

1 MICROWAVE (MICROONDES)

- La fonction Microwave (Micro-ondes) vous permet de cuire ou de réchauffer rapidement les aliments et les boissons.
- Appuyez sur le bouton Micro-ondes, puis utilisez le bouton et le bouton Confirmation pour choisir le niveau de puissance, en vous référant au tableau.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
JET	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	Cuisson de plats qui ne peuvent pas être remués.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	Décongélation.
90 W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée.

2 GRILL (GRIL)

- Cette fonction utilise un puissant tube métallique pour griller les aliments et apporter aux aliments une parfaite couleur dorée. Appuyez sur le bouton Grill (Gril), tournez le bouton pour choisir le niveau de puissance selon le tableau ci-dessous, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer et tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton Jet start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

	NIVEAU DE PUISSANCE
1	Faible
2	Intermédiaire
3	Élevé

3 FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE)

- Cette fonction vous permet d'obtenir des plats cuits au four. Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des cakes, des soufflés, des volailles et des viandes rôties.
- La fonction Chaleur pulsée est conçue pour cuire les aliments avec une phase de préchauffage. Utilisez à la fois le ventilateur et le gril pour préchauffer rapidement le four avant le début de la cuisson. Cela permet d'obtenir un résultat optimal.
- Appuyez sur le bouton Forced Air (Chaleur pulsée), entrez dans la phase de préchauffage, réglez la température en tournant le bouton. Lorsque la température désirée est atteinte, un bip vous indique d'ajouter des aliments. Après avoir ajouté les aliments, tournez le bouton pour régler l'heure, confirmez et lancez le cycle de cuisson.

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

432E15A005403
01/04

4 DUAL CRISP (DOUBLE CRISP)

- Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet d'obtenir des plats dorés sur le dessus et le dessous des aliments. En utilisant les cuissons combinées de micro-ondes et gril, le plat Crisp permet d'atteindre rapidement la température voulue et permet de dorer et de rendre croustillant les aliments.

Fonction Double crisp manuelle :

- Appuyez sur le bouton Double crisp et confirmez, tournez le bouton pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Jet start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.

Fonction de décongélation du pain Double crisp :

- Appuyez sur le bouton dual crisp (Double crisp) et tournez le bouton pour sélectionner la fonction de décongélation du pain Double crisp P2, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer. Tournez le bouton pour régler le poids et appuyez sur le bouton Jet start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.

Fonction friture double crisp :

- Appuyez sur le bouton dual crisp (Double crisp) et tournez le bouton pour sélectionner les recettes friture double crisp P3-P9, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer. Tournez le bouton pour régler le poids et appuyez sur le bouton Jet start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.
- Les accessoires suivants sont à utiliser avec la fonction Crisp:

Accessoires :

(Disponible en cuisinant avec la recette Friture double crisp)

	MÉTHODE	FAMILLE D'ALIMENTS
P1	Double crisp	Fonction Double crisp manuelle
P2	Double crisp	Décongélation du pain Double crisp
P3	Friture double crisp	Frites
P4	Friture double crisp	Nuggets de poulet
P5	Friture double crisp	Poisson pané
P6	Friture double crisp	Ailes de poulet
P7	Friture double crisp	Pommes de terre, en morceaux
P8	Friture double crisp	Falafel
P9	Friture double crisp	Cabillaud pané relevé

5 CHEF MENU (MENU CHEF)

- Le Menu Chef est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques. Les résultats sont à chaque fois parfaits.
- Utilisez ce menu pour préparer les plats indiqués à la dernière page de ce Guide rapide. Appuyez sur le bouton Menu Chef, puis sélectionnez une recette et suivez les instructions sur l'afficheur : La fonction Menu va automatiquement ajuster les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Une description complète de toutes les recettes Menu se trouve dans le Mode d'emploi.

6 KNOB (TOUCHE) / BOUTON DE CONFIRMATION

7 AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)

- Le cycle de nettoyage automatique aidera à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs.
- Les façons d'utiliser et les conseils d'utilisation sont inclus dans le Mode d'emploi.

8 START (DÉMARRAGE RAPIDE)

- Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.
- Appuyez sur le bouton Jet start (Démarrage rapide) pour lancer automatiquement la fonction micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes. À chaque pression, vous augmentez la durée de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer la durée en tournant le bouton une fois la fonction lancée.

9 REHEAT

- Cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats. Le micro-ondes va automatiquement calculer la puissance nécessaire ainsi que la durée de façon à obtenir le meilleur résultat possible, le plus rapidement possible. Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante.

10 DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)

- La fonction Décongélation permet de décongeler rapidement des aliments surgelés. Appuyez sur le bouton Décongélation, puis utilisez le bouton et le bouton Confirmation pour choisir une des options proposées dans le tableau.

	FAMILLE D'ALIMENTS
P1	Viande
P2	Poulet
P3	Poisson
P4	Légumes
P5	Pain

- Pour obtenir le meilleur résultat possible, le four vous invitera à :
 - régler la valeur de poids des aliments
 - retourner/remuer les aliments lorsque cela est nécessaire

11 COMBI (MICRO-ONDES + GRIL) (MICRO-ONDES + CHALEUR PULSÉE)

- Cette fonction combine la chaleur des Micro-ondes et du Gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main. Appuyez sur la bouton Combi : L'écran affiche le nombre « 1 », qui correspond à la fonction Combi (Micro-ondes + Gril). Appuyez sur le bouton Confirmation, puis sélectionnez le niveau de puissance en vous référant au tableau ci-dessous.

NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
650 W	Légumes
500 W	Lasagne
350 W	Volaille et poisson
160 W	Viande
90 W	Fruits gratinés

- Cette fonction combine la cuisson aux micro-ondes et à la chaleur pulsée, ce qui vous permet de réaliser des plats cuits au four en un tour de main. Appuyez sur le bouton Combi, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour sélectionner le numéro « 2 » pour la fonction Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée). Choisissez une température appropriée et appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer. Puis sélectionnez le niveau de puissance en vous référant au tableau.

NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
350 W	Volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	Viandes rôties et cakes
90 W	Gâteaux et viennoiseries

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

432E15A005403
02/04

12



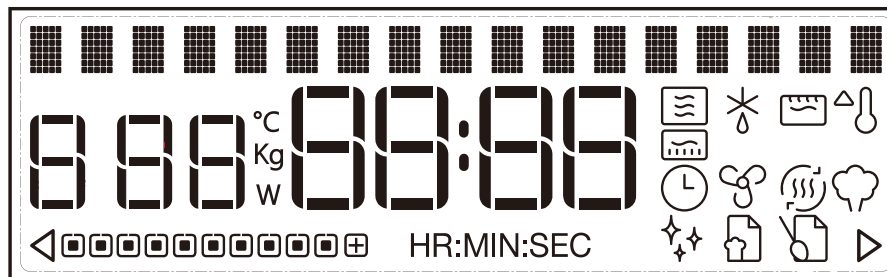
DUAL STEAM (DOUBLE VAPEUR)

- Cette fonction vous permet d'obtenir des plats sains, naturels et goûteux en les cuisant à la vapeur. Utilisez cette fonction pour cuire des aliments à la vapeur, comme les légumes ou le poisson.
- Cette fonction comporte 2 étapes.
- La première porte rapidement l'eau à la température d'ébullition. Le temps de cuisson est calculé par le capteur.
- La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous du point d'ébullition (frémissement).
- Le temps de cuisson doit être réglé manuellement, le capteur du four à micro-ondes règle automatiquement la puissance micro-ondes.
- Les recettes recommandées pour le Double cuit-vapeur sont incluses dans les instructions d'utilisation.

16

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE

• L'écran affiche les informations sur le fonctionnement.



13



SPECIAL MENU (MENU SPÉCIAL)

- Le menu spécial est un bouton convenant (pratique) qui contient différentes fonctions prenant en charge le processus de cuisson. Ce qui permet de faire lever la pâte, de conserver les aliments au chaud, de ramollir et de faire fondre le beurre, le chocolat, le fromage, etc.

14



STOP TURNTABLE (ARRÊTER LE PLATEAU TOURNANT)

- Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser de très grands récipients qui ne pourraient pas tourner librement dans le four.
- La fonction "Stop plateau tournant" ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes :
 - Chaleur pulsée
 - Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée)
- Cette fonction permet également d'accéder au mode de Réglage de l'horloge en maintenant ce bouton enfoncé pendant 3 secondes.

15



STOP

- Interrompt ou réinitialise les fonctions du four.

	MÉTHODE	FAMILLE D'ALIMENTS
P1	Levée de pâte	Levée de pâte
P2	Garder au chaud	Garder au chaud
P3	Ramollir	Beurre
P4	Ramollir	Crème glacée
P5	Ramollir	Fromage à la crème
P6	Ramollir	Jus de fruit congelé
P7	Faire fondre	Beurre
P8	Faire fondre	Pépites de chocolat
P9	Faire fondre	Des fromages
P10	Faire fondre	Guimauves

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

432E15A005403
03/04

MENU CHEF-RECETTE AUTOMATIQUE

		1-VEGETABLES
P1		Pommes de terre
P2		Tomates
P3		Carottes
P4		Brocolis
P5		Pommes de terre
P6		Légumes congelés

		2-CHICKEN
P1		Filets de poulet
P2		Cuisses de poulet
P3		Filets de poulet

		3-MEAT
P1		Bœuf
P2		Agneau
P3		Entrecôte
P4		Bacon

		4-FISH/SEA FOOD
P1		Filets de poisson
P2		Filets panés surgelés
P3		Crevettes
P4		Crevettes panées
P5		Escalopes de poisson
P6		Saint-Jacques

		5-PIZZA / QUICHE
P1		Pizza maison
P2		Quiche Lorraine
P3		Pizza épaisse
P4		Pizza fine
P5		Pizza fraîche

		6-PASTA / LASAGNA
P1		Lasagne fraîche
P2		Lasagne surgelée
P3		Pâtes

		7-RICE / CEREALS
P1		Riz
P2		Épeautre
P3		Quinoa

		8-DESSERTS / PASTRIES
P1		Tarte aux fruits faite maison
P2		Scones, pains au lait
P3		Gâteau
P4		Noix grillées
P5		Fruits
P6		Génoise
P7		Muffins
P8		Biscuits
P9		Meringues
P10		Yogourt

ACCESSOIRES

Plat allant aux micro-ondes et au four

Poignée Crisp et plat Crisp

Cuit-vapeur (Cuit-vapeur vapeur à une couche)

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse Grille haute

Une description complète de toutes les recettes Menu Chef se trouve dans le Mode d'emploi.

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

432E15A005403
04/04