Microwave Hood Combination Control Guide

Feature 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 Product Help section of our website at **www.kitchenaid.com/owners** for more detailed instructions. In Canada, refer our website **www.kitchenaid.ca/owners**. For more specific details on a feature and steps to use the features listed, refer to the titled section for that feature.

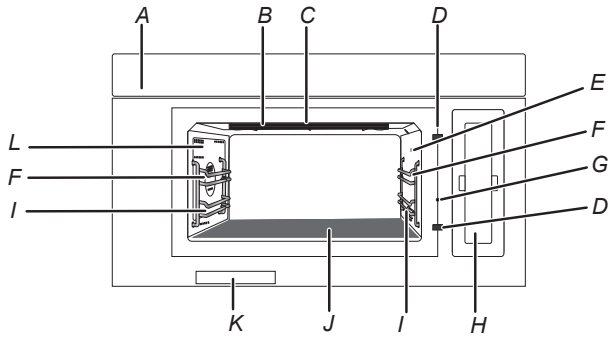
⚠WARNING

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.

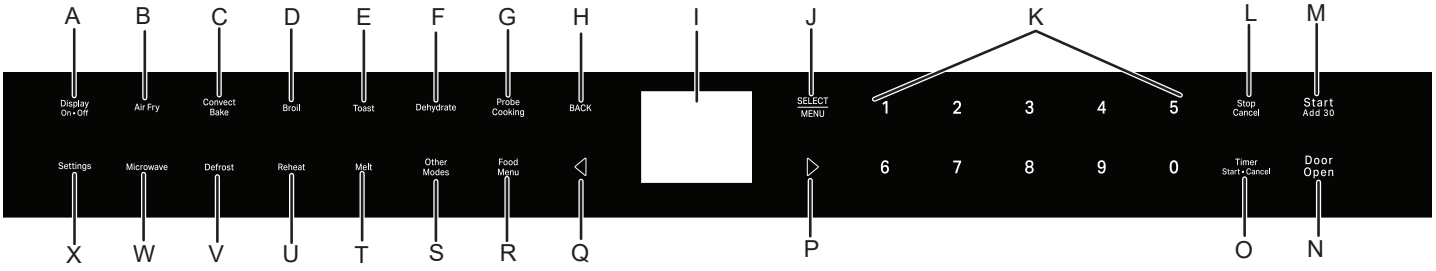
Microwave Oven Parts and Features



A. Vent
B. Grill element
C. Cavity light
D. Door lock latch
E. Probe inlet
F. Rack position 2
G. Open door pin
H. Probe case (probe is inside the probe case)
I. Rack position 1
J. Oven bottom/Heating plate
K. Serial tag
L. Convection element and fan (in back panel)

Parts and Features not shown:
Probe

Buttons on Door Glass



A. Display On · Off
B. Air Fry
C. Convect Bake
D. Broil
E. Toast
F. Dehydrate
G. Probe Cooking
H. BACK
I. Display
J. SELECT/MENU
K. Number buttons
L. Stop/Cancel
M. Start/Add 30
N. Door Open
O. TIMER Start · Cancel
P. Right arrow
Q. Left arrow
R. Food Menu
S. Other Modes
T. Melt
U. Reheat
V. Defrost
W. Microwave
X. Settings

Electronic Oven Controls

BUTTONS	FEATURE	INSTRUCTION
Start/Add 30	Cooking start	The Start/Add 30 button begins any oven function. During microwave cooking, when cooking is interrupted by opening the door, pressing Start/Add 30 button after the door is closed again will resume the preset cycle.
Start/Add 30	Quick start for 30 seconds	Press the Start/Add 30 button once will start the microwave for 30 seconds, press repeatedly, will add the time amount of the button pressed.
Stop/Cancel	Stop or Cancel the cooking function	**During input** Press the Stop/Cancel button will exit input. **During non sense cooking cycle** Press the Stop/Cancel button once will pause the cycle. Press the Stop/Cancel button twice will Stop/Cancel the cycle. **During sense cooking cycle** Press the Stop/Cancel button once will cancel the sensing.
Timer Start · Cancel	Start or Cancel kitchen timer	When the microwave is not in use or is running, setting the kitchen timer up to 24 hours. For example setting the kitchen timer to 2hr 30 min 0 sec: **1.** Press the Timer Start · Cancel button. **2.** Press number buttons 23000, the 02H30M00S is on the display. **3.** Press the Timer Start · Cancel button to start. Press Timer Start · Cancel button again to cancel if you like. **4.** The kitchen timer is counting down. **5.** Tones will be heard when the kitchen timer is finished. Press the Timer Start · Cancel button again to dismiss, or wait timeout to exit.
Door Open	Open the door	Press the Door Open button to open the door. During cooking, press the Door Open button, cook time will be paused.
SELECT/MENU	Confirm/Save the setting or Adjust settings	At programming state, press SELECT/MENU button to Confirm/Save the setting and go to the next step. Press the SELECT/MENU button to adjust settings such as time and temperature.
BACK	Go back to the previous screen	Press the BACK button to go back to the previous screen.
<	Left arrow	Press the “<” button to change values, or move between pages, or dismiss the error and let the display goes back to the display screen.
>	Right arrow	Press the “>” button to change values, or move between pages, or dismiss the error and let the display goes back to the display screen.
Settings	Settings the microwave oven	Enables you to personalize the audible tones and oven operation to suit your needs (see the Settings section for more detail). To Use: **1.** Press the Arrow buttons to toggle to your favorite choice. **2.** Press the BACK button to go back to the previous screen. **3.** Press the SELECT/MENU button to select. **4.** Press the Stop/Cancel button to exit Settings.
Display On · Off	Turn on/off the back light	Press the Display On · Off button repeatedly to turn on or off the beneath control button.
Air Fry	Air Fry	More information, see the “Air Fry” section.
Convect Bake	Convect Baking	More information, see the “Convect Bake” section.
Broil	Broiling	More information, see the “Broil” section.
Toast	Toast	More information, see the “Toast” section.
Dehydrate	Dehydrate	More information, see the “Dehydrate” section.
Probe Cooking	Probe Cooking	More information, see the “Probe Cooking” section.
Food Menu	Food Menu	More information, see the “Food Menu” section.
Other Modes	More modes	Keep Warm, Soften, Proof, Roast, Bake modes, see the“Other Modes” section for details.
Melt	Melt	More information, see the “Melt” section.
Reheat	Reheat	More information, see the “Reheat” section.

BUTTONS	FEATURE	INSTRUCTION
Defrost	Defrost	More information, see the “Defrost” section.
Microwave	Microwave	More information, see the “Microwave” section.

Settings

The Settings selection button allows you access to the hidden functions within the Electronic Oven Control. These hidden functions are as below, you can use Arrow buttons to toggle to your favorite choice, use BACK button to back to previous screen, use SELECT/MENU button to select, and use Stop/Cancel button to exit Settings.

HIDDEN	NOTES
Remote Start	Select Remote Start to enable the ability to utilize the KitchenAid app.
Cleaning and Maintenance	■ **Steam Clean:** This automatic cleaning cycle will help you to clean the microwave oven cavity and to remove unpleasant odors. More information, see the “Steam Clean” section.
Preference	■ **Display settings:** **Display Clock On/Off:** Set the Clock on, both Date and Time will be on the screen, set the Clock off, both Date and Time will be hidden. **Display Brightness:** Set the brightness of the screen, the brightness is set to 20%, 40%, 60%, 80% and 100%. ■ **Sabbath mode:** **Set Sabbath:** Set sabbath mode on. Press and hold the Stop/Cancel button to exit sabbath mode. **Sabbath Bake:** Use this function to bake during sabbath mode. Press the Stop/Cancel button once to exit baking. Press and hold Start/Cancel to exit sabbath mode. More information, see the “Sabbath Mode” section. ■ **Language and Regional:** **Language:** English or Spanish or French is available. **Temperature Unit:** °F or °C is available. **Weight Unit:** Imperial Oz or Lbs, Metric Grams or Kg is available. **Time Format:** 12 hours or 24 hours format. ■ **Restore Factory Defaults:** This will restore your product to the original factory default settings. ■ **Sound Volume:** Set sound volume preferences. **All Sound:** On/Off **Timers and Alerts:** Max/High/Mid/Low/Off. **Buttons and Affects:** Max/High/Mid/Low/Off. ■ **Time and Date:** Microwave oven will set automatically using Wi-Fi or manually set global Time and Date configuration. **Set Time:** Set time in 12 hours with AM/PM (default setting), if you want to set time in 24 hours format, change time format first. **Set Date:** Set date in MM/DD/YY. **Time Format:** 12 hours or 24 hours format.
Connectivity	■ **Connect to Network:** Download or open the app on your smart device to get going. Make sure Bluetooth and Wi-Fi are on. ■ **SAID Code and MAC Address:** SAID code and MAC address is displayed for the Wi-Fi module.
Info	■ **Demo Mode:** Set demo mode on/off. The demo mode enter code is 1234. ■ **My Appliance:** Displays appliance info, customer support contact info. ■ **Service and Support:** Customer support contact info, and Diagnostics is for service technicians only. ■ **Software Terms and Conditions:** The software terms and conditions. ■ **Wi-Fi Terms and Conditions:** Display Wi-Fi terms and conditions.

Standby Mode

When no functions are being used, the microwave oven will switch to standby mode and slightly dim the display brightness after about 10 minutes. Press any button or open the door, the display will return to normal lightness.

Sabbath Mode

For guidance on usage and a complete list of models with Sabbath mode, visit **www.star-k.org**

The Sabbath mode sets the microwave oven to remain on in a Bake setting until holding the Stop/Cancel button for around 3 seconds to turn it off. After the Sabbath mode is set, lights, displays and 12 hours shut off will be disabled.

To set Sabbath Mode:

1. Press the Settings button—>Right arrow—>Preferences—>Right arrow—>Sabbath mode.
2. Press the SELECT/MENU button to Set Sabbath.
3. Press the SELECT/MENU button to enter Sabbath. The microwave oven is now in Sabbath mode.

Press and hold the Stop/Cancel button for few seconds at any time and return to the normal cooking mode.

To Bake Using Sabbath Mode:

After the Sabbath Bake is set, lights, displays and 12 hours shut off will be disabled. Only set temperature display.
Press SELECT/MENU button to set Sabbath bake, and only the following buttons will function:

- “Right” and “Left” arrow buttons.
- Stop/Cancel(Hold for few secs) to exit.

To set Sabbath Bake without cooking time:

1. Press the Settings button—>Right arrow—>Preferences—>Right arrow—>Sabbath mode.
2. Press the Right Arrow button until Sabbath Bake.
3. Press the SELECT/MENU button to enter Sabbath Bake.
4. Press the Left/Right arrows to set your favorite baking temperature.
5. Press the Start button to start baking.

To exit Sabbath Mode:

- During baking, press and hold the Stop/Cancel button for few seconds at any time to exit.
- Wait time out (around 74 hours), press and hold the Stop/Cancel button for around 3 seconds to exit.

The microwave oven returns to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

To set Sabbath Bake with cooking time:

1. Press the Settings button—>Right arrow—>Preferences—>Right arrow—>Sabbath mode.
2. Press the Right Arrow button until Sabbath Bake.
3. Press the SELECT/MENU button to enter Sabbath Bake.
4. Press the Left/Right arrows to set your favorite baking temperature.
5. Press the SELECT/MENU button to enter the cooking time setting.
6. Press number buttons to set the cooking time. For example press "2", "3", "0", to set the baking time to 2 hours 30 minutes. This step can be skipped if you do not set a cooking time.
7. Press the Start button to start baking. The microwave oven is now in Sabbath bake and is Sabbath compliant.

To exit Sabbath Mode:

- During baking, press and hold the Stop/Cancel button for around 3 seconds at any time to exit.
- Wait preset time out, press and hold the Stop/Cancel button for few seconds to exit. The microwave

oven returns to the normal cooking mode (not Sabbath compliant).

Language

There are three languages supported. The language setting is in the Settings—>Preferences—>Language and regional submenu.

1. Press the SELECT/MENU button to set the Language. English/Spanish/French for your option.
2. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Temperature Unit

Fahrenheit and Celsius can be converted for this unit. The temperature unit setting is in the Settings—>Preferences—>Language and regional submenu.

1. Press the Right arrow button to the temperature unit submenu, press SELECT/MENU button to enter.
2. Press the Arrow buttons to select °F or °C.
3. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Weight Unit

There are two systems Imperial and Metric for your option, ounce and pound is in the Imperial submenu, gram and kilogram is in the Metric submenu. The weight unit setting is in the Settings—>Preferences—>Language and regional submenu.

1. Press the Right arrow button to Weight unit submenu, press SELECT/MENU button to enter.
2. Press the Arrow buttons to select Oz, Lbs (Imperial) or Grams, Kgs (Metric).
3. Press the Arrow buttons to select your favorite weight unit.
4. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Time Format

There are 12 hours or 24 hours format for your option. The time format setting is in the Settings—>Preferences—>Language and regional submenu.

1. Press the Right arrow buttons to Time Format submenu, press SELECT/MENU button to enter.
2. Press the Arrow buttons to select 12 hours or 24 hours.
3. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Restore Factory Defaults

Users may set the microwave oven back to default state. The restore factory defaults setting is in the Settings—>Preferences—>Restore factory defaults submenu.

1. Press the SELECT/MENU button to restore settings.

NOTE: System restarts and returns to clock screen. All features including all Settings and any stored value in memory will be reset.

Sounds Volume

Programming all sounds on/off and changing timers and alerts, buttons and effects volume.

All sounds: On or Off

Timers and alerts: Maximum, High, Medium, Low Off

Buttons and effects: Maximum, High, Medium, Low Off

The sound volume setting is in the Settings—>Preferences—>Sounds volume submenu.

Instruction:

1. Press the SELECT/MENU button to enter.
2. Press Arrow buttons to toggle to the item you want to set.
3. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.

Time and Date

Microwave oven will set the time and date automatically using Wi-Fi, or you can set time and date manually by the following instruction.

Set Time (12 hours format is default setting):

Set the time with the below instructions, for example, setting the time to 3:30 AM:

1. Press Settings button, press Arrow buttons to Preferences, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Time and Date submenu, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
3. Press the SELECT/MENU button when you see the Set time setting.
4. Press number 330, to set the time to 3:30.
5. Press the Arrow buttons toggle to AM. The display showed 3:30 AM.
6. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
7. Press the BACK button back to the home page.

NOTE: If you like the 24 hours format, change the time format in the Time Format submenu.
For a 24 hours format, if the clock is blanking on the screen, set the date with the following instructions, the problem will be solved.

Set Date: MM/DD/YY format, for example, setting the date to 01/01/24.

1. Press the Settings button, press Arrow buttons to Preferences, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Time and date submenu, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
3. Press the Arrow buttons until Set date, press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
4. Press number 01 to set the month.
5. Press number 01 to set the date.
6. Press number 24 to set the year.
7. Press the SELECT/MENU button to confirm your setting.
8. Press the BACK button back to the home page.

Time Format: 12 hours with AM/PM, or 24 hours format.

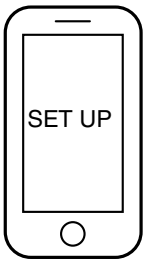
Connectivity

With your mobile device, get the KitchenAid app, connectivity setup instructions, terms of use, and privacy policy by scanning the QR.

IMPORTANT: Proper installation of your appliance prior to use is your responsibility. Be sure to read and follow the Installation Instructions that came with your appliance.

Connectivity requires Wi-Fi and account creation. App features and functionality subject to change. Data rates may apply. If you have any problems or questions, contact customer support.

You Will Need:

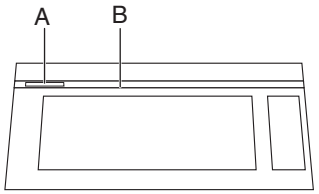


- A home wireless router supporting Wi-Fi, preferably 2.4 Ghz with WPA2 security. If you are unsure of your router's capabilities, refer to the router manufacturer's instructions.
- The router to be on and have a live internet connection.
- The SAID code and MAC address for your appliance may be needed. The SAID code and MAC address can be found in the Settings button with below instructions, or you can find it on your appliance in the upper left corner of the door, see below illustration 1.
- Mobile device with bluetooth connection capability with bluetooth turn on.
- Latest version (recommended) of the app.

Find the SAID code and MAC address through Settings—>Connectivity—>SAID code and MAC address.

Once installed, launch the app. You will be guided through the steps to set up a user account and to connect your appliance. If you have any problems or questions, call us.

Illustration 1



A. SAID code and MAC address label
B. Door

Steam Clean

This automatic cleaning cycle will help you to clean the microwave oven cavity and to remove unpleasant odors.

Before starting the cycle:

1. Remove all accessories from the cavity.
2. Put 250 mL water into a container (see our recommendations in the below section "Tips and suggestions").
3. Place the container directly on the middle of the oven bottom.
4. Close the door.

To Start the Cycle:

1. Press Setting button, press Arrow button scroll to Cleaning and Maintenance submenu, find Steam Clean function.
2. Press the Start button to start the function.

When the Cycle is Finished:

1. Press the Stop/Cancel button.
2. Remove the container.
3. Use a soft cloth or a paper towel with mild detergent to clean the interior surfaces.

Tips and suggestions:

For a better cleaning result, it is recommended to use a container with a diameter of 17-20 cm, and a height that is lower than 6.5 cm.

It is recommended to use a container of light plastic material that is suitable for the microwave.

As the container will be hot after the cleaning cycle is completed, it is recommended to use a heat resistant glove when removing the container from the microwave.

For a better cleaning effect and removal of unpleasant odors, add some lemon juice or vinegar to the water.

Oven Cooking Functions

Odors and smoke are normal when the microwave oven is used the first few times or when it is heavily soiled.

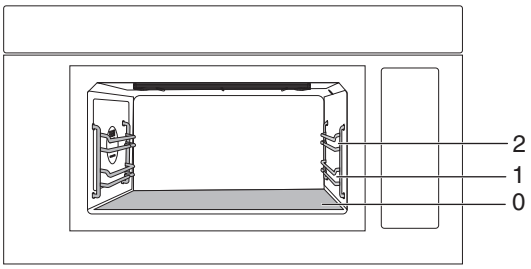
During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Accessories

- The provided accessories can help you to achieve the best results, use different accessories depending on the recipe, see cooking tips on the display.
- Metal oven proof bakeware can be used during air fry, toast, bake, convect bake, roast, broil and dehydrate cycles.
- There are 3 levels to place the accessories, placing the appropriate accessories onto the right level will help you to achieve best results.
- When cooking oily or juicy foods in some cooking function, such as bake, air baking, convection bake, roast, placing the food on the toast pan directly, or placing the food on an oven proof baking plate, then placing the baking plate onto the wire rack.

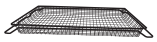
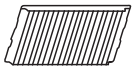
Accessories Positions

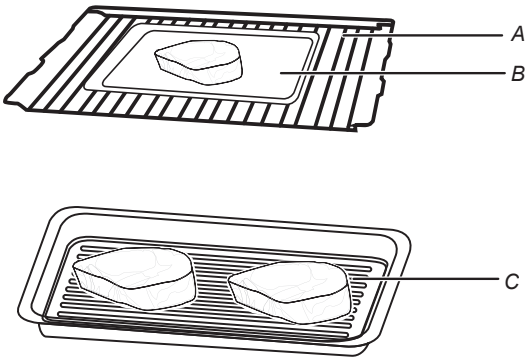


2. Rack position 2

1. Rack position 1

0. Oven bottom

Accessories		Level
	Air fry basket	1
	Wire rack	0 or 1 or 2
	Toast pan	0 or 1 or 2
	Probe	Probe inlet



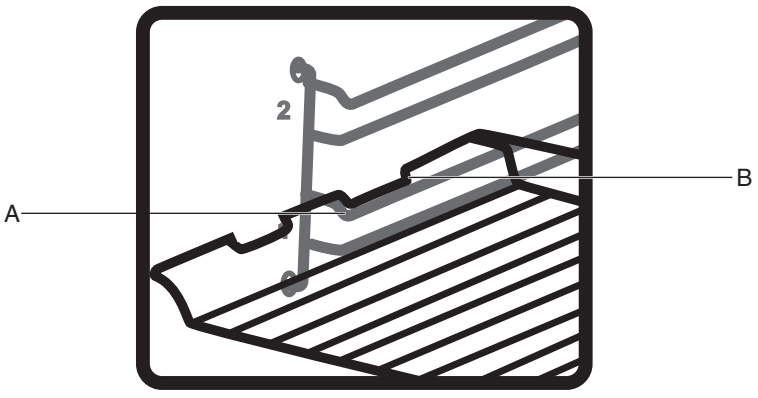
A. Wire rack

B. Baking plate(not provided)

C. Toast pan

Rack Stopper of Wire Rack or Air Fry Basket Use

When the food needs to be turned over, pull out the wire rack or air fry basket slightly, and the wire rack or air fry basket will stop at the rack stopper, allowing you to easily turn the food, no need to take the wire rack or air fry basket out.

