



GETTING STARTED

MICROWAVE MODES

1. Place food inside the microwave. Close the door.
2. Press keypad once repeatedly to select your favorite recipe.
3. Use number keypad to input food weight/amounts.
4. Press START.
5. During cooking, press the STOP/CANCEL keypad once to pause cooking time, press twice to cancel cooking time.

SETTING COOK TIME AND POWER LEVEL

1. Press Cook Time/Power.
2. Use the number buttons to enter a custom cook time.
3. Press Cook Time/Power again.
4. Use number keypad to enter power level.
5. Press Start to begin cycle.

USING EXPRESS START

Use the +30 sec and 1, 2 and 3 min express start buttons to quickly start a cycle or add time mid cycle.

FOR BEST USE

OVEN VENT

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

ALUMINUM FOIL AND METAL

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven. Aluminum foil and some metal can be used in the microwave oven (Follow manufacturer recommendations). If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the microwave oven.

CLEANING AND MAINTENANCE

Heavy soil

Mild, non abrasive soaps and detergents:
Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in microwave oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

Lemon juice or vinegar:
Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tablespoon (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in microwave oven.

FEATURES

SET PREFERENCES

1 - Clock, 2 - Sound, 3 - Scrolling Speed, 4 - Clock Display, 5 - Language, 6 - Filter Reset, 7 - Demo Mode, 8 - Factory Reset

To set:

Press the  button repeatedly, or press the  button once and then press the corresponding number button.

To save:

Press the  button again or wait a few seconds.

COOKING TIPS

REHEAT & COOK

Microwave presets and sensor cooking automatically track the cooking progress of your food for select presets and adjusts the cook time to help you get the right amount of heat and time.

TIP: Place a microwave-safe container in the center of the glass turntable to achieve best results.

VEGGIES

From frozen or room temperature, place food in microwave-safe container. Add 2 tablespoons water to 1-2 cups, add 4 tablespoons water to 3-4 cups. Cover the dish, leaving an air ventilation. Stir and let stand 2-3 minutes after cooking.

MELT

Easily melt ingredients like chocolate, butter and more. Go from solid to soft in a few button presses with Melt preset.

TIP: Place a microwave-safe container in the center of the glass turntable to achieve best results.

DEFROST

Spend less time waiting for foods to thaw with our microwave preset defrost settings that adjust the power levels of your microwave for defrosting, so you can get an ideal thaw for frozen foods.

TIP: Use small pieces of aluminum foil to shield parts of the food, such as for chicken wings and fish tails.

POPCORN

Automatically get the settings you need to cook popcorn right and help prevent burning. OR Pop it right the first time with Popcorn Preset.

TIP: Listen for popping to slow to one pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle.

WARM

Keep food warm and ready to serve for up to 60 minutes while you wrap up the rest of your meal using the low-heat keep warm setting.

TIP: Use a microwave safe container for this keep warm cycle.

CLEAN GREASE FILTER

The Grease Filter is on the underside of microwave oven. Clean monthly.

Instruction:

1. Disconnect power.
2. Remove the grease filter by sliding it out of the bottom plate.
3. Clean the grease filter with a mild cleanser and scouring pad, or clean it with dishwasher.
4. After cleaning, dry it up, reattach the grease filter back to the bottom plate.

REPLACING CHARCOAL FILTER

The charcoal filters are behind the vent grille at the top front of the microwave oven. The charcoal filters cannot be cleaned, and should be replaced about every 6 months, or as prompted by filter status indicator.

Instruction:

1. Disconnect power. Open the door.
2. Remove two screws on the vent grille, and set the vent grille aside.
3. Tilt the grille forward, lift it out, and remove filters.
4. Place each filter into its slotted area – wire mesh side up.
5. Replace vent grille, and secure with screws.

NOTE

For installation, use, and maintenance details, refer to the Owner's Manual or visit our website www.kitchenaid.ca/owners or scan the QR code in this guide



W11772658A

©/™ ©2025 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere. Used under license in Canada.

05/25

KitchenAid

CUSTOMER
EXPERIENCE
CENTER

United States
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8, St. Joseph, MI 49085

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



PRISE EN MAIN

MODES DU FOUR À MICRO-ONDES

1. Placer les aliments dans le four à micro-ondes. Fermer la porte.
2. Appuyer plusieurs fois sur la touche pour sélectionner votre recette préférée.
3. Utiliser le clavier numérique pour saisir les poids/quantités des aliments.
4. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).
5. Pendant la cuisson, appuyer une fois sur la touche STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION) pour interrompre la durée de cuisson ou deux fois pour l'annuler.

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON ET DU NIVEAU DE PUISSANCE

1. Appuyer sur Cook Time/Power (Durée/Puissance de cuisson).
2. Utiliser les touches numériques pour saisir un temps de cuisson personnalisé.
3. Appuyer de nouveau sur Cook Time/Power (Durée/Puissance de cuisson).
4. Utiliser les touches numériques pour saisir le niveau de puissance.
5. Appuyer sur Start (Mise en marche) pour démarrer le programme.

UTILISATION DU DÉMARRAGE EXPRESS

Les touches de démarrage express +30 sec et 1, 2 et 3 min permettent de démarrer rapidement un programme ou d'ajouter du temps en cours de programme.

