** pour commencer le préchauffage (avec certaines fonctions).
- 3

Placer les aliments dans un accessoire allant au four, puis les mettre dans le four. Fermer la porte.
- 4

Saisir la durée de cuisson (facultatif).
- 5

Appuyer sur **START (MISE EN MARCHÉ)**.
- Utiliser des ustensiles de cuisson et de cuisson au four allant au four et résistant à la chaleur, ainsi que des maniques pour sortir les plats.
- Une fois le programme terminé, laisser le temps de refroidir avant d'utiliser les modes du four à micro-ondes.

CONNEXION

Pour atteindre le plein potentiel de votre appareil connecté, télécharger l'application KitchenAid®.

Download on the App Store

Download from Google Play

Télécharger l'application KitchenAid®

Choisir l'appareil

Suivre les étapes de connexion

Mise en marche à distance

Notifications

Intégration intelligente

Profiter des fonctions à distance

Pour obtenir plus de détails, voir le « **Guide de connectivité Internet** » du manuel d'utilisation fourni avec votre four.

CARACTÉRISTIQUES

DÉFINIR LES PRÉFÉRENCES

- DISPLAY CLOCK (AFFICHAGE DE L'HORLOGE)

Les réglages d'affichage permettent de gérer l'horloge, de régler la date et l'heure ainsi que la luminosité de l'écran.
- MODE SABBATH (SABBAT)

Permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on le désactive.
- MODE DEMO (DÉMONSTRATION)

Sous l'option INFO, saisir le code 1234 pour activer/désactiver le mode démonstration.

CONSEILS DE CUISSON

- AIR FRY (FRITURE À L'AIR)

Pour rendre les aliments frits croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur. CONSEIL : Placer sous l'ustensile de cuisson un plat allant au four à micro-ondes pour recueillir tous renversements.
- BROIL (CUISSON AU GRIL)

Faire cuire au gril de la viande et des légumes dans votre four à micro-ondes grâce au mode Broil (Cuisson au gril). La grille métallique permet de saisir les aliments pour obtenir une croûte savoureuse. CONSEIL : Couvrir la grille de papier d'aluminium pour maintenir les aliments.
- ROAST (RÔTISSAGE)

Le mode Roast (Rôtissage) caramélise le poulet, le bœuf, les légumes et bien d'autres aliments au micro-ondes. CONSEIL : Utiliser un plat allant au four à micro-ondes pour recueillir tous renversements.

MODES SUPPLÉMENTAIRES

- KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

Permet de maintenir les aliments au chaud à basse température pendant 60 minutes. CONSEIL : Utiliser un contenant pour micro-ondes.
- DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Les pré-réglages de décongélation règlent automatiquement la puissance pour une décongélation plus rapide et homogène des aliments surgelés. CONSEIL : Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger des parties comme les ailes de poulet ou les queues de poisson.
- MICROWAVE REHEAT & COOK (RÉCHAUFFER et CUIRE AU FOUR À MICRO-ONDES)

Les pré-réglages et la cuisson par détection suivent automatiquement la progression et règlent la durée et la chaleur pour des résultats parfaits. CONSEIL : Utiliser un contenant allant aux micro-ondes placé au centre dans la base du four.

POUR LA MEILLEURE UTILISATION

ÉVÉNT DU FOUR

S'assurer que le refroidissement est optimal en dégageant les événements du four pour assurer une bonne circulation de l'air.

AFFICHAGE

Pour économiser de l'énergie, l'écran passe automatiquement en mode veille lorsqu'il n'est pas utilisé. Appuyer simplement sur une touche ou ouvrir/fermer la porte pour le réactiver.

PAPIER D'ALUMINIUM ET MÉTAL

Toujours utiliser des maniques de four ou des poignées pour enlever un contenant du four à micro-ondes.

Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ou un revêtement quelconque.

PEUT ÊTRE UTILISÉ

La grille métallique, la lèchefrite, le panier de friture à l'air et la sonde sont compris avec le four. Du papier d'aluminium peut être utilisé pour créer un écran en respectant les directives suivantes :

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium, car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, placer du papier d'aluminium sur la grille sous le plat. S'assurer que l'aluminium est au moins 1/2 po (1,3 cm) plus grand que le plat et que les bords sont relevés.

POSITIONNEMENT DES ACCESSOIRES

Ces accessoires peuvent être positionnés de trois façons différentes. Placer les accessoires à la bonne position aidera à obtenir les meilleures performances de cuisson.

POSITIONS DE CUISSON ET ACCESSOIRES

CUISSON AU GRIL et RÔTISSAGE

Positions : 2 et 1 et 0

Fonction : Cuisson au gril

Positions : 1 et 0

Fonction : Rôtissage

FRITURE À L'AIR

Positions : 1

Fonction : Friture à l'air

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Steam Clean (Nettoyage à la vapeur) est un programme de nettoyage automatique qui vous aidera à nettoyer la cavité du four à micro-ondes et à éliminer les odeurs.

REMARQUE

Pour plus de détails sur l'installation, l'utilisation et l'entretien, voir le manuel du propriétaire ou visiter notre site Web <https://www.whirlpool.com/service-and-support>.