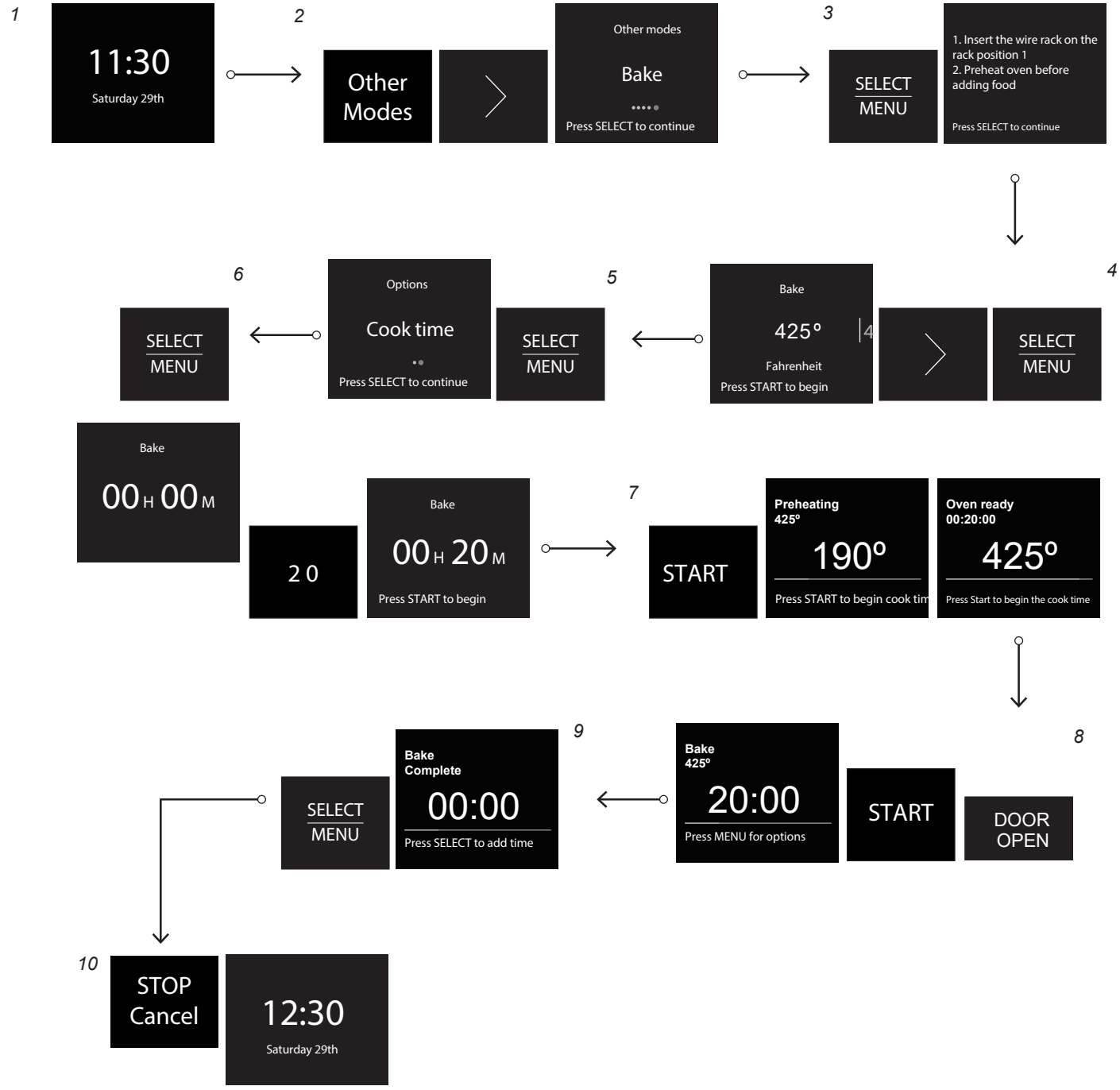


A. Ladder rack stopper

B. Rack stopper

Manual Oven Cooking

Follow the steps to cook by temperature, below is an example to bake a pizza in 425°F (218°C) temperature.



1. In clock screen.
2. Press the Other Modes button, and press the right arrow button repeatedly until Bake.
3. Press the SELECT/MENU, follow the cooking tips on the screen.
4. Press the SELECT/MENU, and press the right arrow button repeatedly until 425°F.
5. Press the SELECT/MENU to enter the cooking time setting screen.
6. Press the SELECT/MENU, press number buttons “2” “0” to set the baking time to 20 minutes.
7. Press the Start/Add 30 button to begin preheating. When the oven meets the preheat temperature, complete sounds will be heard.
8. Press the Door Open button to put food inside. Close the door, press the Start/Add 30 Button to start baking. Baking is counting down.
9. When baking is complete, press the SELECT/MENU button to add more time, this step can be skipped, if you are satisfied with the doneness.
10. Press the Door Open button, wearing gloves to take out the pizza, close the door, and press the Stop/Cancel button back to the clock screen.

Air Fry

This function is to use force Air combined with Toast function to obtain deep fried effect in a microwave oven environment instead of submerging the food in oil. Use with an air-fry basket.

Accessories:

Air fry basket

Procedure:

1. Put the food in the air fry basket without overlap and insert the air fry basket on the rack position 1.
2. Air fry default temperature is 450°F (232°C). Use the Left arrow or Right arrow button to select a different temperature.
3. Press the SELECT/MENU button to set cooking time.
4. Use numbers buttons to set time in HH/MM, up to 2 hours.
5. Press the Start/Add 30 button to cook.

NOTE:

1. During or after cooking, the air fry basket will be hot, always wear gloves to remove and handle the hot air fry basket.
2. Allow to turn food at the 3/4 of cooking time to get a better performance.
3. In the air fry cooking function, the embraced heating plate will be worked, please do not cover it when cooking, otherwise the cooking performance will have some downgrade.
4. If the Toast pan or other baking pan is placed at the bottom of the cavity to catch oil and juicy, the cooking time will need to be extended.
5. When cooking fresh meat or juicy food, there may be a certain amount of food residue in the oven bottom. Do not clean it immediately after cooking. It is recommended to apply a layer of Soft Scrub Multi-Purpose while the oven bottom is cooling Cleanser, soften the stains for about 20-30 minutes, the softened stains are very easy to remove.

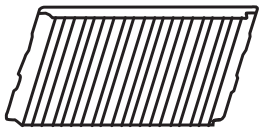
Temperature Level	Recommendation	Level
350°F (177°C)	Cheese-filled frozen food, such as mozzarella stick.	1
375°F (191°C)	Thicker fresh meat such as hamburger, chicken tenders, drumsticks, thighs.	1
400°F (204°C)	Fresh vegetables such as Brussels sprouts, broccoli. Small fresh seafood such as coconut shrimp.	1
425°F (218°C)	Fresh thinner meat such as chicken wings.	1
450°F (232°C)	Frozen prepared potatoes food such as French fries, tater tots, hash browns Frozen prepared chicken such as chicken nuggets, chicken wings.	1

Temperature Level °F	Temperature Level °C
350°F-450°F/25°F	180°C-230°C/5°C

Convect Baking

This function allows to cook food as in traditional ovens. Therefore it is useful to cook pastries, bakeries, meat, poultry, fishes.

Accessory:



Wire rack

Procedure:

1. Press Convect Bake button.
2. Press the SELECT/MENU button to select.
3. Some tips prompt on the display, Press the SELECT/MENU button to the next step.
4. Select the desired temperature.
5. Press the Start/Add 30 button. The oven starts to preheat.
6. After preheating, “Oven ready” is shown on the display.
7. Open the door, place food inside the cavity on the recommended level.
8. Close the door.
9. Press the SELECT/MENU button to set cooking time or set delay time.
10. Press the Start/Add 30 to cook.

NOTE:

1. During or after cooking, accessories will be hot, always use gloves to remove and handle the hot accessory.
2. Allow to turn food if needed.
3. High temperature resistant roast pan or baking pan can be placed on the wire rack if necessary.
4. When cooking oily or juicy foods, place an oven proof baking plate on the oven bottom to catch dripping oil or juice.
5. If you like to do another cooking at a lower temperature as soon as this cooking is completed, let the unit stand over 5 minutes, or it may affect the cooking result.

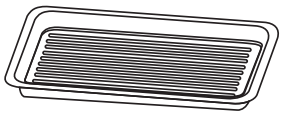
Temperature Level	Recommendation	Accessories	Level
300°F ~ 325°F	Cookies, Muffins, Layer cake	Wire rack+Baking tray(not provided)	1
350°F ~ 400°F	Frozen Pizza, Bread loaf	Wire rack	
425°F ~ 450°F	Whole chicken, Fish	Wire rack+Pyrex(not provided) or Wire rack only	

Temperature Level °F	Temperature Level °C
250°F-450°F/25°F	125°C-230°C/5 °C

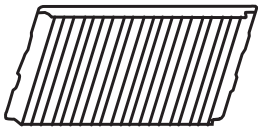
Broil

To cook food evenly, hot air must be able to circulate.

Accessories:



Toast pan



Wire rack

Instruction:

Low level:

This level is used to ultimate cooking of those products already cooked in the bottom, that still need to develop some browning on the top; otherwise it is useful for those products that have to cook/kept warm for a long time with no risk of burning.

Medium level:

This is used to cook some types of meat that have to be cooked evenly outside and inside. It is also suitable to toast bread slowly, to gratinate foods and to reheat them.

High level:

This level is intended for those foods that have to rapidly develop an intense browning on the surface, or for toasting bread or to finish gratinating foods.

Procedure:

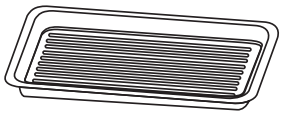
1. Open the door and insert the food to rack position 1.
2. Press Boil button to enter.
3. Select the SELECT/MENU to set the temperature range.
4. Press the SELECT/MENU button to set cooking time.
5. Use numbers buttons to set time in HH/MM.
6. Press the Start/Add 30 button to cook.

Browning level	Temp setting range		Level
	°F	°C	
Low	250°F	121°C	1
Mid	325°F	163°C	
High	400°F	205°C	

Toast

Use this function to toast Sliced Bread, Chicken Nuggets, French Fries etc.

Accessory:



Toast Pan

Procedure Menu Procedure:

1. Press the Toast button.
2. Press SELECT/MENU to enter the tips screen, and follow the tips, press SELECT/MENU to next screen.
3. Select SELECT/MENU button to set amount/weight (for Sliced bread, you need to Select the desired browning level before setting weight).
4. Press the Start/Add 30 button to cook.

Manual Toast Procedure:

1. Press the Toast button.
2. Press the arrow button repeatedly until Manual Toast submenu.
3. Press the SELECT/MENU button to the tips screen, press the SELECT/MENU button to next screen.
4. Press the arrow button to set the desired temperature.
5. Press the SELECT/MENU button to set the cooking time.
6. Press the Start/Add 30 button to cook.

NOTE:

1. During or after cooking, accessories will be hot, always use mitts to remove and handle the hot accessory.
2. Allow to turn food if needed.
3. If you like to do another cooking at a lower temperature as soon as this cooking is completed, let the unit stand over 5 minutes, or it may affect the cooking result.

Recipe	Weight	Temperature setting range	Accessory	Level
Sliced Bread	■ Light ■ Medium Light ■ Medium ■ Medium dark ■ Dark 1-6 Slices	/	Toast Pan	0
Bagel	1-6 Slices	/	Toast Pan	0
Frozen Waffles	1-6 Slices	/	Toast Pan	0
Manual Toast	/	See below chart	Toast Pan	0

Manual Toast Temperature Level	
250°F-475°F/25°F (KMBT730) 250°F-450°F/25°F (YKMBT730)	125°C-245°C/5°C (KMBT730) 125°C-230°C/5°C (YKMBT730)

Dehydrate

This function is used to dry the moisture in the food.

Accessories:

Air fry basket

Preset Menu Procedure:

1. Press the Dehydrate button to select your favourite recipe.
2. Press SELECT/MENU to enter the tips screen, and follow the tips, press SELECT/MENU to next screen.
3. Select SELECT/MENU button to set amount/weight.
4. Press the Start/Add 30 button to cook.

Manual Dehydrate Procedure:

1. Press the Dehydrate button.
2. Press the arrow button repeatedly until Manual Dehydrate submenu.
3. Press the SELECT/MENU button to the tips screen, press the SELECT/MENU button to next screen.
4. Press the arrow button to set the desired temperature.
5. Press the SELECT/MENU button to set the cooking time.
6. Press the Start/Add 30 button to cook.

Recipe	Temperature setting range	Recommendation	Weight	Level
Meat	/	Beef Jerky	1 batch	1
Fruit	/	Fruit slices	1 batch	
Vegetables	/	Vegetable slices	1 batch	
Manual Dehydrate	See below chart	Fruit slices, Meat, Vegetable	/	

Manual Dehydrate Temperature Level	
100-180°F/5°F	39-81°C/3°C

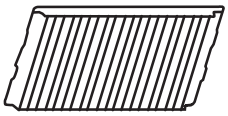
Probe Cooking

Below cooking modes cannot cook without the probe. Follow the prompts on the screen to customize the probe target temperature and the cavity target temperature.

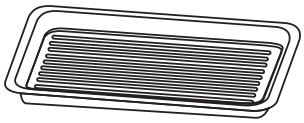
Accessories:



Probe



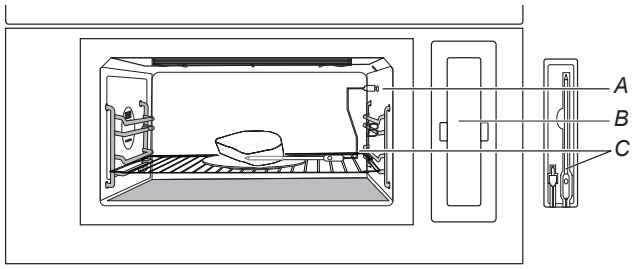
Wire rack

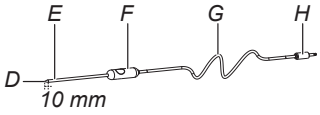


Toast pan

Positioning probe before cooking

1. Taking out the probe from probe case(B).
2. Clean and dry it before cooking.
3. Insert the short terminal plug into the cavity probe connector.





A. Probe Connector
B. Probe case
C. Probe
D. Tip
E. Temperature sensor
F. Handle
G. Cable
H. Plug

Procedure:

1. Put the food in the accessory and insert the temperature sensor (H) of the probe into the thickest portion of the food. (Temperature sensor is far from the tip (D) of the probe, around 10 mm, and located in the center of the thickest section of the food.)
2. Follow the prompts on the display to insert the plug (H) into the probe connector position(A), which is located inside the cavity upper right side, see above illustration.
3. Insert the accessory in the rack position 1.
4. Press Probe Cooking button.
5. Press the arrow button repeatedly to select your favorite recipe.
6. Press SELECT/MENU button to enter the tips screen.
7. Press SELECT/MENU button to set the probe temperature and oven temperature.
8. Press Start/Add 30 to cook.

NOTE:

1. During or after cooking, accessories will be hot, always use gloves to remove and handle the hot accessory.
2. Allow to turn food if needed.
3. High temperature resistant roast pan or baking pan can be placed on the wire rack if necessary.
4. When cooking oily or juicy foods, place an oven proof baking plate on the oven bottom to catch dripping oil or juice.
5. If you like to do another cooking at a lower temperature as soon as this cooking is completed, let the unit stand over 5 minutes, or it may affect the cooking result.

After Use:

Clean the probe and dry it (see Owner manual on “Microwave Oven Maintenance and Care” section for more details). Store the probe in the probe case and attach it back to the microwave oven.

Modes	Probe Temperature Level		Oven Temperature Level		Recommendation	Accessories	Level
	°F	°C	°F	°C			
Broil with probe	120-220°F/5°F	50-104°C/2°C	Low: 250 °F Medium: 325°F High: 400°F	Low: 121°C Medium: 163°C High: 205°C	Thicker steak, hamburger, salmon	Wire rack	1
Bake with probe			250-450°F/25°F	125-230°C/5°C	Bread loaf, whole potatoes, fresh pie	Wire rack	
Roast with probe			250-450°F/25°F	125-230°C/5°C	Whole chicken, beef roast, pork loin	Toast pan	

Food Menu

To reach common cooking recipes by category.

Category	Food Option		Accessory	Level
Beverages	Coffee		Microwave safe container (not provided)	0
	Milk			0
	Tea			0
	Water			0
Breakfast	Toast bagel		Toast pan	0
	Sliced bread			0
	Frozen waffles			0
	Oatmeal		Microwave safe container (not provided)	0
	Scrambled eggs			0
Ingredient Prep	Butter	Melt	Microwave safe container (not provided)	0
		Soften		0
	Melt Cheese			0
	Melt Chocolate			0
	Soften Cream Cheese			0
	Soften Ice Cream			0
	Reheat Water			0
Meals	Reheat Casserole		Microwave safe container (not provided)	0
	Reheat Dinner Plate			0
	Potatoes	Small potatos	Paper towel	0
		Large potatos		0
	Cook Rice		Microwave safe container (not provided)	0
	Reheat Soup			0
Snacks	Popcorn		/	0
Sides	Cook fresh vegetables		Microwave safe container (not provided)	0
	Cook frozen vegetables			0
	Cook Potatoes	Small	Paper towel	0
		Large	Paper towel	0
	Cook Rice		Microwave safe container (not provided)	0

Microwave Cooking General Guide

⚠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.

1. Please follow the function instructions to cook the different types of foods.
2. For better cooking performance, it is recommended to stir/turn and let the food stand 1 minute after cooking and reheat.
3. For better cooking performance, try to use the preset button first.
4. For auto function, Auto functions never allow any change:
   - If the unit is currently sensing when the door was opened, the cycle will be canceled and return to idle.
   - If the unit is not in a sensing state, you can start and proceed with remaining time after the door is shut and you press start.