POUR LA MEILLEURE UTILISATION

ÉVÈNT DU FOUR

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

PAPIER D'ALUMINIUM ET MÉTAL

Toujours utiliser des mitaines de four ou des poignées pour enlever un contenant d'un four à micro-ondes. Le papier d'aluminium et certains métaux peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes (suivre les recommandations du fabricant). Si ces articles ne sont pas correctement utilisés, des arcs (éclairs bleus) peuvent se produire et causer des dommages au four à micro-ondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Saleté tenace

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

Odeurs

Jus de citron ou vinaigre :

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

CARACTÉRISTIQUES

DÉFINIR LES PRÉFÉRENCES

1 - Horloge, 2 - Son, 3 - Vitesse de défilement, 4 - Affichage de l'horloge, 5 - Langue, 6 - Réinitialisation du filtre, 7 - Mode Démo, 8 - Rétablissement des paramètres d'usine.

Pour régler :

Appuyer plusieurs fois sur le bouton  ou appuyer une fois sur le bouton , puis appuyer sur la touche numérique correspondante.

Sauvegarder :

Appuyer sur le bouton  ou attendre quelques secondes.

CONSEILS DE CUISSON

REHEAT (RÉCHAUFFAGE) ET COOK (CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES)

Les pré-réglages du four à micro-ondes et la cuisson par détection suivent automatiquement la progression de la cuisson de vos aliments pour les pré-réglages sélectionnés et règlent la durée de cuisson pour vous aider à obtenir la bonne quantité de chaleur et la bonne durée.

CONSEIL : Placer un récipient allant au four à micro-ondes au centre du plateau rotatif en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

VEGGIES (LÉGUMES)

À partir de l'état congelé ou à température ambiante, placer les aliments dans un contenant allant au four à micro-ondes. Ajouter 2 C. à table d'eau à 1 ou 2 tasses, ajouter 4 C. à table d'eau à 3 ou 4 tasses. Couvrir le plat en laissant une ouverture pour l'aération. Remuer et laisser reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

MELT (FAIRE FONDRE)

Faire fondre facilement des ingrédients comme du chocolat, du beurre et bien d'autres choses encore. Faire passer d'un état dur à un état mou en quelques pressions de bouton avec le pré-réglage Melt (Faire fondre).

CONSEIL : Placer un récipient allant au four à micro-ondes au centre du plateau rotatif en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

Passer moins de temps à attendre la décongélation des aliments grâce aux réglages de décongélation prédéfinis de nos fours à micro-ondes qui règlent les niveaux de puissance de votre four à micro-ondes pour la décongélation, afin d'obtenir une décongélation idéale des aliments congelés.

CONSEIL : Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments comme les ailes de poulet et les queues de poisson.

POPCORN (MAIS À ÉCLATER)

Les réglages nécessaires à la bonne cuisson du maïs à éclater sont automatiquement définis, ce qui permet d'éviter de brûler le maïs. OU il est aussi possible de les faire éclater à la perfection dès la première fois avec le pré-réglage Popcorn (Maïs à éclater).

CONSEIL : Attendre que l'éclatement ralentisse à 1 éclatement toutes les 1 ou 2 secondes, puis mettre fin au programme.

WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

Garder les aliments au chaud et prêts à être servis jusqu'à 60 minutes pendant la préparation du reste du repas grâce à la fonction de maintien au chaud à basse température.

CONSEIL : Utiliser un contenant allant aux micro-ondes pour ce programme de maintien au chaud.

NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

Le filtre à graisse se situe sous le four à micro-ondes. Nettoyer une fois par mois.

Instruction :

1. Débrancher l'alimentation.
2. Retirer le filtre à graisse en desserrant la vis et en le faisant glisser hors de la plaque inférieure.
3. Nettoyer le filtre à graisse avec un nettoyant doux et un tampon à récurer ou dans le lave-vaisselle.
4. Après le nettoyage, le sécher et le réinstaller dans la plaque inférieure.

REMPACEMENT DU FILTRE AU CHARBON

Les filtres au charbon se trouvent derrière la grille de ventilation sur la partie supérieure avant du four à micro-ondes. Il est impossible de nettoyer les filtres au charbon; il est nécessaire de le remplacer tous les 6 mois environ ou comme spécifié par le témoin d'état du filtre.

Instruction :

1. Débrancher l'alimentation. Ouvrir la porte.
2. Retirer les deux vis de la grille d'aération et la mettre de côté.
3. Incliner la grille vers l'avant, la lever et enlever le filtre.
4. Placer chaque filtre dans sa zone à fentes - côté grillage vers le haut.
5. Réinstaller la grille d'événement et la fixer solidement avec les vis.

REMARQUE

Pour plus de détails sur l'installation, l'utilisation et l'entretien, voir le manuel du propriétaire ou visiter notre site Web au www.kitchenaid.ca/owners ou balayer le code à barres 2D dans ce guide.



W11772658A

©/™ ©2025 KitchenAid. Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d'autres pays. Utilisé sous licence au Canada.

05/25

KitchenAid

CUSTOMER
EXPERIENCE
CENTER

États-Unis
1-800-422-1230
KitchenAid Customer Service
PO Box #8, St. Joseph, MI 49085

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