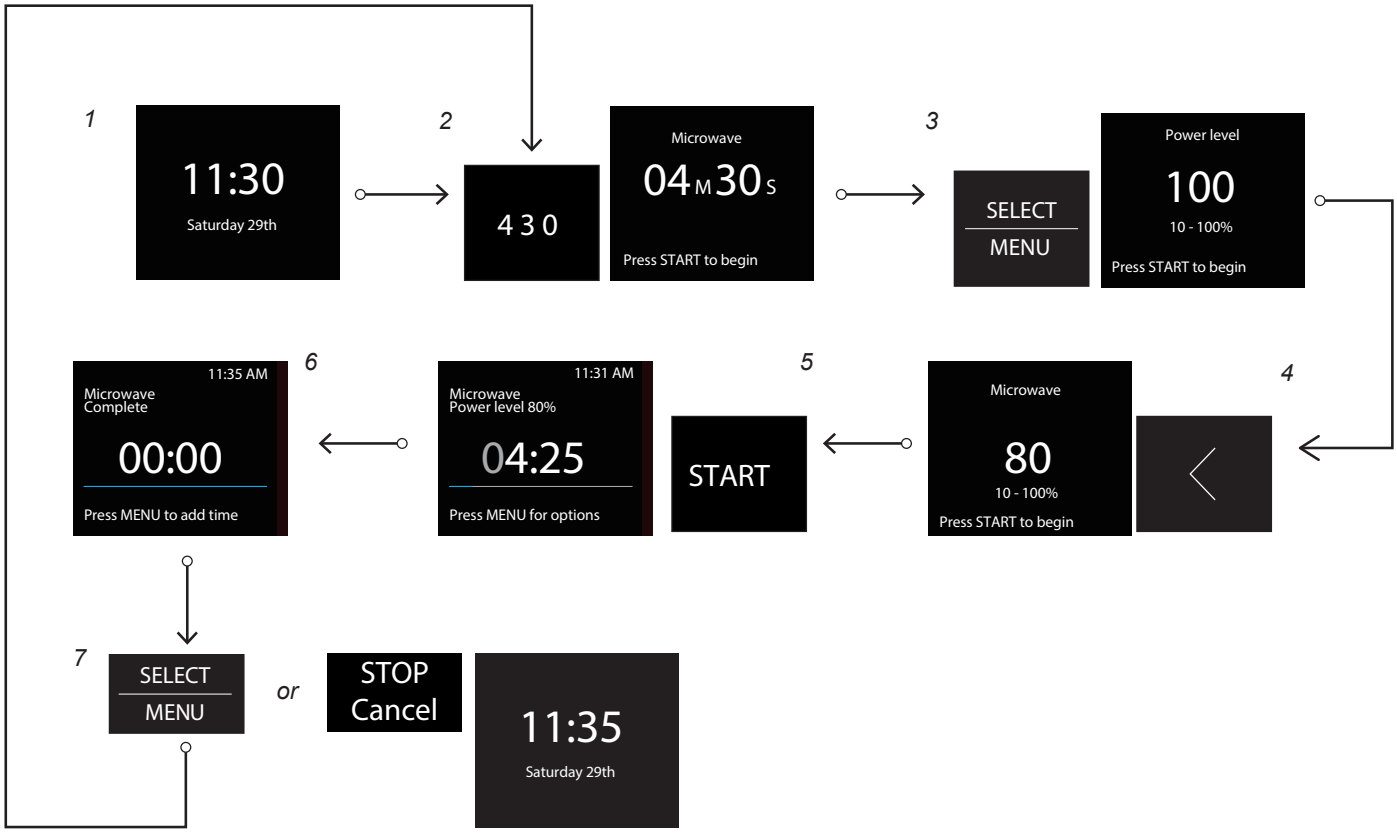
Percent/Name	Number	Use
100%	100	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as cooking soups with raw ingredients, heating beverages, and cooking most vegetables.
90%	90	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets. Heating cream soups.
80%	80	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%	70	Reheating ready-cooked food, single or multiple dishes.
60%	60	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and custards.
50%	50	Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
40%	40	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts.
30%	30	Melting chocolate and cheese.
20%	20	Melting butter, Heating bread, rolls, and pastries.
10%	10	Taking chill out of fruit Softening butter, cheese, and ice cream. Defrosting bread, fish, meats, poultry, and precooked foods.

Tips and suggestions:

For better cooking performance, it is recommended to stir/turn and let the food stand 1 minute after cooking and reheat.

Manual Microwave Cooking

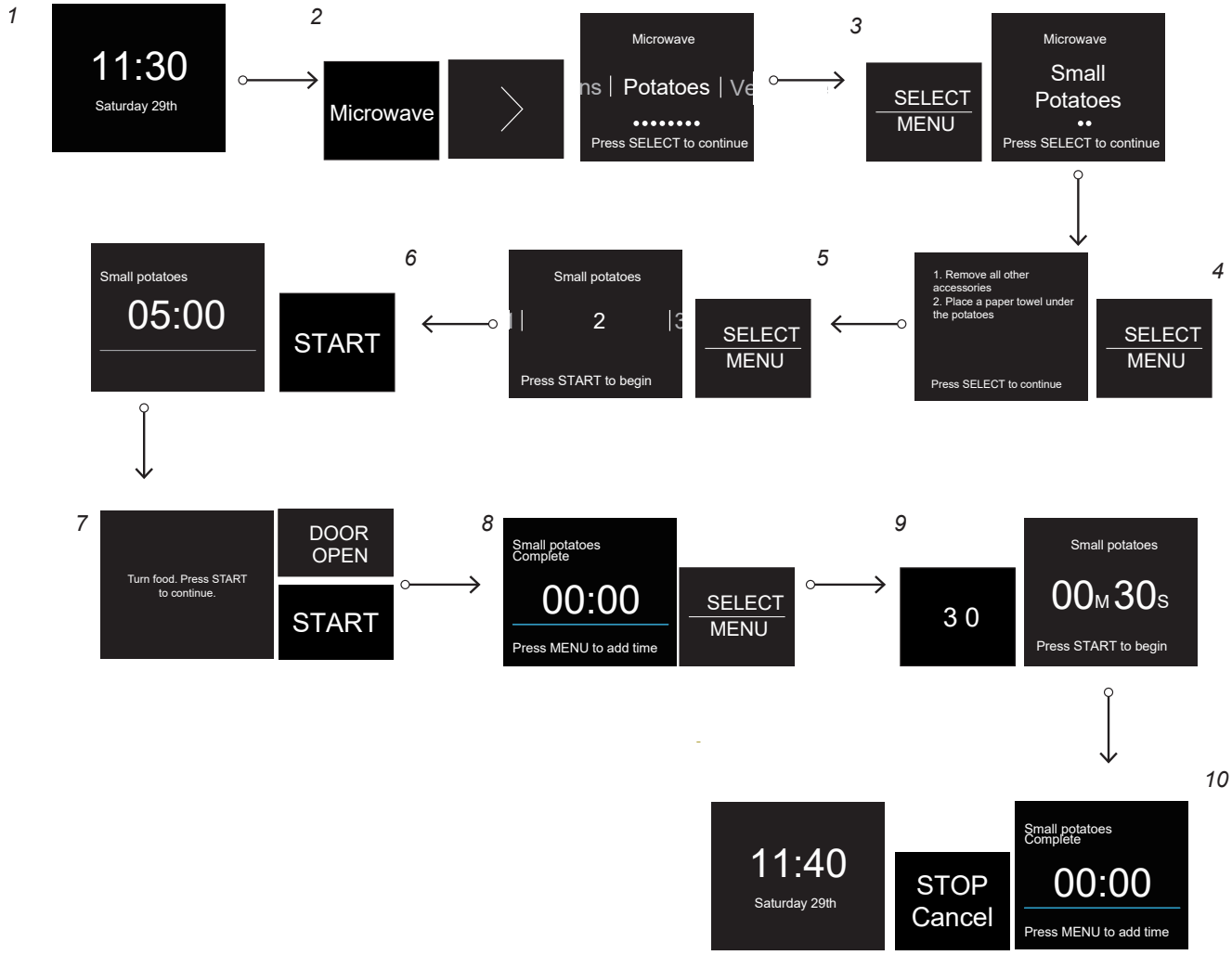
Follow the steps to cook with microwave manual mode, below example is 4 minutes 30 seconds cook time and 80% power level.



1. In clock screen.
2. Press number buttons to enter cook time, such as set 4 minutes 30 seconds: press “4” “3” “0”. The default power level is 100%.
3. Press the SELECT/MENU button to change power level to 80%.
4. Press the left Arrow button twice to switch the power level 80%.
5. Press the Start/Add 30 button to begin cooking.
6. Cooking completed.
7. Press the SELECT/MENU button to add time if you like and repeat the steps from step 2, or press the Stop/Cancel button back to the idle state.

Assisted Microwave Cooking

Follow the steps to cook with assisted microwave mode, below is an example to cook 2 pieces of small potatoes.



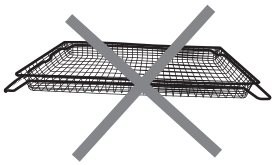
1. In the clock screen.
2. Press the Microwave button and press the right arrow button repeatedly until Potatoes.
3. Press the SELECT/MENU button to select small potatoes.
4. Press the SELECT/MENU button to continue. There are some cooking tips shown on the display, check and follow the tips.
5. Press the SELECT/MENU and right arrow button to choose 2 pieces of small potatoes.
6. Press the Start/Add 30 button to begin cooking. The cooking time will be counted down.
7. During cooking, the display prompts you to turn the food over, and a reminder tone sounds. Open the door and follow the tips.
8. Cooking completed.
9. Press the SELECT/MENU button to add time if you like, this step can be skipped, if you are satisfied with the doneness.
10. Press the Stop/Cancel button back to the clock screen.

Microwave

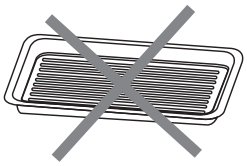
This function is a microwave cooking function.

Accessories:

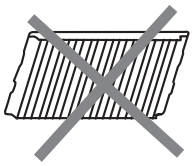
Do Not Use



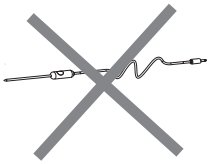
Air fry basket



Toast pan



Wire rack



Probe

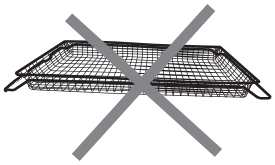
Recipe		Weight	Accessories	Cooking Tips
Popcorn		Amount range 3-3.5 oz (85-100 g)	/	Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.
Potatoes	Small Potatoes	1-4 pieces, 3-5 oz (85-141 g)/each	Microwave safe plate (Not Provided)	Pierce each potato several times with a fork. Place on a paper towel, around ceramic plate edges, at least 1" (2.5 cm) apart. Place a single potato to the center of the ceramic plate. Turn the potato when the system prompts to turn food during the cooking process. Let stand for 5 minutes after cooking.
	Large Potatoes	1-4 pieces, 8-10 oz (227-283 g)/each		
Vegetables	Fresh Vegetables	Amount range 1-4 cups (250g/Cup)		Place in a microwave-safe container and add 2-4 tbs water. Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand for 3 minutes after cooking.
	Frozen Vegetables	Amount range 1-4 cups		
Oatmeal		Amount range 1-4 servings/1 servings		Follow measurements on the package for ingredient amounts. Place oatmeal and liquid in a microwave-safe dish. Cover with plastic wrap and vent. Stir after cooking.
Rice		Amount range 0.5-2 cups (125 - 500 mL) (dry, white long grain)		Follow measurements on the package for ingredient amounts. Place rice and liquid in a microwave-safe dish. Cover with a loose fitting lid. Stir and let stand for 5 minutes after cooking, or until liquid is absorbed.
Scrambled Eggs		1-4 eggs/1 egg		From room temperature. Put food into a microwave safe dish, Add 1 tablespoon water for one egg, and mix well. Cover the dish. Stir and let stand for 3 minutes after cooking.
Manual Cook		/	/	/

Defrost

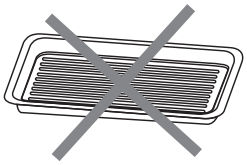
This function allows you to quickly defrost food manually or automatically. Use this function to manually defrost, automatically defrost chicken breast, fish fillets, ground meat.

Accessories:

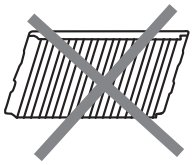
Do Not Use



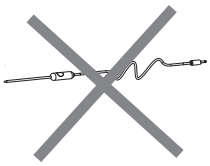
Air fry basket



Toast pan



Wire rack



Probe

Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Chicken Breast	Amount range 0.5-3 lbs (226-1351 g)	Microwave safe container (Not Provided)	Do not cover.
Fish Fillets	Amount range 0.5-3 lbs (226-1351 g)		Do not cover.
Ground Meat	Amount range 0.5-3 lbs (226-1351 g)		Do not cover.
Manual Defrost	/		/

Tips:

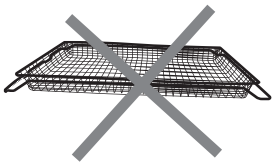
- For better cooking performance, try to use the preset button first.
- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces 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 aluminium foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the “Aluminium Foil and Metal” section first.
- Times and cooking powers have been present for defrosting a number of food types.
- Let stand 5-20 minutes after defrosting.
- Manual defrost: Press Defrost button to select Manual defrost and set the suitable time, press START sec to start.

Reheat

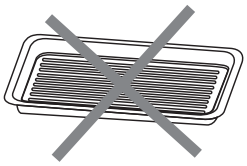
This function allows you to reheat food manually or automatically.

Accessories:

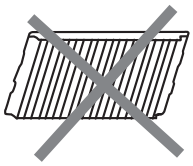
Do Not Use



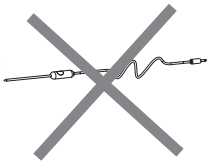
Air fry basket



Toast pan



Wire rack



Probe

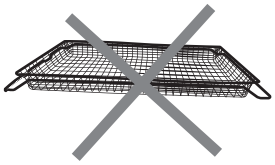
Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Casserole	Small, Medium, Large (250 mL-1 L)	Microwave safe container (Not Provided)	Cover with film and leave a vent.
Dinner Plate	Amount range 1 plate, about 8-16 oz (227-454 g)		Cover with film and leave a vent.
Soup	Senses 1-4 cups(1 container) (250-1000 ml, 250 ml/Cup)		Do not cover.
Coffee	1 - 2 Cups (170-340 g)	Short and wide cup	Place in the cup to the bottom center, do not cover.
Milk	1 - 2 Cups (170-340 g)		
Tea	1 - 2 Cups (170-340 g)		
Water	1 - 2 Cups (170-340 g)		
Manual Reheat	/	/	/

Melt

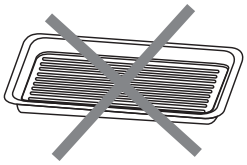
The Melt function allows you to do manual melt, automatically melt butter, cheese, chocolate.

Accessories:

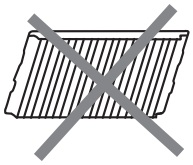
Do Not Use



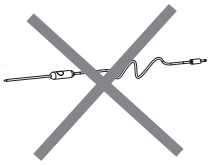
Air fry basket



Toast pan



Wire rack



Probe

Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Butter	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Microwave safe container (Not Provided)	Do not cover.
Cheese	8, 16 oz (226 g, 454 g)		
Chocolate	4, 6, 8, 10, 12 oz (113, 170, 227, 284, 341 g)		
Manual Melt	/		/

Other Modes

Modes	Instructions
Keep Warm	More information, see the “Keep Warm” section
Soften	More information, see the “Soften” section
Proof	More information, see the “Proof” section
Roast	More information, see the “Roast” section
Bake	More information, see the “Bake” section

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

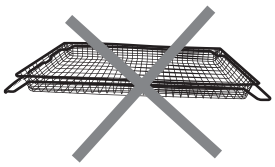
Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

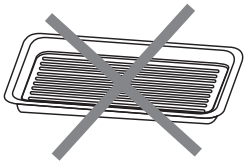
This function allows you to keep your dishes warm automatically.

Accessories:

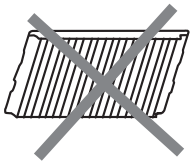
Do Not Use



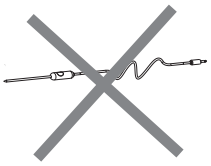
Air fry basket



Toast pan



Wire rack



Probe

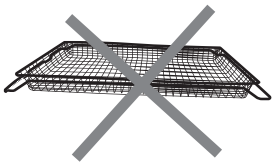
1. Use a microwave safe container.
2. Press the Keep Warm button.
3. Press SELECT/MENU button enter the tips screen and follow the tips.
4. Press the number button to set time. Default time is 30 minutes.
5. Press the Start/Add 30 button to start.

Soften

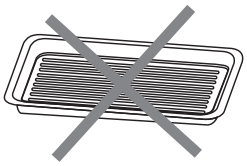
The Soften function allows you to do manual soften, automatically soften butter, cream cheese, ice cream.

Accessories:

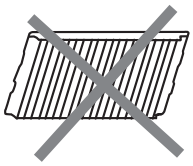
Do Not Use



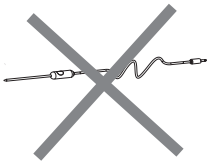
Air fry basket



Toast pan



Wire rack



Probe

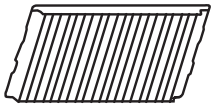
Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Butter	0.5, 1.0, 1.5, 2.0 sticks	Microwave safe container (Not Provided)	Do not cover.
Cream Cheese	3 oz, 8 oz (85 g, 227 g)		
Ice Cream	16, 32, 48, 64 oz (453, 907, 1361, 1815 g)		
Manual Soften	/		/

Proof

This function is used to dough rising.

Accessory:

Use



Wire rack

Procedure:

1. Open the door and insert the wire rack on position 1, then insert the proof with a bowl on the wire rack.
2. Press SELECT/MENU button to set the desired cooking time.
3. Press the Start/Add 30 button.

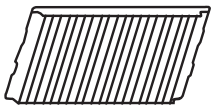
Tips:

- For example pizza dough, measure 98°F (37°C) water directly into the container and dissolve the yeast into the water, add 8.8 oz (250 g) flour, 2 tablespoon extra virgin olive oil, 1/3 tablespoon (2 g) of salt. Kneadwell until a dough is formed. This function can be used with any other dough recipe.
- For better result we recommend to use plastic wrap to cover the bowl.

Roast

This function allows to cook food as in traditional ovens. Therefore it is useful to cook pastries, bakeries, meat, poultry, fishes.

Accessory:



Wire rack

Procedure:

1. Press the Other Modes, and arrow button reach Roast sub menu.
2. Press the SELECT/MENU button. Some tips prompt on the display, follow the tips.
3. Press the SELECT/MENU button to select the desired temperature.
4. Press the SELECT/MENU button to set cooking time or set delay time.
5. Press the Start/Add 30 button. The oven starts to preheat.
6. After preheating, open the door, place food inside the oven on the recommended level.
7. Close the door. Press the Start/Add 30 to cook.

NOTE

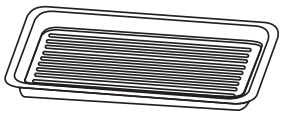
1. During or after cooking, accessories will be hot, always use mitts to remove and handle the hot accessory.
2. Allow to turn food if need.
3. High temperature resistant roast pan or baking pan can be placed on the wire rack if necessary.
4. When cooking oily or juicy foods, place an oven proof baking plate on the oven bottom to catch dripping oil or juice.
5. If you like to do another cooking in lower temperature as soon as this cooking completed, let the unit stand over 5 minutes, or it may effect the cooking result.

Temperature Level °F	Temperature Level °C
250°F-450°F/25°F	125°C-230°C/5°C

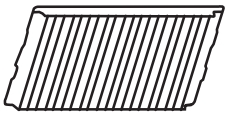
Bake

This function allows to cook food as in traditional ovens. Therefore it is useful to cook pastries, bakeries, meat, poultry, fishes.

Accessories:



Toast pan



Wire rack

Procedure:

1. Press the Other Modes, and arrow button reach Bake sub menu.
2. Press the SELECT/MENU button to the tips screen.
3. Press the SELECT/MENU button to set temperature.
4. Press the SELECT/MENU button to set cooking time or set delay time.
5. Press the Start/Add 30 button. The oven starts to preheat.
6. After preheating, open the door, place food inside the oven on the recommended level.
7. Close the door. Press the Start/Add 30 to cook.

Temperature Level °F	Temperature Level °C
250°F-450°F/25°F	125°C-230°C/5°C

Guide des commandes de l'ensemble four à micro-ondes/ hotte

Guide des caractéristiques

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.

Le présent manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut comporter toutes les caractéristiques énumérées ou seulement certaines d'entre elles. Consulter ce manuel ou la section d'aide pour ce produit sur notre site Web au **www.kitchenaid.com/owners** pour obtenir des instructions plus détaillées. Au Canada, consulter notre site Web au **www.kitchenaid.ca/proprietaire**. Pour obtenir plus d'information sur une caractéristique ou sur les étapes pour utiliser les caractéristiques mentionnées, consulter la section titre de la caractéristique.

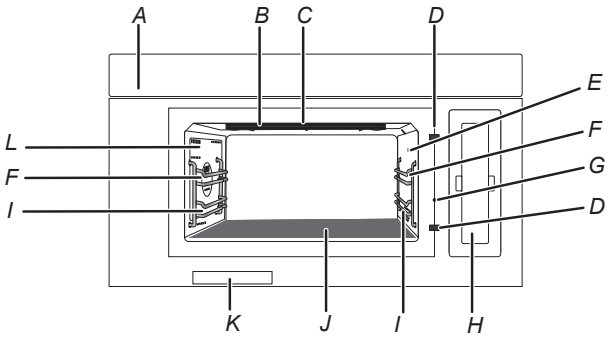
⚠AVERTISSEMENT

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.

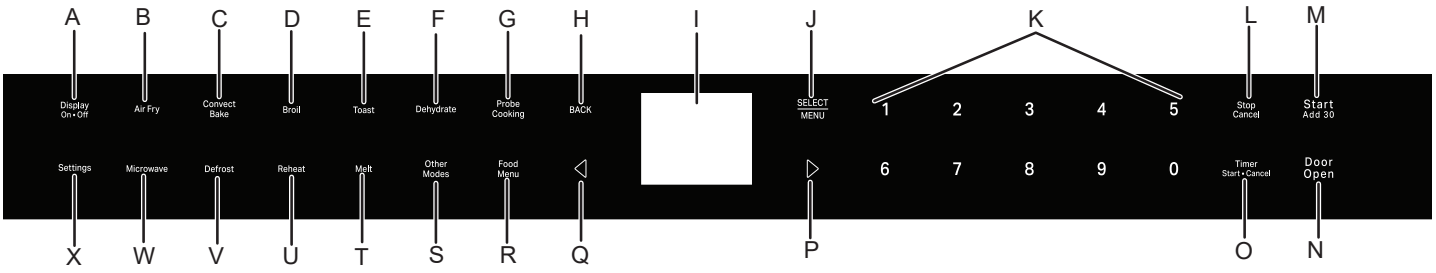
Pièces et caractéristiques du four à micro-ondes



A. Système d'extraction
B. Élément du gril
C. Lampe de la cavité
D. Loquet de verrouillage de la porte
E. Entrée de la sonde
F. Position de grille 2
G. Broche de porte ouverte
H. Étui de sonde (la sonde se trouve à l'intérieur du boîtier)
I. Position de grille 1
J. Fond du four/plaque chauffante
K. Étiquette de série
L. Élément et ventilateur de convection (derrière le panneau arrière)

Pièces et caractéristiques non illustrées :
Sonde

Boutons sur le verre de la porte



A. Display On · Off (Affichage activé · désactivé)
B. Air Fry (Friture à l'air)
C. Convect Bake (Cuisson au four par convection)
D. Broil (Cuisson au gril)
E. Toast (Grillage)
F. Dehydrate (Déshydratation)
G. Probe Cooking (Cuisson avec sonde)
H. BACK (RETOUR)
I. Affichage
J. SELECT/MENU (SÉLECTION/ MENU)
K. Number buttons (Boutons numériques)
L. Stop/Cancel (Arrêt/annulation)
M. Start/Add 30 (Mise en marche/ ajouter 30)
N. Door Open (Ouverture de la porte)
O. TIMER Start · Cancel (mise en marche de la MINUTERIE – Annulation)
P. Flèche vers la droite (Right arrow)
Q. Flèche vers la gauche (Left arrow)
R. Food Menu (Menu aliments)
S. Other Modes (Autres modes)
T. Melt (Faire fondre)
U. Reheat (Réchauffage)
V. Defrost (Décongélation)
W. Microwave (Four à micro-ondes)
X. Settings (Réglages)

Commandes électroniques du four

BOUTONS	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Start/Add 30 (Mise en marche/ ajouter 30)	Démarrage de la cuisson	Le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) démarre n'importe quelle fonction du four. Pendant la cuisson au micro-ondes, lorsque la cuisson est interrompue par l'ouverture de la porte, une pression sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) après la fermeture de la porte permet de reprendre le programme préréglé.
Start/Add 30 (Mise en marche/ ajouter 30)	Démarrage rapide pour 30 secondes	Appuyer une fois sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour démarrer le micro-ondes pendant 30 secondes, appuyer plusieurs fois pour ajouter la durée du bouton enfoncé.
Stop/Cancel (Arrêt/ annulation)	Arrêt ou annulation d'une fonction de cuisson	**Pendant la saisie** Appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) permet de quitter la saisie. **Pendant un programme de cuisson non détecté** Appuyer une fois sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) met le programme en pause. Appuyer deux fois sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) arrête ou annule le programme. **Pendant le programme de cuisson détecté** Appuyer une fois sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) une fois annule la détection.
Timer Start · Cancel (mise en marche de la minuterie – Annulation)	Mettre en marche ou annuler la minuterie de cuisine	Lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé ou qu'il est en marche, il est possible de régler la minuterie de cuisine jusqu'à 24 heures. Par exemple, régler la minuterie de cuisine sur 2 h 30 min 0 s : **1.** Appuyer sur le bouton Timer Start · Cancel (Mise en marche de la minuterie – Annulation). **2.** Appuyer sur les boutons numériques 23000, l'écran affiche 02H30M00S. **3.** Appuyer sur le bouton Timer Start · Cancel (Mise en marche de la minuterie – Annulation) pour démarrer. Appuyer de nouveau sur le bouton Timer Start · Cancel (mise en marche de la minuterie – Annulation) pour annuler au besoin. **4.** La minuterie de cuisine compte à rebours. **5.** Des tonalités se font entendre lorsque la minuterie de cuisine est terminée. Appuyer à nouveau sur le bouton Timer Start · Cancel (Mise en marche de la minuterie – Annulation) pour annuler ou attendre la fin du délai pour quitter.
Ouverture de la porte	Ouvrir la porte	Appuyer sur le bouton Open (ouvrir) pour ouvrir la porte. Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton Door Open (Ouverture de la porte) pour interrompre la cuisson.
SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU)	Confirmer/ enregistrer le réglage ou Modifier les réglages	Pendant la programmation, appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer/enregistrer le réglage et passer à l'étape suivante. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour modifier les réglages comme l'heure et la température.
BACK (RETOUR)	Pour revenir à l'écran précédent	Appuyer sur le bouton BACK (Retour) pour revenir à la page précédente.
<	Flèche vers la gauche	Appuyer sur le bouton « < » pour modifier les valeurs, passer d'une page à l'autre ou supprimer l'erreur et laisser l'affichage revenir à l'écran d'affichage.
>	Flèche vers la droite	Appuyer sur le bouton « > » pour modifier les valeurs, passer d'une page à l'autre ou supprimer l'erreur et laisser l'affichage revenir à l'écran d'affichage.
Settings (Réglages)	Réglages du four à micro-ondes	Permet de personnaliser les sons et le fonctionnement du four en fonction des besoins (voir la section Réglages pour plus de détails). Utilisation : **1.** Appuyer sur les boutons fléchés pour basculer vers votre choix préféré. **2.** Appuyer sur le bouton BACK (Retour) pour revenir à la page précédente. **3.** Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour sélectionner. **4.** Appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pour quitter les réglages.
Display On · Off (Affichage activé · désactivé)	Active/désactive le rétroéclairage	Appuyer plusieurs fois sur le bouton On · Off (Marche – arrêt) pour activer ou désactiver les boutons de commande inférieurs.
Air Fry (Friture à l'air)	Friture à l'air	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Friture à l'air ».

BOUTONS	CARACTÉRIS-TIQUE	INSTRUCTIONS
Convect Bake (Cuisson au four par convection)	Cuisson au four par convection	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Convect Bake » (Cuisson au four par convection).
Broil (Cuisson au gril)	Cuisson au gril	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cuisson au gril ».
Toast (Grillage)	Grillage	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Grillage ».
Dehydrate (Déshydratation)	Déshydratation	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Déshydratation ».
Probe Cooking (Cuisson avec sonde)	Cuisson avec sonde	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cuisson avec sonde ».
Food Menu (Menu aliments)	Menu aliments	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Menu aliment ».
Other Modes (Autres modes)	Plus de modes	Keep Warm (Maintien au chaud), Soften (Faire ramollir), Proof (Faire lever), Roast (Rôtissage), Bake modes (Modes de cuisson au four), voir la section « Other Modes » (Autres modes) pour les détails.
Melt (Faire fondre)	Melt (Faire fondre)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Faire fondre ».
Reheat (Réchauffage)	Réchauffage	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Réchauffage ».
Defrost (Décongélation)	Décongélation	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Décongélation ».
Microwave (Four à micro-ondes)	Four à micro-ondes	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Four à micro-ondes ».

Settings (Réglages

Le bouton de sélection Settings (Réglages permet d'accéder aux fonctions cachées dans les commandes électroniques du four. Les fonctions cachées sont indiquées plus bas. Utiliser les boutons fléchés pour passer à votre choix préféré, utiliser le bouton BACK (Retour) pour revenir à l'écran précédent, utiliser le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour sélectionner et utiliser le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pour quitter les réglages.

CACHÉ	NOTES
Remote Start (Activation à distance)	Sélectionner Remote Start (Activation à distance) pour utiliser l'application KitchenAid.
Cleaning and Maintenance (Nettoyage et entretien)	■ **Steam Clean (Nettoyage à la vapeur) :** Ce programme de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer la cavité du four à micro-ondes et à éliminer les odeurs désagréables. Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Nettoyage à la vapeur ».
Preference (Préférence)	■ **Display Settings (Réglages de l'écran) :** **Display clock On/Off (Horloge de l'écran activé/désactivé) :** Active l'horloge, la date comme l'heure s'affichent à l'écran. Désactive l'horloge, la date et l'heure sont masquées. **Display Brightness (Luminosité de l'affichage) :** Régler la luminosité de l'écran, la luminosité est réglée sur 20 %, 40 %, 60 %, 80 % et 100 %. ■ **Mode Sabbath (Sabbat) :** **Régler le mode Sabbath (Sabbat) :** Activer le mode Sabbath (Sabbat). Appuyer sans relâcher le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pour quitter le mode Sabbath (Sabbat). **Sabbath Bake (cuisson au four Sabbat) :** Cette fonction permet de cuire en mode sabbat. Appuyer une fois sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pour quitter la cuisson. Appuyer sans relâcher sur Start/Cancel (Mise en marche/annulation) pour quitter le mode Sabbath (Sabbat). Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Mode Sabbat ». ■ **Language and Regional (Langue et région) :** **Language (Langue) :** L'anglais, l'espagnol ou le français sont disponibles. **Temperature Unit (Unité de température) :** °F ou °C sont disponibles. **Weight Unit (Unité de poids) :** Oz ou lb impériaux, grammes ou kg métriques sont disponibles. **Time Format (Format de l'heure) :** Format 12 heures ou 24 heures. ■ **Restore Factory Defaults (Restaurer aux réglages d'usine) :** Restaurera votre produit aux réglages d'usine par défaut. ■ **Sound Volume (Volume sonore) :** Régler les préférences pour le volume sonore. **All Sound (Tous les sons) :** Marche/arrêt **Timers and Alerts (minuteries et alertes) :** Max/élevé/moyen/bas/désactivé. **Buttons and Effects (Boutons et effets) :** Max/élevé/moyen/bas/désactivé. ■ **Time and Date (Heure et date) :** Le four à micro-ondes se règle automatiquement en utilisant le Wi-Fi ou en réglant manuellement la configuration globale de l'heure et de la date. **Set Time (Réglage de l'heure) :** Régler l'heure sur 12 heures avec AM/PM (réglage par défaut), pour régler l'heure sur 24 heures, modifier d'abord le format de l'heure. **Set Date (Réglage de la date) :** Régler la date au format MM/JJ//AA. **Time Format (Format de l'heure) :** Format 12 heures ou 24 heures.
Connexion	■ **Connexion au réseau :** Télécharger ou ouvrir l'application sur votre appareil intelligent pour commencer. S'assurer que les fonctions Bluetooth et Wi-Fi sont activées. ■ **SAID code and MAC Address (Code SAID et adresse MAC) :** Le code SAID et l'adresse MAC du module Wi-Fi sont affichés.
Info	■ **Mode Démo :** Activer/désactiver le mode de démonstration. Le code d'accès au mode de démonstration est 1234. ■ **My Appliance (Mon électroménager) :** Affiche les informations sur l'appareil et les coordonnées du service clientèle. ■ **Service and Support (Service et assistance) :** Les coordonnées de l'assistance à la clientèle et les diagnostics sont réservés aux techniciens d'entretien. ■ **Software Terms and Conditions (Conditions du logiciel) :** Les conditions d'utilisation du logiciel. ■ **Wi-Fi Terms and Conditions (Conditions Wi-Fi) :** Affichage des conditions d'utilisation du Wi-Fi.

Standby Mode (Mode veille

Lorsqu'aucune fonction n'est utilisée, le four à micro-ondes se met en mode de veille et tamisera légèrement la luminosité après 10 minutes. Appuyer sur n'importe quel bouton ou ouvrir la porte, l'affichage redevient clair.

Sabbath Mode (Sabbat)

Pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de ce produit, ainsi qu'une liste des modèles munis du mode Sabbat, consulter le **www.star-k.org**

Le mode Sabbat permet au four à micro-ondes de rester allumé en mode cuisson jusqu'à ce que le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) soit maintenu enfoncé pendant environ 3 secondes pour l'éteindre. Une fois le mode Sabbat activé, les lumières, les affichages et l'arrêt après 12 heures sont désactivés.

Pour programmer Sabbath Mode (Sabbat :

1. Appuyer sur le bouton Setting —> Right arrow —> Preferences —> Right arrow —> Sabbath mode (Réglage —> Flèche vers la droite —> Préférences —> Flèche vers la droite —> Mode Sabbat).
2. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler le mode Sabbat.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder au mode Sabbat. Le four à micro-ondes est à présent au mode Sabbat.

À tout moment, appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pendant environ 3 secondes pour revenir au mode de cuisson normal.

Cuisson au four avec Sabbath Mode (Sabbat) :

Une fois la cuisson au mode Sabbat activée, les lumières, les affichages et l'arrêt après 12 heures sont désactivés. Seule la température réglée est affichée.
Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la cuisson au mode Sabbat, et seules les touches suivantes fonctionneront :

- Boutons fléchés « droite » et « gauche ».
- Stop/Cancel (Arrêt/annulation) (maintenir enfoncé pendant quelques secondes) pour quitter.

Pour régler la cuisson au mode Sabbat sans durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton Setting —> Right arrow —> Preferences —> Right arrow —> Sabbath mode (Réglage —> Flèche vers la droite —> Préférences —> Flèche vers la droite —> Mode Sabbat).
2. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite jusqu'à atteindre Bake Sabbat (Cuisson au mode Sabbat).
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à la cuisson au mode Sabbat.
4. Appuyer sur les flèches gauche/droite pour régler la température de cuisson désirée.
5. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour commencer la cuisson au four.

Pour quitter Sabbath Mode (Sabbat) :

- Pendant la cuisson, appuyez et maintenez enfoncé le bouton Arrêt/Annuler pendant quelques secondes à tout moment pour quitter.
- Attendre la fin du délai (environ 74 heures), appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pendant environ 3 secondes pour quitter.

Le four à micro-ondes revient au mode de cuisson normal (non conforme au sabbat).

Pour régler la cuisson au mode Sabbat avec durée de cuisson :

1. Appuyer sur le bouton Setting —> Right arrow —> Preferences —> Right arrow —> Sabbath mode (Réglage —> Flèche vers la droite —> Préférences —> Flèche vers la droite —> Mode Sabbat).
2. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite jusqu'à atteindre Bake Sabbat (Cuisson au mode Sabbat).
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à la cuisson au mode Sabbat.
4. Appuyer sur les flèches gauche/droite pour régler la température de cuisson désirée.
5. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder au réglage de la durée de cuisson.
6. Utiliser les boutons numériques pour régler la durée de cuisson. Par exemple, appuyer sur « 2 », « 3 », « 0 », pour régler la durée de cuisson sur 2 heures 30 minutes. Cette étape peut être sautée si aucune durée de cuisson n'est réglée.
7. Appuyer sur le bouton Start (Mise en marche) pour commencer la cuisson au four. Le four à micro-ondes est à présent au mode de cuisson au four Sabbat et respecte les modalités du mode Sabbat.

Pour quitter Sabbath Mode (Sabbat) :

- Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes.
- Attendre la fin du délai (environ 74 heures), appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pendant environ 3 secondes pour quitter.

Le four à micro-ondes revient au mode de cuisson normal (non conforme au sabbat).

Langue

Il y a trois langues disponibles. Le réglage de la langue se fait dans le sous-menu Settings —> Preferences —> Language and regional (Réglages —> Préférences —> Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la langue. Anglais/espagnol/français au choix.
2. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Unité de température

Les degrés Fahrenheit et Celsius peuvent être convertis pour cette unité. Le réglage de l'unité de température se fait dans le sous-menu Settings —> Preferences —> Language and regional (Réglages —> Préférences —> Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite pour accéder au sous-menu Temperature unit (Unités de température), puis appuyer sur le SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour entrer.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner °F ou °C.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Unité de poids

Deux systèmes sont proposés, impérial et métrique : l'once et la livre se trouvent dans le sous-menu Imperial (impérial), le gramme et le kilogramme se trouvent dans le sous-menu Metric (Métrique). Le réglage de l'unité de poids se fait dans le sous-menu Settings —> Preferences —> Language and regional (Réglages —> Préférences —> Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite pour accéder au sous-menu Weight unit (Unités de poids), puis appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour entrer.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner Oz, Lbs (impérial) ou Grams, Kgs (métrique).
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner votre unité de poids préférée.
4. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Format de l'heure

Il est possible de choisir entre un format de 12 heures ou de 24 heures. Le réglage du format de l'heure se fait dans le sous-menu Settings —> Preferences —> Language and regional (Réglages —> Préférences —> Langue et région).

1. Appuyer sur le bouton fléché vers la droite pour accéder au sous-menu Time Format (Format de l'heure), puis appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour entrer.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner 12 heures ou 24 heures.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Restaurer aux réglages d'usine

Les utilisateurs peuvent régler le four à micro-ondes à l'état par défaut. Le réglage de restauration aux réglages d'usine par défaut se trouve dans le sous-menu
Settings —> Preferences —> Restore factory defaults (Préférences —> Restaurer aux réglages d'usine).

1. Appuyer sur le bouton Select/MENU (Sélection/menu) pour rétablir les réglages.

REMARQUE : Le système redémarre et revient à l'écran d'horloge. Toutes les caractéristiques incluant tous les réglages et valeurs en mémoire sont réinitialisées.

Volume sonore

Programmation de l'activation et de la désactivation de tous les sons et modification du volume des minuteries, des alertes, des boutons et des effets.

Tous les sons : Activer et désactiver

Minuteries et alertes : Maximum, élevé, moyen, faible, désactivé

Boutons et effets : Maximum, élevé, moyen, faible, désactivé

Le réglage du volume sonore se fait dans le sous-menu Settings —> Preferences —> Sound Volume (Réglages —> Préférences —> Volume sonore).

Instruction :

1. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour entrer.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour passer à l'élément à régler.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.

Heure et date

Le four à micro-ondes règle l'heure et la date automatiquement à l'aide du Wi-Fi, il est aussi possible de régler l'heure et la date manuellement en suivant les instructions suivantes.

Régler l'heure (format par défaut sur 12 heures) :

Régler l'heure en suivant les instructions ci-dessous, par exemple en réglant l'heure sur 3:30 AM :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Time and Date (Heure et date), puis appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) lorsque le réglage de l'heure est visible.
4. Appuyer sur le numéro 330 pour régler l'heure sur 3:30.
5. Appuyer sur les boutons fléchés pour passer à AM. L'écran affiche 3:30 AM.
6. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
7. Appuyer sur le bouton BACK (Retour) pour revenir à la page d'accueil.

REMARQUE : Pour utiliser le format 24 heures, modifier le format de l'heure dans le sous-menu Time Format (Format de l'heure). Pour un format de 24 heures, si l'horloge ne s'affiche pas à l'écran, régler la date en suivant les instructions suivantes, le problème sera résolu.

Réglage de la date : Format MM/JJ/AA, par exemple en réglant la date sur 01/01/24.

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Time and Date (Heure et date), puis appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à ce que la date soit réglée, puis appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
4. Appuyer sur le numéro 01 pour régler le mois.
5. Appuyer sur le numéro 01 pour régler le jour.
6. Appuyer sur le numéro 24 pour régler l'année.
7. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour confirmer votre réglage.
8. Appuyer sur le bouton BACK (Retour) pour revenir à la page d'accueil.

Format de l'heure : Format 12 heures avec AM/PM ou 24 heures.

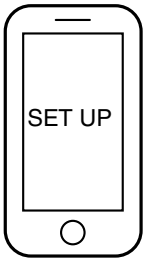
Connexion

À l'aide d'un appareil mobile, obtenir l'application KitchenAid, les instructions de configuration de la connexion, les conditions d'utilisation et la politique de confidentialité en balayant le code à barres 2D.

IMPORTANT : Il est de la responsabilité de l'utilisateur de bien installer l'appareil avant de l'utiliser. Bien lire et suivre le guide d'installation qui accompagne l'appareil.

La connectabilité nécessite un réseau Wi-Fi et la création d'un compte. Les fonctions de l'application peuvent changer. Des frais de transfert de données peuvent s'appliquer. Pour tout problème ou toute question, contacter le service à la clientèle.

Il faut :

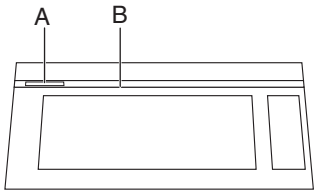


- Un routeur sans fil compatible Wi-Fi, préférablement à 2,4 GHz, avec sécurité WPA2. Pour vérifier les capacités du routeur, consulter le manuel d'instructions du fabricant du routeur.
- Le routeur devra être en marche et connecté à Internet.
- Le code SAID et l'adresse MAC de votre appareil pourraient être nécessaires. Le code SAID et l'adresse MAC peuvent être trouvés dans le bouton Settings (Réglages) en utilisant les instructions ci-dessous, ou ces informations peuvent se trouver sur votre appareil dans le coin supérieur gauche de la porte, voir l'illustration 1 ci-dessous.
- Un appareil mobile doté d'une capacité de connexion Bluetooth avec activation du Bluetooth.
- La plus récente version (recommandée) de l'application.

Trouver le code SAID et l'adresse MAC dans Settings —> Connectivity —> SAID code and MAC address (Réglages —> Connectivité —> Code SAID et adresse MAC).

Une fois installée, lancer l'application. Suivre les étapes de configuration du compte d'utilisateur et de connexion de l'appareil. Pour tout problème ou toute question, communiquer avec nous.

Illustration 1



A. Étiquette de code SAID et d'adresse MAC
B. Porte

Nettoyage à la vapeur

Ce programme de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer la cavité du four à micro-ondes et à éliminer les odeurs désagréables.

Avant de démarrer le programme :

1. Retirer tous les accessoires de la cavité.
2. Verser 250 ml d'eau dans un récipient (voir nos recommandations dans la section ci-dessous « Conseils et suggestions »).
3. Placer le récipient directement au milieu du fond du four.
4. Fermer la porte.

Démarrer le programme :

1. Appuyer sur le bouton Setting (réglages), appuyer sur le bouton fléché pour faire défiler le sous-menu Cleaning & Maintenance (nettoyage et entretien), trouver la fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur).
2. Appuyer sur le bouton Start (mise en marche) pour démarrer la fonction.

Une fois le programme terminé :

1. Appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation).
2. Retirer le récipient.
3. Utiliser un chiffon doux ou une serviette en papier avec du détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.

Conseils et suggestions :

Pour un meilleur résultat de nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient d'un diamètre de 17-20 cm et d'une hauteur inférieure à 6,5 cm.

Il est recommandé d'utiliser un récipient en matière plastique légère qui convient au micro-ondes.

Étant donné que le récipient sera chaud une fois le programme de nettoyage terminé, il est recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four à micro-ondes.

Pour un meilleur effet nettoyant et une élimination des odeurs désagréables, ajouter du jus de citron ou du vinaigre à l'eau.

Fonctions de cuisson au four

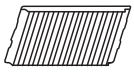
Des odeurs et de la fumée sont normales lorsque le four à micro-ondes est utilisé les premières fois et lorsqu'il est très sale.

Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs, mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

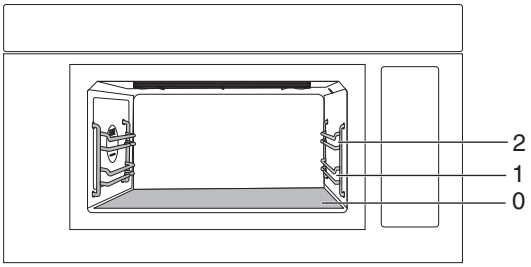
IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations de fumée. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Accessoires

- Les accessoires fournis peuvent vous aider à obtenir les meilleurs résultats, utiliser différents accessoires en fonction de la recette, voir les conseils de cuisson à l'écran.
- Les plats pour four en métal peuvent être utilisés pour les programmes de friture à l'air, de cuisson au four, de cuisson par convection, de rôtissage, de grillage et de déshydratation.
- Il y a 3 niveaux pour placer les accessoires, placer les accessoires appropriés sur le bon niveau vous aidera à obtenir les meilleurs résultats.
- Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux avec certaines fonctions de cuisson, comme la cuisson au four, la cuisson à l'air, la cuisson par convection ou le rôtissage, il est possible de placer les aliments directement sur la lèchefrite ou sur une plaque de cuisson allant au four, puis de placer la plaque de cuisson sur la grille métallique.

Accessoires		Niveau
	Panier à friture à l'air	1
	Grille métallique	0, 1 ou 2
	Lèchefrite	0, 1 ou 2
	Sonde	Entrée de la sonde

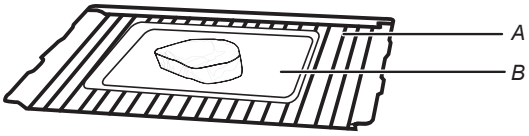
Positions des accessoires

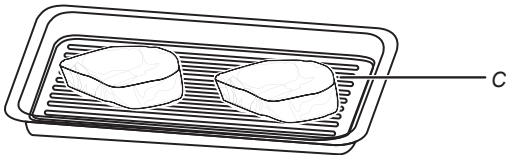


2. Position de grille 2

1. Position de grille 1

0. Fond du four





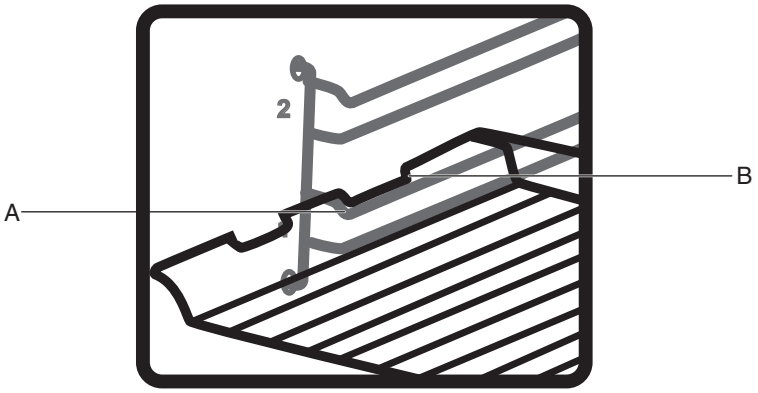
A. Grille métallique

B. Plaque de cuisson (non incluse)

C. Lèchefrite

Utilisation de la butée de la grille métallique ou du panier à frites

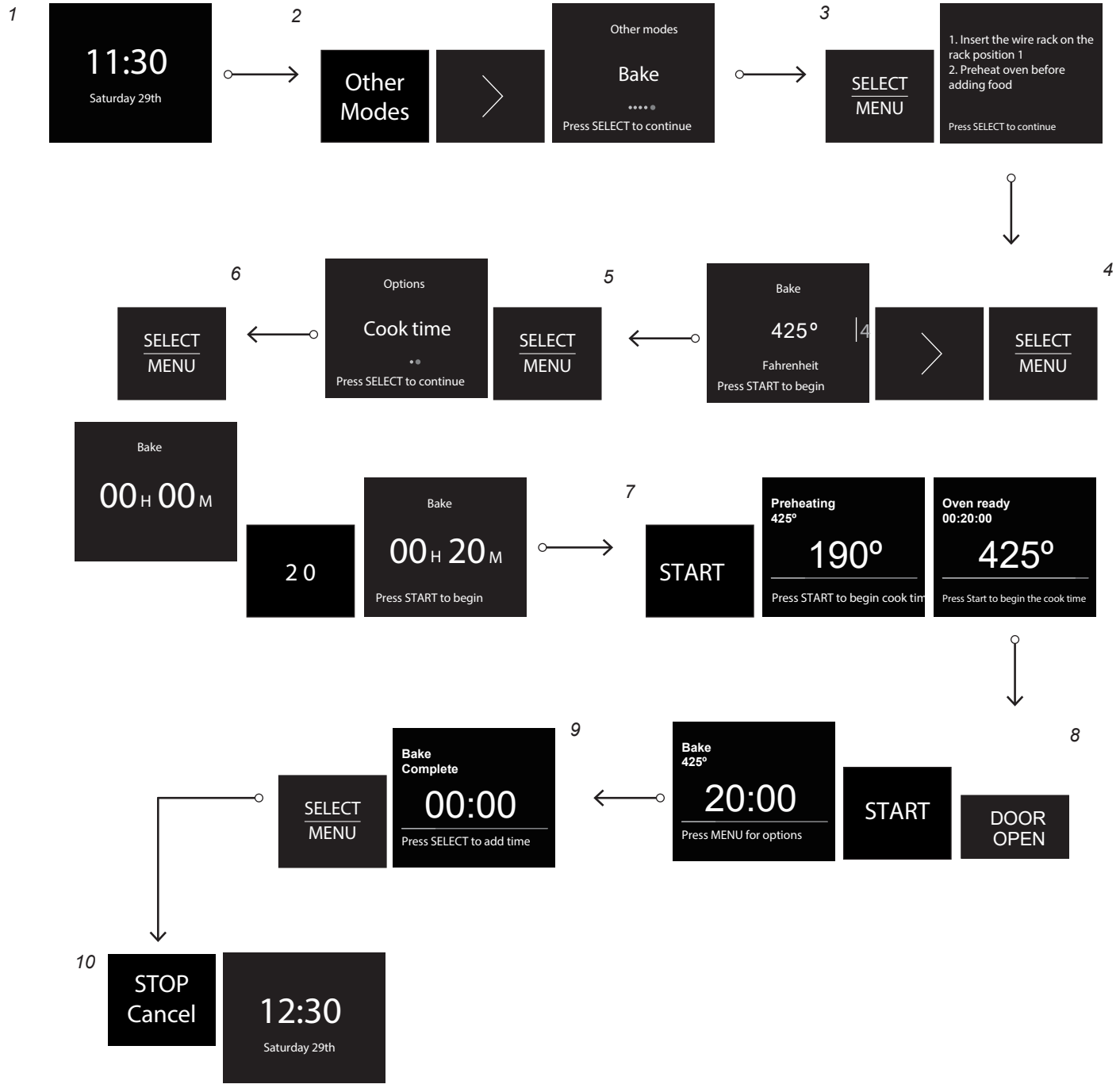
Lorsque les aliments doivent être retournés, tirer légèrement sur la grille ou le panier à friture, et la grille ou le panier à friture s'arrêtera sur la butée de la grille, ce qui permet de retourner facilement les aliments sans avoir besoin de retirer la grille ou le panier à friture.



A. Butée de grille en échelle
B. Butée de grille

Cuisson au four manuelle

Suivre les étapes de la cuisson par température. Voici un exemple de cuisson d'une pizza à une température de 425 °F (218 °C).



1. À l'écran d'horloge.
2. Appuyer sur le bouton Other Modes (Autres modes), puis sur la flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à Bake (Cuisson au four).
3. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU), suivre les conseils de cuisson qui s'affichent à l'écran.
4. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU), puis sur la flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à 425 °F.
5. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder au réglage de la durée de cuisson.
6. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU), appuyer sur les touches numériques « 2 » « 0 » pour régler le temps de cuisson sur 20 minutes.
7. Appuyer sur le bouton START/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer le préchauffage. Lorsque le four atteint la température de préchauffage, des sons complets se font entendre.
8. Appuyer sur le bouton Door Open (Ouverture de la porte) pour placer les aliments dans le four. Fermer la porte et appuyer sur le Start/Add 30 (mise en marche/ajouter 30) pour lancer la cuisson. La minuterie de cuisson compte à rebours.
9. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour ajouter du temps, cette étape peut être sautée si vous êtes satisfait de la cuisson.
10. Appuyer sur le bouton Door Open (Ouverture de la porte), mettre des gants pour sortir la pizza, fermer la porte et appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pour revenir l'écran d'horloge.

Air Fry (Friture à l’air)

Cette fonction utilise de l’air pulsé avec la fonction de cuisson Toast (Grille-pain) pour créer un effet de grande friture dans un four à micro-ondes à la place d’immerger les aliments dans l’huile. Utilise le panier à friture à l’air.

Accessoires :

Panier à friture à l’air

Procédure :

1. Placer les aliments dans le panier à friture sans les faire se chevaucher et insérer le panier à friture à la position de grille 1.
2. La température de friture à l’air par défaut est de 450 °F (232 °C). Utiliser la flèche gauche ou droite pour sélectionner une autre température.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson.
4. Utiliser les boutons numériques pour régler la durée en HH/MM, jusqu’à 2 heures.
5. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer la cuisson.

REMARQUE :

1. Pendant ou après la cuisson, le panier à friture à l’air sera chaud, toujours porter des gants de cuisson pour retirer le panier à friture à l’air du four et le manipuler.
2. Retourner les aliments aux trois quarts de la durée de cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.
3. Dans la fonction de cuisson à l’air libre, la plaque chauffante embrasée fonctionne, ne pas la couvrir pendant la cuisson, sinon la performance de la cuisson diminuera quelque peu.
4. Si la lèchefrite ou un autre moule à pâtisserie est placé au fond de la cavité pour recueillir l’huile et le jus, la durée de cuisson devra être prolongée.
5. Pour la cuisson de viande fraîche ou d’aliments juteux, il peut y avoir un certain nombre de résidus alimentaires dans le fond du four. Ne pas le nettoyer immédiatement après la cuisson. Il est recommandé d’appliquer une couche de produit nettoyant tout usage Soft Scrub pendant que la base du four refroidit, pour ramollir les taches pendant environ 20 à 30 minutes. Les taches ramollies sont très faciles à enlever.

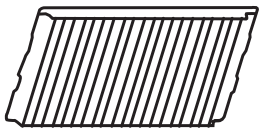
Niveau de température	Recommandations	Niveau
350 °F (177 °C)	Aliments surgelés fourrés au fromage, comme les bâtonnets de mozzarella.	1
375 °F (191 °C)	Viande fraîche plus épaisse comme les hamburgers, filets, pilons et cuisses de poulet.	1
400 °F (204 °C)	Légumes frais comme les choux de Bruxelles, brocolis. Petits fruits de mer frais comme les crevettes à la noix de coco.	1
425 °F (218 °C)	Viande fraîche plus mince, comme les ailes de poulet.	1
450 °F (232 °C)	Pommes de terre préparées surgelées comme les frites, les tater tots, les pommes de terre rissolées, le poulet préparé surgelé comme les croquettes de poulet, les ailes de poulet.	1

Niveau de température en °F	Niveau de température en °C
350 °F à 450 °F/25 °F	180 °C à 230 °C/5 °C

Cuisson au four par convection

Cette fonction permet de cuire les aliments comme dans les fours traditionnels. Elle est donc utile pour cuisiner les pâtisseries, les produits de boulangerie, les viandes, les volailles et les poissons.

Accessoire :



Grille métallique

Procédure :

1. Appuyer sur le bouton Convection Bake (Cuisson au four par convection).
2. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour sélectionner.
3. Des conseils s'affichent à l'écran, appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour passer à l'étape suivante.
4. Sélectionner la température de cuisson souhaitée.
5. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30). Le four commence à préchauffer.
6. Après le préchauffage, l'écran affiche « Oven ready » (Four prêt).
7. Ouvrir la porte, placer les aliments à l'intérieur de la cavité à la hauteur recommandée.
8. Fermer la porte.
9. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson ou la durée de mise en marche différée.
10. Appuyer sur Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30).

REMARQUE :

1. Pendant et après la cuisson, les accessoires seront chauds, toujours utiliser des gants de cuisson pour retirer du four et manipuler les accessoires chauds.
2. Retourner les aliments au besoin.
3. Une lèchefrite ou une plaque de cuisson résistante aux températures élevées peut être placée sur la grille si nécessaire.
4. Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux, placer une plaque de cuisson résistante au four sur le fond du four pour récupérer les gouttes d'huile ou de jus.
5. Pour effectuer une autre cuisson à une température plus basse dès que cette cuisson est terminée, laisser l'appareil reposer plus de 5 minutes, sinon le résultat de la cuisson risque d'en être affecté.

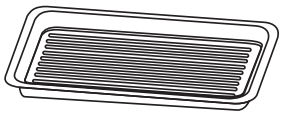
Niveau de température	Recommandations	Accessoires	Niveau
300 °F ~ 325 °F	Biscuits, muffins, gâteau à étages	Grille métallique + plaque de cuisson (non fourni)	1
350 °F ~ 400 °F	Pizza surgelée, miche de pain	Grille métallique	
425 °F ~ 450 °F	Poulet entier, poisson	Grille métallique + plat en pyrex (non fournie) ou grille métallique seulement	

Niveau de température en °F	Niveau de température en °C
250 °F à 450 °F/25 °F	125 °C à 230 °C/5 °C

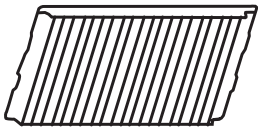
Broil (Cuisson au gril)

L’air chaud doit pouvoir circuler autour de l’aliment pour le cuire uniformément.

Accessoires :



Lèchefrite



Grille métallique

Instruction :

Niveau du bas :

Ce niveau est utilisé pour terminer la cuisson des produits déjà cuits dans la partie inférieure, mais qui doivent encore brunir sur la partie supérieure; autrement, il est utile pour les produits qui doivent être cuits/maintenus au chaud pendant une longue période sans risque d’être brulés.

Niveau du milieu :

Il est utilisé pour la cuisson de certains types de viande qui doivent être cuits uniformément à l’extérieur et à l’intérieur. Il convient aussi pour griller lentement le pain, gratiner les aliments et les réchauffer.

Niveau du haut :

Ce niveau est destiné aux aliments qui doivent rapidement développer un brunissement intense à la surface, pour griller du pain ou pour finir de gratiner des aliments.

Procédure :

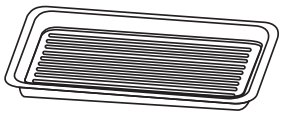
1. Ouvrir la porte et introduire les aliments sur la position de grille 1.
2. Appuyer sur la touche Boil (Cuisson au gril) pour valider.
3. Sélectionner SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la plage de température.
4. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson.
5. Utiliser les boutons numériques pour régler la durée en HH/MM.
6. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer la cuisson.

Niveau de grillage	Plage de réglage de la température		Niveau
	°F	°C	
Basse	250 °F	121 °C	1
Moyenne	325 °F	163 °C	
Élevée	400 °F	205 °C	

Toast (Grillage)

Utiliser cette fonction pour griller des tranches de pain, des croquettes de poulet, des frites, etc.

Accessoire :



Lèchefrite

Procédure du menu de présélection :

1. Appuyer sur le bouton Toast (Grillage).
2. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à l'écran des conseils, et suivre les conseils, appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour passer à l'écran suivant.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la quantité/le poids (pour le pain en tranches, il faut sélectionner le niveau de grillage souhaité avant de régler le poids).
4. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer la cuisson.

Procédure de grillage manuel :

1. Appuyer sur le bouton Toast (Grillage).
2. Appuyer sur le bouton fléché à plusieurs reprises jusqu'au sous-menu Manual Toast (Grillage manuel).
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à l'écran des conseils, appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à l'écran suivant.
4. Utiliser le bouton fléché pour régler la température souhaitée.
5. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer la cuisson.

REMARQUE :

1. Pendant et après la cuisson, les accessoires seront chauds, toujours utiliser des mitaines de cuisson pour retirer du four et manipuler les accessoires chauds.
2. Retourner les aliments au besoin.
3. Pour effectuer une autre cuisson à une température plus basse dès que cette cuisson est terminée, laisser l'appareil reposer plus de 5 minutes, sinon le résultat de la cuisson risque d'en être affecté.

Recette	Poids	Plage de réglage de la température	Accessoire	Niveau
Pain en tranches	■ Pâle ■ Moyen pâle ■ Moyenne ■ Moyen foncé ■ Foncé 1 à 6 tranches	/	Lèchefrite	0
Bagel	1 à 6 bagels	/	Lèchefrite	0
Gaufres surgelées	1 à 6 gaufres	/	Lèchefrite	0
Grillage manuel	/	Voir le tableau ci-dessous	Lèchefrite	0

Niveau de température du grillage manuel	
250 °F à 475 °F/25 °F (KMBT730) 250 °F à 450 °F/25 °F (YKMBT730)	125 °C à 245 °C/5 °C (KMBT730) 125 °C à 230 °C/5 °C (YKMBT730)

Dehydrate (Déshydratation)

Cette fonction permet de sécher l'humidité contenue dans les aliments.

Accessoires :

Panier à friture à l'air

Procédure du menu de présélection :

1. Appuyer sur le bouton Dehydrate (Déshydratation) pour sélectionner votre recette préférée.
2. Appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à l'écran des conseils, et suivre les conseils, appuyer sur SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour passer à l'écran suivant.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la quantité/le poids.
4. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer la cuisson.

Procédure de déshydratation manuelle :

1. Appuyer sur le bouton Dehydrate (Déshydratation).
2. Appuyer sur le bouton fléché à plusieurs reprises jusqu'au sous-menu Manual Dehydrate (Déshydratation manuelle).
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à l'écran des conseils, appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à l'écran suivant.
4. Utiliser le bouton fléché pour régler la température souhaitée.
5. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer la cuisson.

Recette	Plage de réglage de la température	Recommandations	Poids	Niveau
Viande	/	Bœuf séché	1 fournée	1
Fruit	/	Tranches de fruits	1 fournée	
Légumes	/	Tranches de légumes	1 fournée	
Déshydratation manuelle	Voir le tableau ci-dessous	Tranches de fruits, viandes, légumes	/	

Niveau de température de la déshydratation manuelle	
100 à 180 °F/5 °F	39 à 81 °C/3 °C

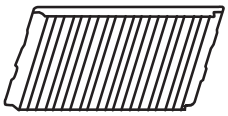
Probe Cooking (Cuisson avec sonde)

Les modes de cuisson suivants ne peuvent pas être utilisés sans la sonde. Suivre les directives à l'écran pour personnaliser la température cible de la sonde et la température cible de la cavité.

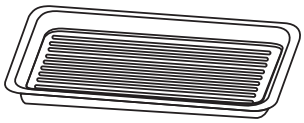
Accessoires :



Sonde



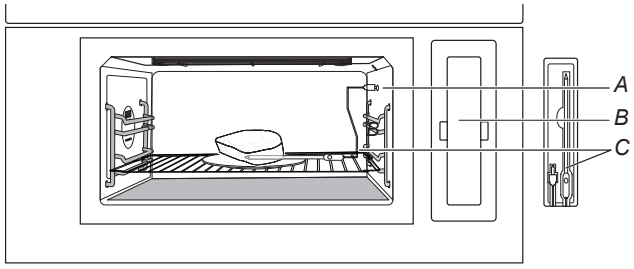
Grille métallique

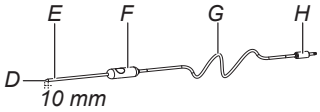


Lèchefrite

Positionnement de la sonde avant la cuisson

1. Retirer la sonde de l'étui de la sonde (B).
2. La nettoyer et la sécher avant l'utilisation.
3. Insérer la fiche avec une borne courte dans le connecteur de la sonde de la cavité.





A. Connecteur de la sonde
B. Étui de la sonde
C. Sonde
D. Embout
E. Capteur de température
F. Poignée
G. Câble
H. Fiche

Procédure :

1. Placer l'aliment dans l'accessoire et insérer le capteur de température (H) de la sonde dans la partie la plus épaisse de l'aliment. (Le capteur de température est éloigné de la pointe [D] de la sonde d'environ 10 mm et se trouve au centre de la partie la plus épaisse de l'aliment).
2. Suivre les instructions affichées à l'écran pour insérer la fiche (H) dans le connecteur de la sonde (A) qui se trouve à l'intérieur de la cavité, dans la partie supérieure droite, voir l'illustration ci-dessus.
3. Insérer l'accessoire dans la position de grille 1.
4. Appuyer sur le bouton Probe Cooking (Cuisson avec sonde).
5. Appuyer sur le bouton fléché de façon répétée pour sélectionner votre recette préférée.
6. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à l'écran des conseils.
7. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour sélectionner la température de la sonde et du four.
8. Appuyer Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer la cuisson.

REMARQUE :

1. Pendant et après la cuisson, les accessoires seront chauds, toujours utiliser des gants de cuisson pour retirer du four et manipuler les accessoires chauds.
2. Retourner les aliments au besoin.
3. Une lèchefrite ou une plaque de cuisson résistante aux températures élevées peut être placée sur la grille si nécessaire.
4. Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux, placer une plaque de cuisson résistante au four sur le fond du four pour récupérer les gouttes d'huile ou de jus.
5. Pour effectuer une autre cuisson à une température plus basse dès que cette cuisson est terminée, laisser l'appareil reposer plus de 5 minutes, sinon le résultat de la cuisson risque d'en être affecté.

Après utilisation :

Nettoyer la sonde et la sécher (voir le manuel du propriétaire à la section « Entretien et réparation du four à micro-ondes » pour plus de détails). Ranger la sonde dans son étui et la fixer à nouveau sur le four à micro-ondes.

Modes	Niveau de température de la sonde		Niveau de température du four		Recommandations	Accessoires	Niveau
	°F	°C	°F	°C			
Cuisson au gril avec la sonde	120 à 220 °F/ 5 °F	50 à 104 °C/ 2 °C	Basse : 250 °F Moyenne : 325 °F Élevée : 400 °F	Basse : 121 °C Moyenne : 163 °C Élevée : 205 °C	Steak plus épais, hamburger, saumon	Grille métallique	1
Cuisson au four avec sonde			250 à 450 °F/ 25 °F	125 à 230 °C/ 5 °C	Miche de pain, pommes de terre entières, tarte fraîche	Grille métallique	
Faire rôtir avec la sonde			250 à 450 °F/ 25 °F	125 à 230 °C/ 5 °C	Poulet entier, rôti de bœuf, longe de porc	Lèchefrite	

Food Menu (Menu aliments)

Pour accéder aux recettes de cuisine courantes par catégorie.

Catégorie	Options d'aliments		Accessoire	Niveau
Boissons	Café		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Lait			0
	Thé			0
	Eau			0
Déjeuner	Faire griller des bagels		Lèchefrite	0
	Pain en tranches			0
	Gaufres surgelées			0
	Gruau		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Œufs brouillés			0
Préparation des ingrédients	Beurre	Melt (Faire fondre)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
		Soften (Faire ramollir)		0
	Fromage fondu			0
	Faire fondre du chocolat			0
	Ramollir le fromage à la crème			0
	Ramollir de la crème glacée			0
	Réchauffer de l'eau			0
Repas	Réchauffer une casserole		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Réchauffer une assiette			0
	Pommes de terre	Petites pommes de terre	Serviette en papier	0
		Grosses pommes de terre		0
	Cuire du riz		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Réchauffer une soupe			0
Collations	Maïs à éclater		/	0
Côtés	Cuire des légumes frais		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0
	Cuire des légumes surgelés			0
	Cuire des pommes de terre	Petite	Serviette en papier	0
		Grand	Serviette en papier	0
	Cuire du riz		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	0

Guide général de cuisson au four à micro-ondes

⚠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.

1. Respecter les instructions de la fonction pour cuire les différents types d'aliments.
2. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de mélanger/tourner et laisser les aliments reposer 1 minute après la cuisson et le réchauffage.
3. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, essayer d'utiliser d'abord le bouton de préréglage.
4. Pour une fonction automatique, les fonctions automatiques ne permettent pas de changement :
   - Si l'appareil effectuait une détection au moment de l'ouverture de la porte, le programme est annulé et l'appareil revient en veille.
   - Si l'appareil n'effectue pas une détection, il est possible de le mettre en marche et de continuer avec la durée restante une fois que la porte est fermée et qu'on a appuyé sur le bouton de mise en marche.

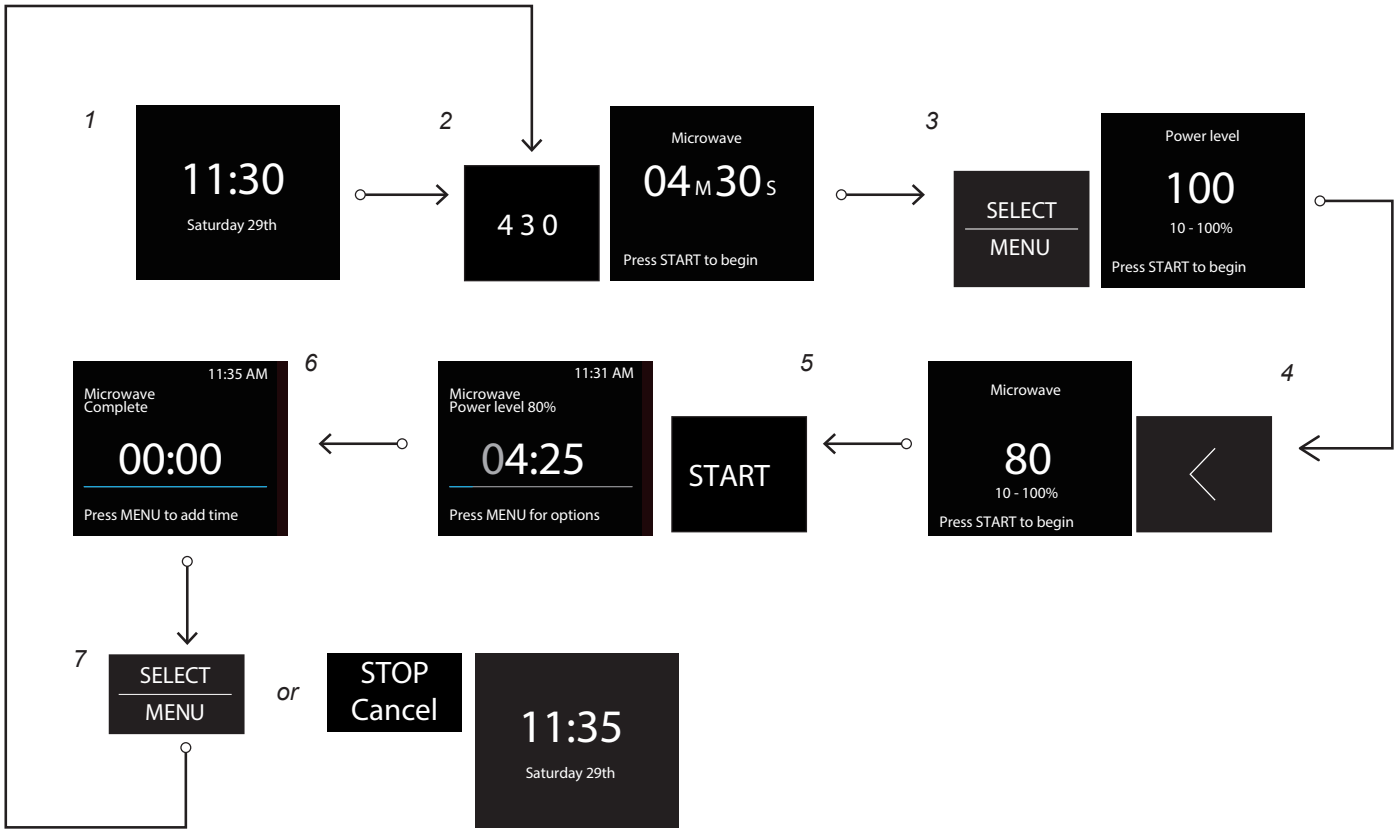
Pourcentage/nom	Numéro	Utilisation
100 %	100	Réchauffage rapide de plats surgelés et d'aliments avec haute teneur en eau, comme les soupes, avec des ingrédients crus, pour chauffer une boisson et pour cuir la majorité des légumes.
90 %	90	Cuisson de petits morceaux tendres de viande, viande hachée, morceaux de volaille, filets de poisson. Réchauffage de soupes en crème.
80 %	80	Chauffage de riz, pâtes ou mets en sauce. Cuire et chauffer des aliments nécessitant une puissance inférieure à élevée, par exemple, les poissons entiers et pains de viande.
70 %	70	Réchauffer des aliments déjà cuits, un ou plusieurs plats.
60 %	60	Cuisson d'aliments sensibles comme les mets à base de fromage et d'œufs, pudding et crèmes.
50 %	50	Cuisson de mets en sauce non remuables comme les lasagnes.
40 %	40	Cuisson de jambon, de volaille entière et de morceaux de viande à braiser.
30 %	30	Faire fondre du chocolat et du fromage.
20 %	20	Faire fondre du beurre ou réchauffage du pain, de petits pains et des pâtisseries.
10 %	10	Réchauffer des fruits, ramollir le beurre, le fromage et la crème glacée. Décongélation de pain, poisson, viande, volaille et aliments précuits.

Conseils et suggestions :

Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de mélanger/tourner et laisser les aliments reposer 1 minute après la cuisson et le réchauffage.

Cuisson au four à micro-ondes manuelle

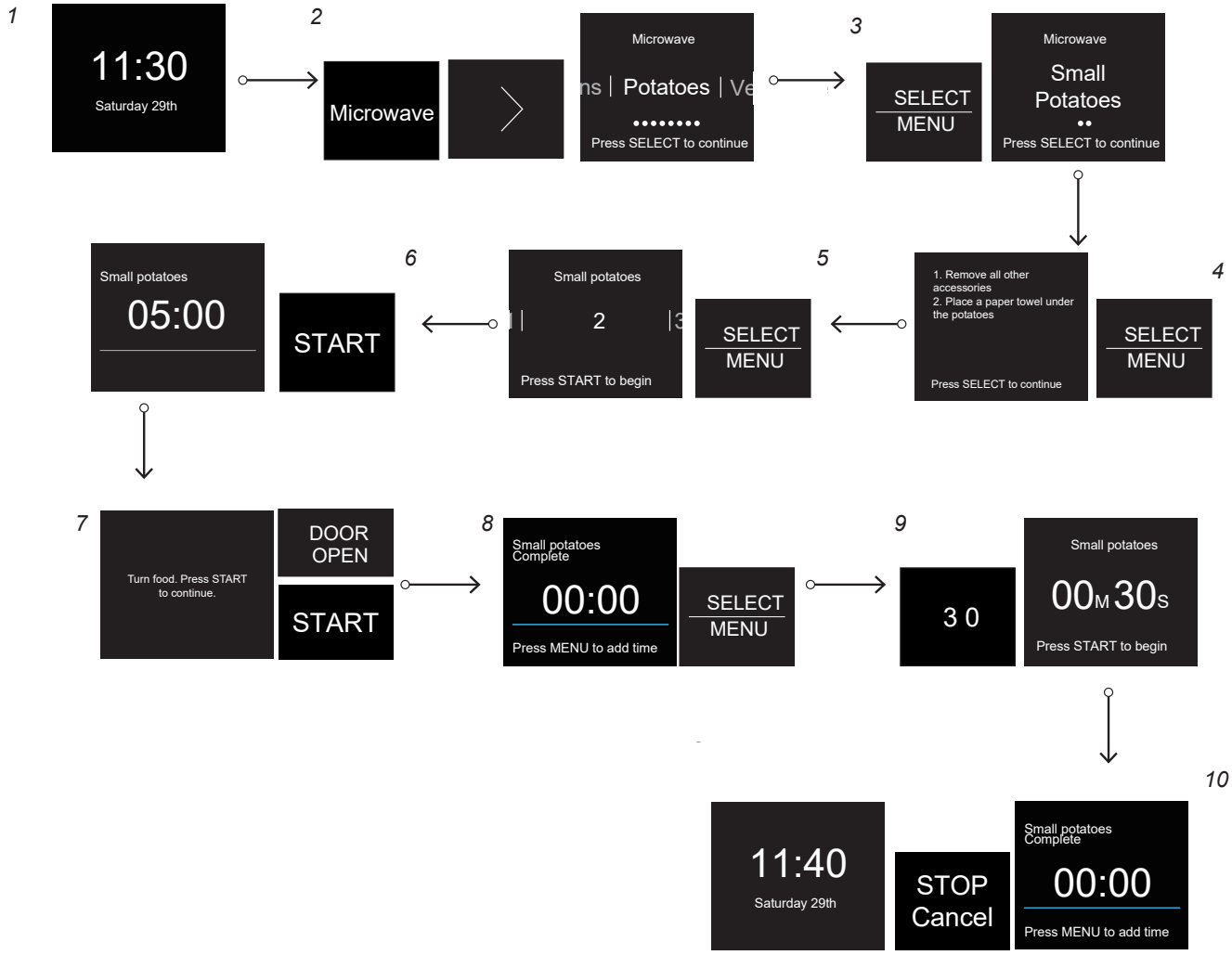
Suivre les étapes pour cuisiner avec le mode manuel du micro-ondes, l'exemple ci-dessous est une durée de cuisson de 4 minutes 30 secondes et un niveau de puissance de 80 %.



1. À l'écran d'horloge.
2. Appuyer sur les boutons numériques pour saisir la durée de cuisson, par exemple pour 4 minutes 30 secondes : appuyer sur « 4 » « 3 » « 0 ». Le niveau de puissance par défaut est de 100 %.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour modifier le niveau de puissance à 80 %.
4. Appuyer deux fois sur le bouton fléché de gauche pour passer au niveau de puissance de 80 %.
5. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer la cuisson.
6. Cuisson terminée.
7. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour ajouter au besoin du temps et répéter les étapes à partir de l'étape 2, ou appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pour revenir à l'état de veille.

Cuisson assistée au four à micro-ondes

Suivre les étapes pour cuisiner en mode micro-ondes assisté. Voici un exemple de cuisson de 2 morceaux de petites pommes de terre.



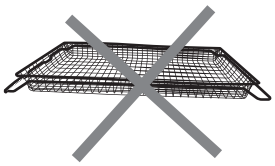
1. À l'écran de l'horloge.
2. Appuyer sur le bouton Microwave (Micro-ondes), puis sur la flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à Potatoes (pommes de terre).
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour sélectionner small potatoes (petites pommes de terre).
4. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour continuer. Des conseils de cuisson sont affichés sur l'écran, les consulter et les respecter.
5. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) et sur la flèche vers la droite pour choisir 2 morceaux de petites pommes de terre.
6. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer la cuisson. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.
7. Pendant la cuisson, l'écran vous invite à retourner les aliments et un signal sonore de rappel retentit. Ouvrir la porte et suivre les conseils.
8. Cuisson terminée.
9. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour ajouter au besoin du temps, cette étape peut être sautée si vous êtes satisfait de la cuisson.
10. Appuyer sur le bouton Stop/Cancel (Arrêt/annulation) pour revenir à l'écran d'horloge.

Four à micro-ondes

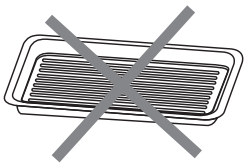
Il s’agit d’une fonction de cuisson au micro-ondes.

Accessoires :

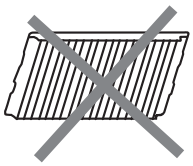
Ne pas utiliser



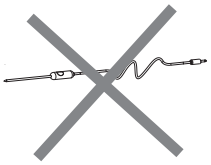
Panier à friture à l’air



Lèchefrite



Grille métallique



Sonde

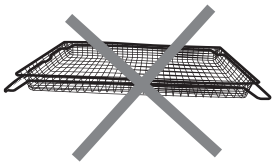
Recette		Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Maïs à éclater		Quantité de 3 à 3,5 oz (85 à 100 g)	/	Suivre les instructions par le fabricant de maïs à éclater pour four à micro-ondes.
Pommes de terre	Petites pommes de terre	1 à 4 pommes de terre, 3 à 5 oz (85 à 141 g)/chacune	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Percer plusieurs fois chaque pomme de terre avec une fourchette. Les disposer sur une serviette de papier, ainsi que sur le pourtour du plat en céramique à au moins 1 po (2,5 cm) les unes des autres. S’il n’y a qu’une pomme de terre, la placer au centre du plat en céramique. Retourner les pommes de terre lorsque le système le demande pendant la cuisson. Laisser reposer pendant 5 minutes après la cuisson.
	Grosses pommes de terre	1 à 4 pommes de terre, 8 à 10 oz (227 à 283 g)/ chacune		
Légumes	Légumes frais	Quantité de 1 à 4 tasses (250 g/tasse)		Les placer dans un contenant allant aux micro-ondes et ajouter 2 à 4 c. à thé d’eau. Recouvrir d’une pellicule de plastique et laisser une ouverture pour laisser l’air s’échapper. Remuer et laisser reposer 3 minutes après la cuisson.
	Légumes surgelés	Quantité de 1 à 4 tasses		
Gruau		Quantité de 1 à 4 portions/1 portion		Utiliser les quantités d’ingrédients indiquées sur l’emballage. Placer le gruau et le liquide 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 après la cuisson.
Riz		Quantité de 0,5 à 2 tasses (125 à 500 ml) (riz blanc sec à grains longs)		Utiliser les quantités d’ingrédients indiquées sur l’emballage. Placer le riz et le liquide dans un plat allant au four à micro-ondes. Couvrir d’un couvercle non étanche. Remuer et laisser reposer 5 minutes après la cuisson, ou jusqu’à l’absorption du liquide.
Œufs brouillés		1 à 4 œufs/1 œuf		À partir de la température ambiante. Mettre les aliments dans un plat allant au micro-ondes, ajouter 1 cuillère à table d’eau pour un œuf et bien mélanger. Couvrir le plat. Remuer et laisser reposer 3 minutes après la cuisson.
Cuisson manuelle		/	/	/

Décongélation

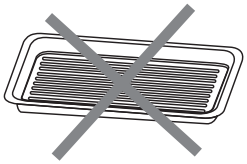
Cette fonction permet de décongeler rapidement les aliments, manuellement ou automatiquement. Cette fonction permet de décongeler manuellement ou automatiquement les blancs de poulet, les filets de poisson et la viande hachée.

Accessoires :

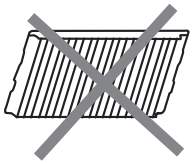
Ne pas utiliser



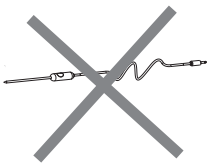
Panier à friture à l'air



Lèchefrite



Grille métallique



Sonde

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Poitrine de poulet	Quantité de 0,5 à 3 lb (226 à 1 351 g)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Ne pas couvrir.
Filets de poisson	Quantité de 0,5 à 3 lb (226 à 1 351 g)		Ne pas couvrir.
Viande hachée	Quantité de 0,5 à 3 lb (226 à 1 351 g)		Ne pas couvrir.
Décongélation manuelle	/		/

Conseils :

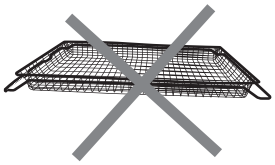
- Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, essayer d'utiliser d'abord le bouton de préréglage.
- Pour des résultats optimaux, la température de l'aliment doit être inférieure ou égale à 0 °F (-18 °C) lors de la décongélation.
- Déballer les aliments et enlever les couvercles (des jus de fruits) 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. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal ».
- Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour décongeler plusieurs types d'aliments.
- Laisser reposer de 5 à 20 minutes après la décongélation.
- Décongélation manuelle : Appuyer sur le bouton Defrost (Décongélation) pour sélectionner Manual defrost (Décongélation manuelle) et régler la durée appropriée, puis appuyer sur START (Mise en marche) pour démarrer.

Réchauffage

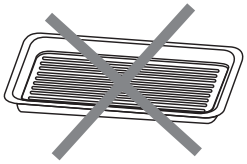
Cette fonction permet de réchauffer les aliments, manuellement ou automatiquement.

Accessoires :

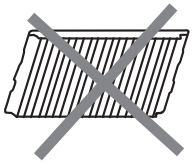
Ne pas utiliser



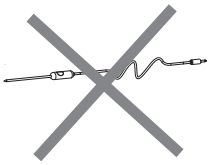
Panier à friture à l'air



Lèchefrite



Grille métallique



Sonde

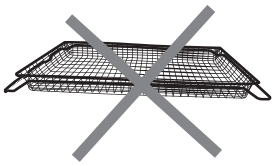
Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Casserole	Petite, moyenne, grande (250 ml à 1 L)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Couvrir d'une pellicule et laisser une ouverture.
Assiettée	Quantité d'une assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 454 g)		Couvrir d'une pellicule et laisser une ouverture.
Soupe	Détecte 1 à 4 tasses (1 contenant) (250 à 1 000 ml, 250 ml/tasse)		Ne pas couvrir.
Café	1 à 2 tasses (170 à 340 g)	Tasse courte et large	Placer dans la tasse au centre du fond, ne pas couvrir.
Lait	1 à 2 tasses (170 à 340 g)		
Thé	1 à 2 tasses (170 à 340 g)		
Eau	1 à 2 tasses (170 à 340 g)		
Réchauffage manuel	/	/	/

Melt (Faire fondre)

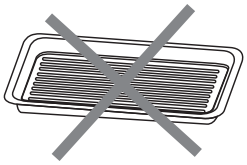
La fonction Melt (Faire fondre) permet de faire fondre manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage ou le chocolat.

Accessoires :

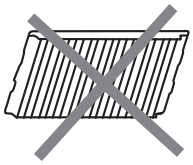
Ne pas utiliser



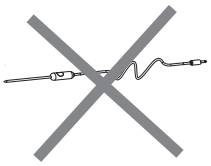
Panier à friture à l'air



Lèchefrite



Grille métallique



Sonde

Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Beurre	0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Ne pas couvrir.
Fromage	8, 16 oz (226 g, 454 g)		
Chocolat	4, 6, 8, 10, 12 oz (113, 170, 227, 284, 341 g)		
Faire fondre manuellement	/		/

Other Modes (Autres modes)

Modes	Instructions
Keep Warm (Maintien au chaud)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Maintien au chaud »
Soften (Faire ramollir)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Faire ramollir »
Proof (Faire lever)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Faire lever »
Roast (Rôtissage)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Grillage »
Bake (Cuisson au four)	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cuisson au four »

Keep Warm (Maintien au chaud)

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

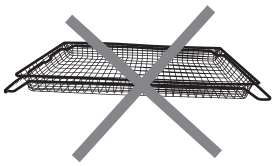
Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

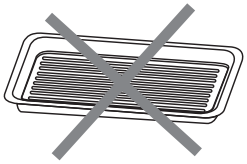
Cette fonction permet de garder les plats au chaud automatiquement.

Accessoires :

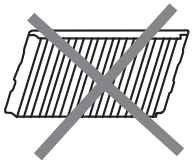
Ne pas utiliser



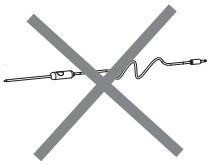
Panier à friture à l'air



Lèchefrite



Grille métallique



Sonde

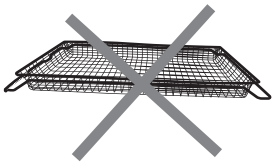
1. Toujours utiliser un contenant allant aux micro-ondes.
2. Appuyer sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud).
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder aux conseils et suivre les conseils.
4. Appuyer sur le bouton numérique pour régler la durée. La durée par défaut est de 30 minutes.
5. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer.

Soften (Faire ramollir)

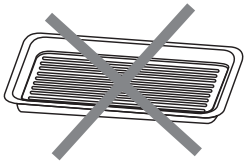
La fonction Soften (Faire ramollir permet de ramollir manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage frais, la crème glacée.

Accessoires :

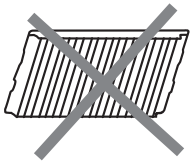
Ne pas utiliser



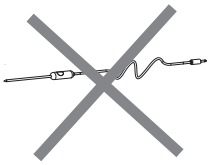
Panier à friture à l'air



Lèchefrite



Grille métallique



Sonde

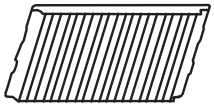
Recette	Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Beurre	0,5, 1,0, 1,5 ou 2,0 bâtons	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Ne pas couvrir.
Fromage à la crème	3 oz, 8 oz (85 g, 227 g)		
Crème glacée	16, 32, 48 ou 64 oz (453, 907, 1361 ou 1 815 g)		
Ramollir manuellement	/		/

Proof (Faire lever)

Cette fonction est utilisée pour faire lever la pâte.

Accessoire :

Utilisation



Grille métallique

Procédure :

1. Ouvrir la porte et insérer la grille à la position 1, puis insérer la pâte à faire lever avec un bol sur la grille.
2. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson désirée.
3. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30).

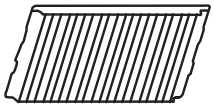
Conseils :

- Par exemple, pour une pâte à pizza, mesurer 98 °F (37 °C) d'eau directement dans le récipient et dissoudre la levure dans l'eau, ajouter 8,8 oz (250 g) de farine, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extravierge et 1/3 c. à table (2 g) de sel. Bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte. Cette fonction peut être utilisée avec n'importe quelle autre recette de pâte.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de recouvrir le bol d'une pellicule plastique.

Roast (Rôtissage)

Cette fonction permet de cuire les aliments comme dans les fours traditionnels. Elle est donc utile pour cuisiner les pâtisseries, les produits de boulangerie, les viandes, les volailles et les poissons.

Accessoire :



Grille métallique

Procédure :

1. Appuyer sur la flèche et le bouton Other Modes (Autres modes) pour atteindre le sous-menu Roast (Rôtissage).
2. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU). Suivre les conseils qui s'affichent à l'écran.
3. Appuyer sur le bouton du SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour sélectionner la température désirée.
4. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson ou la durée de mise en marche différée.
5. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30). Le four commence à préchauffer.
6. Après le préchauffage, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur du four à la hauteur recommandée.
7. Fermer la porte. Appuyer sur Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30).

REMARQUE

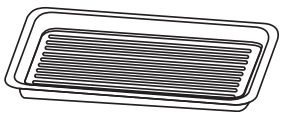
1. Pendant et après la cuisson, les accessoires seront chauds, toujours utiliser des mitaines de cuisson pour retirer du four et manipuler les accessoires chauds.
2. Retourner les aliments au besoin.
3. Une lèchefrite ou une plaque de cuisson résistante aux températures élevées peut être placée sur la grille si nécessaire.
4. Pour la cuisson d'aliments gras ou juteux, placer une plaque de cuisson résistante au four sur le fond du four pour récupérer les gouttes d'huile ou de jus.
5. Pour effectuer une autre cuisson à température plus basse dès que cette cuisson est terminée, laisser l'appareil reposer plus de 5 minutes, sinon le résultat de la cuisson risque d'en être affecté.

Niveau de température en °F	Niveau de température en °C
250 °F à 450 °F/25 °F	125 °C à 230 °C/5 °C

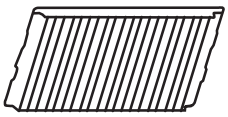
Cuisson au four

Cette fonction permet de cuire les aliments comme dans les fours traditionnels. Elle est donc utile pour cuisiner les pâtisseries, les produits de boulangerie, les viandes, les volailles et les poissons.

Accessoires :



Lèchefrite



Grille métallique

Procédure :

1. Appuyer sur la flèche et le bouton Other Modes (Autres modes) pour atteindre le sous-menu Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour accéder à l'écran des conseils.
3. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la température.
4. Appuyer sur le bouton SELECT/MENU (SÉLECTION/MENU) pour régler la durée de cuisson ou la durée de mise en marche différée.
5. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30). Le four commence à préchauffer.
6. Après le préchauffage, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur du four à la hauteur recommandée.
7. Fermer la porte. Appuyer sur Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour lancer l cuisson.

Niveau de température en °F	Niveau de température en °C
250 °F à 450 °F/25 °F	125 °C à 230 °C/5 °C

Guía de controles de la combinación microondas y campana

Guía de funciones

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 poner en funcionamiento 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 Ayuda del producto de nuestro sitio web en **www.kitchenaid.com/owners** para obtener instrucciones más detalladas. En Canadá, consulte nuestro sitio web **www.kitchenaid.ca/owners**. Para ver detalles más específicos sobre una característica y los pasos para utilizar una característica de la lista, consulte la sección con el título correspondiente a la característica.

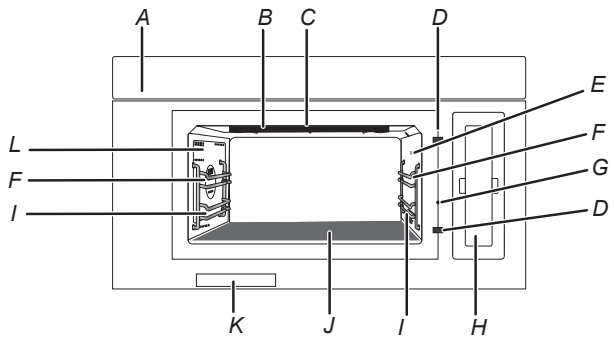
⚠ ADVERTENCIA

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.

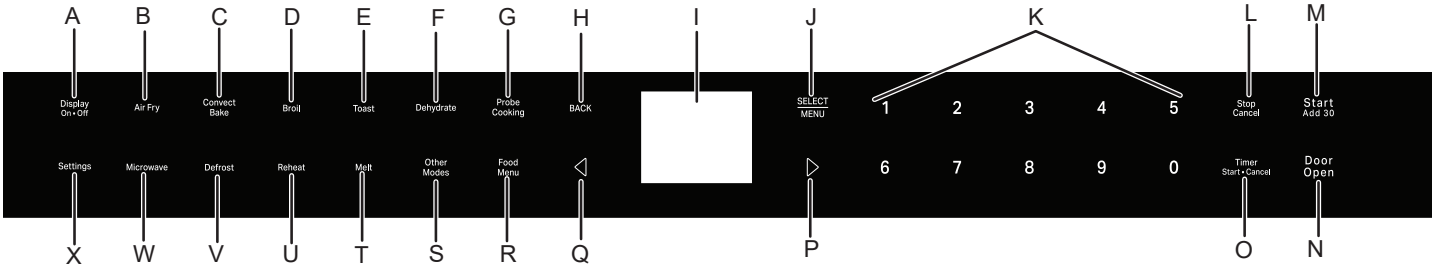
Piezas y características del horno microondas



A. Ventilación
B. Elemento de asado
C. Luz de la cavidad
D. Pestillo de puerta
E. Entrada de sonda
F. Posición 2 de la parrilla
G. Pasador de puerta abierta
H. Estuche de la sonda (la sonda está dentro del estuche)
I. Posición 1 de la parrilla
J. Fondo del horno/Placa calefactora
K. Etiqueta de serie
L. Elemento de convección y ventilador (en el panel trasero)

Piezas y funciones no mostradas:
Sonda

Botones en el cristal de la puerta



A. Display On · Off (Pantalla Enc. Apag.)
B. Air Fry (Freír sin aceite)
C. Convect Bake (Hornear por convección)
D. Broil (Asar a la parrilla)
E. Toast (Tostar)
F. Dehydrate (Deshidratar)
G. Probe Cooking (Cocinar con sonda)
H. BACK (ATRÁS)
I. Pantalla
J. SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ)
K. Number buttons (Botones numéricos)
L. Stop/Cancel (Parar/Cancelar)
M. Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30)
N. Door Open (Abrir puerta)
O. TIMER Start · Cancel (Inicio/ cancelar TEMPORIZADOR)
P. Right arrow (Flecha derecha)
Q. Left arrow (Flecha izquierda)
R. Menú Food (Alimentos)
S. Other Modes (Otros modos)
T. Melt (Derretir)
U. Reheat (Recalentar)
V. Defrost (Descongelar)
W. Microwave (Microondas)
X. Settings (Ajustes)

Controles electrónicos del horno

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIÓN
Start/Add 30 (Inicio/ Añadir 30)	Inicio de cocción	El botón START/Add 30 (INICIO/Añadir 30) inicia cualquier función del horno. Durante la cocción con microondas, si se interrumpe la cocción abriendo la puerta, al presionar el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) después de que la puerta se haya cerrado de nuevo, se reanudará el ciclo preajustado.
Start/Add 30 (Inicio/ Añadir 30)	Quick start (Inicio rápido) para 30 segundos	Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) una vez, pondrá en marcha el microondas durante 30 segundos, si lo presiona repetidamente, añadirá la cantidad de tiempo del botón presionado.
Stop/Cancel (Parar/ Cancelar)	Detener o cancelar la función de cocción	**Durante la entrada** Si presiona el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) saldrá de la entrada. **Durante el ciclo de cocción sin detección** Si presiona el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) una vez, el ciclo entrará en pausa. Si presiona dos veces el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar), se detendrá/cancelará el ciclo. **Durante el ciclo de cocción con detección** Si presiona una vez el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) se cancelará la detección.
Timer Start · Cancel (Inicio/cancelar temporizador)	Iniciar o cancelar el temporizador de cocina	Cuando el microondas no se utiliza o está en marcha, ajuste el temporizador de cocina a hasta 24 horas. Por ejemplo, ajuste el temporizador de cocina a 2 h 30 min 0 seg: **1.** Presione el botón Timer Start · Cancel (Inicio/cancelar temporizador). **2.** Presione los botones numéricos 23000, en la pantalla aparecerá 02H30M00S. **3.** Presione el botón Timer Start Cancel (Iniciar/cancelar temporizador) para comenzar. Presione de nuevo el botón Timer Start Cancel (Iniciar/cancelar temporizador) para cancelar si lo desea. **4.** El temporizador de cocina está en cuenta atrás. **5.** Se oirán tonos cuando finalice el temporizador de cocina. Presione de nuevo el botón Timer Start Cancel (Inicio/cancelar temporizador) para descartar, o aguarde el tiempo de espera para salir.
Door Open (Abrir puerta)	Abra la puerta.	Presione el botón Door Open (Abrir puerta) para abrirla. Durante la cocción, presione el botón Door Open (Abrir puerta), el tiempo de cocción se pausará.
SELECT/MENU (SELECCIONAR/ MENÚ)	Confirmar/ guardar el ajuste o bien Ajustar el valor	En el estado de programación, presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar/guardar el ajuste e ir al siguiente paso. Pulse el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar la hora y la temperatura..
BACK (ATRÁS)	Para volver a la pantalla anterior	Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la pantalla anterior.
<	Flecha izquierda	Presione el botón “<” para cambiar los valores, o moverse entre las páginas, o descartar el error y dejar que la pantalla vuelva a la pantalla de visualización.
>	Flecha derecha	Presione el botón “>” para cambiar los valores, o moverse entre las páginas, o descartar el error y dejar que la pantalla vuelva a la pantalla de visualización.
Settings (Ajustes)	Ajustes del horno microondas	Le permite personalizar los tonos audibles y el funcionamiento del horno para adaptarlos a sus necesidades (consulte la sección Ajustes para más detalles). Para usar: **1.** Presione los botones de flecha para cambiar a su opción favorita. **2.** Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la pantalla anterior. **3.** Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para seleccionar. **4.** Presione el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) para salir de Settings (Ajustes).
Pantalla Enc./Apag.	Encender/ apagar la luz de fondo	Presione repetidamente el botón On (Enc.) · Off (Apag.) de la pantalla para encender o apagar el botón de control inferior.
Air Fry (Freír sin aceite)	Freír sin aceite	Para más información, consulte la sección “Freír sin aceite”.
Convect Bake (Hornear por convección)	Hornear por convección	Para más información, consulte la sección “Hornear por convección”.
Broil (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	Para más información, consulte la sección “Asar a la parrilla”.

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIÓN
Toast (Tostar)	Tostar	Para más información, consulte la sección “Tostar”.
Dehydrate (Deshidratar)	Deshidratar	Para más información, consulte la sección “Deshidratar”.
Probe Cooking (Cocinar con sonda)	Cocinar con sonda	Para más información, consulte la sección “Cocción con sonda”.
Menú Food (Alimentos)	Menú Food (Alimentos)	Para obtener más información, consulte la sección “Menú de alimentos”.
Other Modes (Otros modos)	Más modos	Keep Warm (Mantener caliente), Soften (Ablandar), Proof (Leudar), Roast (Rostizar), Bake (Hornear), consulte la sección “Otros modos” para más información.
Melt (Derretir)	Derretir	Para obtener más información, consulte la sección “Derretir”.
Reheat (Recalentar)	Recalentar	Para más información, consulte la sección “Recalentar”.
Defrost (Descongelar)	Descongelar	Para obtener más información, consulte la sección “Descongelar”.
Microwave (Microondas)	Microondas	Para más información, consulte la sección “Microondas”.

Settings (Ajustes)

El botón de selección Settings (Ajustes) le permite acceder a las funciones ocultas del control electrónico del horno. Estas funciones ocultas son las siguientes, puede utilizar los botones de flecha para cambiar a su opción favorita, utilizar el botón BACK (ATRÁS) para volver a la pantalla anterior, utilizar SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para seleccionar, y utilizar el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) para salir de los ajustes.

OCULTO	NOTAS
Remote Start (Inicio remoto)	Seleccione Remote Start (Inicio remoto) para habilitar la posibilidad de utilizar la aplicación KitchenAid.
Cleaning and Maintenance (Limpieza y mantenimiento)	■ **Steam Clean (Limpieza con vapor):** Este ciclo de limpieza automático le ayudará a limpiar la cavidad del horno microondas y eliminar los olores desagradables. Para más información, consulte la sección “Limpieza con vapor”.
Preferencias	■ **Ajustes de pantalla:** **Reloj de la pantalla Enc./Apag.:** Si activa el Reloj, tanto la fecha como la hora aparecerán en la pantalla, si desactiva el Reloj, tanto la fecha como la hora quedarán ocultas. **Display Brightness (Brillo de la pantalla):** Ajuste el brillo de la pantalla, el brillo se ajusta a 20%, 40%, 60%, 80% y 100%. ■ **Modo Sabbath (Sabbat):** **Fijar el Sabbath (Sabbat):** Activar el modo Sabbath (Sabbat). Mantenga presionado el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) para salir del modo Sabbath (Sabbat). **Sabbath Bake (Hornear en Sabbat):** Utilice esta función para hornear durante el modo Sabbath (Sabbat). Presione una vez el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) para salir del horneado. Mantenga presionado Start/Cancel (Inicio/Cancelar) para salir del modo Sabbath (Sabbat). Para más información, consulte la sección “Modo Sabbath”. ■ **Language and Regional (Idioma y regional):** **Language (Idioma):** Está disponible el inglés, español o francés. **Temperature Unit (Unidad de temperatura):** °F o °C está disponible. **Weight Unit (Unidad de peso):** Disponible en onzas o libras imperiales y en gramos o Kg métricos. **Time Format (Formato de hora):** Formato de 12 horas o 24 horas. ■ **Restore factory defaults (Restablecer preajustes de fábrica):** Devuelve el producto a los ajustes originales de fábrica. ■ **Sound Volume (Volumen de sonido):** Ajuste las preferencias de volumen de sonido. **All Sound (Todo sonido):** Enc./Apag. **Timers and Alerts (Temporizadores y alertas):** Máximo/Alto/Medio/Bajo/Apagado. **Buttons and Effects (Botones y efectos):** Máximo/Alto/Medio/Bajo/Apagado. ■ **Time and Date (Hora y fecha):** El horno microondas se configurará automáticamente mediante Wi-Fi o manualmente mediante la configuración global de Time and Date (Fecha y hora). **Set time (Fijar la hora):** Ajuste la hora en 12 horas con AM/PM (ajuste por defecto), si desea ajustar la hora en formato de 24 horas, cambie primero el formato de la hora. **Set date (Fijar la fecha):** Fije la fecha en MM/DD/AA. **Time Format (Formato de hora):** Formato de 12 horas o 24 horas.
Conectividad	■ **Connect to Network (Conectar a red):** Descargue o abra la aplicación en su dispositivo inteligente para ponerse en marcha. Asegúrese de que Bluetooth y la Wi-Fi están encendidos. ■ **Código SAID y dirección MAC:** Se muestra el código SAID y la dirección MAC del módulo Wi-Fi.
Información	■ **Modo Demo (Demostración):** Activar/desactivar el modo de demostración. El código de entrada del modo de demostración es 1234. ■ **My Appliance (Mis electrodomésticos):** Muestra información sobre el electrodoméstico, información de contacto del servicio de atención al cliente. ■ **Service and Support (Servicio y asistencia):** Información de contacto del servicio de atención al cliente, y Diagnostics (Diagnóstico) es solo para técnicos de servicio. ■ **Software Terms and Conditions (Términos y condiciones de uso del software):** Los términos y condiciones del software. ■ **Wi-Fi Terms and Conditions (Términos y condiciones de uso de Wi-Fi):** Mostrar los términos y condiciones del Wi-Fi.

Modo Standby (En espera)

Cuando no haya funciones en uso, el horno microondas pasará al modo en espera y atenuará levemente el brillo de la pantalla después de unos 10 minutos. Presione cualquier botón o abra la puerta, la pantalla volverá a la luminosidad normal.

Modo Sabbath (Sabbat)

Para buscar orientación sobre el uso y una lista completa de modelos con modo Sabbath (Sabbat), visite **www.star-k.org**.

El modo Sabbath (Sabbat) ajusta el horno microondas para que permanezca encendido en un ajuste de horneado hasta que mantenga presionado el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) durante unos 3 segundos para apagarlo. Una vez ajustado el modo Sabbath (Sabbat), se desactivarán las luces, las pantallas y la desconexión de 12 horas.

Para ajustar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione el botón Settings (Ajustes)—>Flecha derecha—>Preferences (Preferencias)—>Flecha derecha—>modo Sabbath (Sabbat).
2. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar Sabbath (Sabbat).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder a Sabbath (Sabbat). El horno microondas está ahora en modo Sabbath (Sabbat).

Mantenga presionado el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) durante unos segundos en cualquier momento y vuelva al modo de cocción normal.

Para hornear usando el modo Sabbath (Sabbat):

Una vez ajustado Sabbath Bake (Hornear en Sabbat), se desactivarán las luces, las pantallas y la desconexión de 12 horas. Solo se visualiza la temperatura programada.
Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar Sabbath bake (Hornear en Sabbat), y solo funcionarán los siguientes botones.

- Botones de flecha “derecha” e “izquierda”.
- Stop/Cancel (Parar/Cancelar) (mantener presionado unos segundos) para salir.

Para ajustar Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) sin tiempo de cocción:

1. Presione el botón Settings (Ajustes)—>Flecha derecha—>Preferences (Preferencias)—>Flecha derecha—>modo Sabbath (Sabbat).
2. Presione el botón de flecha derecha varias veces hasta que aparezca Sabbath Bake (Hornear en Sabbat).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder a Sabbath Bake (Hornear en Sabbat).
4. Presione las flechas izquierda/derecha para ajustar su temperatura de horneado preferida.
5. Presione el botón Start (Inicio) para comenzar el horneado.

Para salir del modo Sabbath (Sabbat):

- Durante el horneado, mantenga presionado el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) durante unos segundos en cualquier momento para salir.
- Espere a que transcurra el tiempo (unas 74 horas), mantenga presionado el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) durante unos 3 segundos para salir.

El horno microondas vuelve al modo de cocción normal (no compatible con Sabbat).

Para ajustar Sabbath Bake (Hornear en Sabbat) con tiempo de cocción:

1. Presione el botón Settings (Ajustes)—>Flecha derecha—>Preferences (Preferencias)—>Flecha derecha—>modo Sabbath (Sabbat).
2. Presione el botón de flecha derecha varias veces hasta que aparezca Sabbath Bake (Hornear en Sabbat).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder a Sabbath Bake (Hornear en Sabbat).
4. Presione las flechas izquierda/derecha para ajustar su temperatura de horneado preferida.
5. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para entrar en el ajuste del tiempo de cocción.
6. Presione los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción. Por ejemplo, presione “2”, “3”, “0” para ajustar el tiempo de cocción en 2 horas 30 minutos. Este paso puede omitirse si no fija un tiempo de cocción.
7. Presione el botón Start (Inicio) para comenzar el horneado. El horno microondas está ahora en el horneado en Sabbat y cumplirá las características de Sabbat.

Para salir del modo Sabbath (Sabbat):

- Durante el horneado, mantenga presionado el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) durante unos 3 segundos en cualquier momento para salir.
- Espere a que transcurra el tiempo preajustado, mantenga presionado el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) durante unos segundos para salir.

El horno microondas vuelve al modo de cocción normal (no compatible con Sabbat).

Language (Idioma)

Se admiten tres idiomas. La configuración del idioma se encuentra en Settings (Ajustes)—>Preferences (Preferencias)—>submenú Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el idioma. Inglés/Español/Francés para su opción.
2. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Temperature Unit (Unidad de temperatura)

Fahrenheit y Celsius pueden convertirse para esta unidad. El ajuste de la unidad de temperatura se encuentra en Settings (Ajustes)—>Preferences (Preferencias)—>submenú Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón de flecha derecha hasta el submenú Temperature unit (Unidad de temperatura), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder.
2. Presione los botones de flecha para seleccionar °F o °C.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Weight Unit (Unidad de peso)

Hay dos sistemas, imperial y métrico, para su opción, onza y libra está en el submenú Imperial (Imperial), gramo y kilogramo está en el submenú Metric (Métrico). El ajuste de la unidad de peso se encuentra en Settings (Ajustes)—>Preferences (Preferencias)—>submenú Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón de flecha derecha hasta el submenú Weight Unit (Unidad de peso), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder.
2. Presione los botones de flecha para seleccionar Oz, Lbs (Imperial) o Gramos, Kgs (Métrico).
3. Presione los botones de flecha para seleccionar su unidad de peso preferida.
4. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Time format (Formato de hora)

Puede elegir entre un formato de 12 horas o de 24 horas. La configuración de formato de hora se encuentra en Settings (Ajustes)—> Preferences (Preferencias)—>submenú Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón de flecha derecha hasta el submenú Time Format (Formato de hora), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder.
2. Presione los botones de flecha para seleccionar 12 horas o 24 horas.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Restore factory defaults (Restablecer preajustes de fábrica)

Los usuarios puede volver a ajustar el horno microondas al estado predeterminado. El ajuste de restablecimiento de preajustes de fábrica se encuentra en
Settings (Ajustes)—>Preferences (Preferencias)—>submenú Restore Factory Defaults (Restablecer preajustes de fábrica).

1. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para restablecer los ajustes.

NOTA: El sistema se reinicia y vuelve a la pantalla del reloj. Se restablecerán todas las funciones, incluidos todos los ajustes y cualquier valor almacenado en la memoria.

Sounds Volume (Volumen de sonido)

Programación de la activación/desactivación de todos los sonidos y cambio de temporizadores y alertas, botones y volumen de los efectos.

All sounds (Todo sonido): Encendido o apagado

Timers and alerts (Temporizadores y alertas): Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado

Buttons and effects (Botones y efectos): Máximo, Alto, Medio, Bajo, Apagado

La configuración predeterminada del volumen de sonido se encuentra en Settings (Ajustes)—>Preferences (Preferencias)—>submenú Sound volume (Volumen de sonido).

Instrucción:

1. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder.
2. Presione los botones de flecha para cambiar al elemento que desee ajustar.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Time and Date (Hora y fecha)

El horno microondas ajustará la hora y la fecha automáticamente mediante Wi-Fi, o puede ajustar la hora y la fecha manualmente siguiendo estas instrucciones.

Set Time (Fijar la hora) (el formato de 12 horas es el ajuste predeterminado):

Ajuste la hora siguiendo las instrucciones siguientes, por ejemplo, fijando la hora a las 3:30 AM:

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time and Date (Fecha y hora), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) cuando vea el ajuste de la hora.
4. Presione el número 330, para ajustar la hora a las 3:30.
5. Presione los botones de flecha para cambiar a AM. La pantalla mostraba las 3:30 AM.
6. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
7. Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la página de inicio.

NOTA: Si le gusta el formato de 24 horas, cambie el formato de hora en el submenú Time Format (Formato de hora).
Para un formato de 24 horas, si el reloj se queda en blanco en la pantalla, ajuste la fecha con las siguientes instrucciones, el problema se solucionará.

Set date (Fijar la fecha): Formato MM/DD/AA, por ejemplo, fijar la fecha en 01/01/24.

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione el botón de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time and Date (Fecha y hora), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta Set date (Fijar fecha), presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
4. Presione el número 01 para fijar el mes.
5. Presione el número 01 para fijar el día.
6. Presione el número 24 para fijar el año.
7. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
8. Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la página de inicio.

Time Format (Formato de hora): 12 horas con formato AM/PM, o 24 horas.

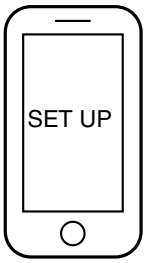
Conectividad

Con su dispositivo móvil, obtenga la aplicación KitchenAid, las instrucciones de configuración de la conectividad, las condiciones de uso y la política de privacidad, escaneando el QR.

IMPORTANTE: El usuario es responsable de instalar debidamente el electrodoméstico antes del uso. Asegúrese de leer y seguir las instrucciones de instalación proporcionadas con su electrodoméstico.

La conectividad requiere Wi-Fi y la creación de una cuenta. Las características y las funciones de la aplicación podrían cambiar. Es posible que se apliquen tarifas de datos. Si tiene algún problema o pregunta, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Necesitará:

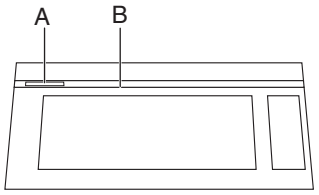


- Un router inalámbrico doméstico que admita Wi-Fi, 2,4 GHz con seguridad WPA2. Si no está seguro de la capacidad de su router, consulte las instrucciones del fabricante del router.
- El router debe estar encendido y tener una conexión activa a Internet.
- Es posible que necesite el código SAID y la dirección MAC de su electrodoméstico. Puede encontrar el código SAID y la dirección MAC en el botón Settings (Ajustes) con las instrucciones que aparecen a continuación, o puede encontrarlo en su aparato en la esquina superior izquierda de la puerta, véase la ilustración 1.
- Dispositivo móvil con capacidad de conexión Bluetooth con Bluetooth activado.
- Última versión (recomendada) de la aplicación.

Encontrar el código SAID y la dirección MAC en Settings (Ajustes)—>Connectivity (Conectividad) —>SAID code (Código SAID) y MAC address (Dirección MAC).

Una vez instalada, inicie la aplicación. Será guiado por los pasos necesarios para configurar una cuenta de usuario y conectar su electrodoméstico. Si tiene algún problema o pregunta, comuníquese con nosotros

Ilustración 1



A. Etiqueta de código SAID y dirección MAC
B. Puerta

Limpieza con vapor

Este ciclo de limpieza automático le ayudará a limpiar la cavidad del horno microondas y eliminar los olores desagradables.

Antes de iniciar el ciclo:

1. Retire todos los accesorios de la cavidad.
2. Ponga 250 ml de agua en un recipiente (consulte nuestras recomendaciones en la sección “Consejos y sugerencias” a continuación).
3. Coloque el recipiente directamente en el centro de la cavidad.
4. Cierre la puerta.

Para iniciar el ciclo:

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione el botón de flecha y desplácese hasta el submenú Cleaning and Maintenance (Limpieza y mantenimiento), busque la función Steam Clean (Limpieza con vapor).
2. Presione el botón Start (Inicio) para iniciar la función.

Cuando el ciclo termine:

1. Presione el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar).
2. Retire el recipiente.
3. Utilice un paño suave o una toalla de papel con un detergente suave para limpiar las superficies interiores.

Consejos y sugerencias:

Para un mejor resultado de limpieza, se recomienda utilizar un recipiente con un diámetro de 17-20 cm y una altura inferior a 6,5 cm.

Se recomienda utilizar un recipiente de material plástico ligero apto para microondas.

Como el recipiente estará caliente después de que se complete el ciclo de limpieza, se recomienda usar un guante resistente al calor al sacar el recipiente del microondas.

Para un mejor efecto de limpieza y eliminación de olores desagradables, agregue un poco de jugo de limón o vinagre al agua.

Funciones de cocción del horno

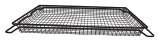
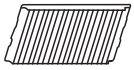
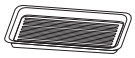
Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

Mientras el horno está en uso, los elementos calentadores no permanecerán encendidos, sino que se encenderán y apagarán a lo largo del funcionamiento del horno.

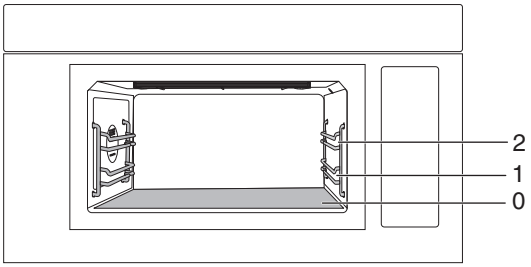
IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Accesorios

- Los accesorios suministrados pueden ayudarle a conseguir los mejores resultados, utilice diferentes accesorios en función de la receta, consulte los consejos de cocción en la pantalla.
- Los recipientes de metal para horno pueden utilizarse durante los ciclos de freír sin aceite, tostar, hornear, hornear por convección, rostizar, asar a la parrilla y deshidratar.
- Hay 3 niveles para colocar los accesorios, poner los accesorios adecuados en el nivel correcto le ayudará a conseguir los mejores resultados.
- Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos en algunas funciones de cocción, como hornear, hornear al aire, hornear por convección, rostizar, coloque los alimentos en la sartén tostadora directamente, o coloque los alimentos en un plato para hornear apto para horno, y luego coloque el plato para hornear en la parrilla de alambre.

Accesorios		Nivel
	Canasta para freír sin aceite	1
	Parrilla de alambre	0 o 1 o 2
	Sartén tostadora	0 o 1 o 2
	Sonda	Entrada de sonda

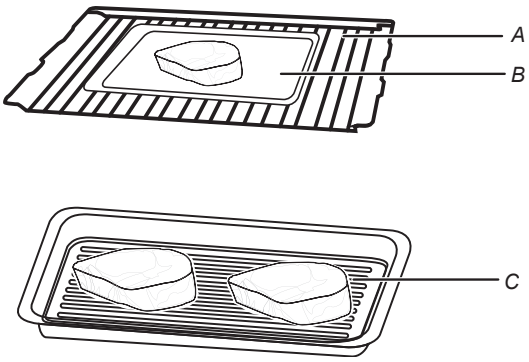
Posiciones de accesorios



2. Posición 2 de la parrilla

1. Posición 1 de la parrilla

0. Parte inferior del horno



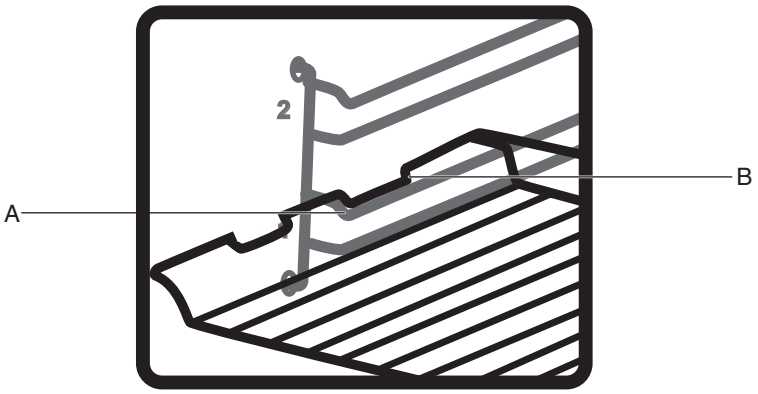
A. Parrilla de alambre

B. Plato para hornear (no suministrado)

C. Sartén tostadora

Uso del tope de la parrilla de alambre o de la canasta para freír sin aceite

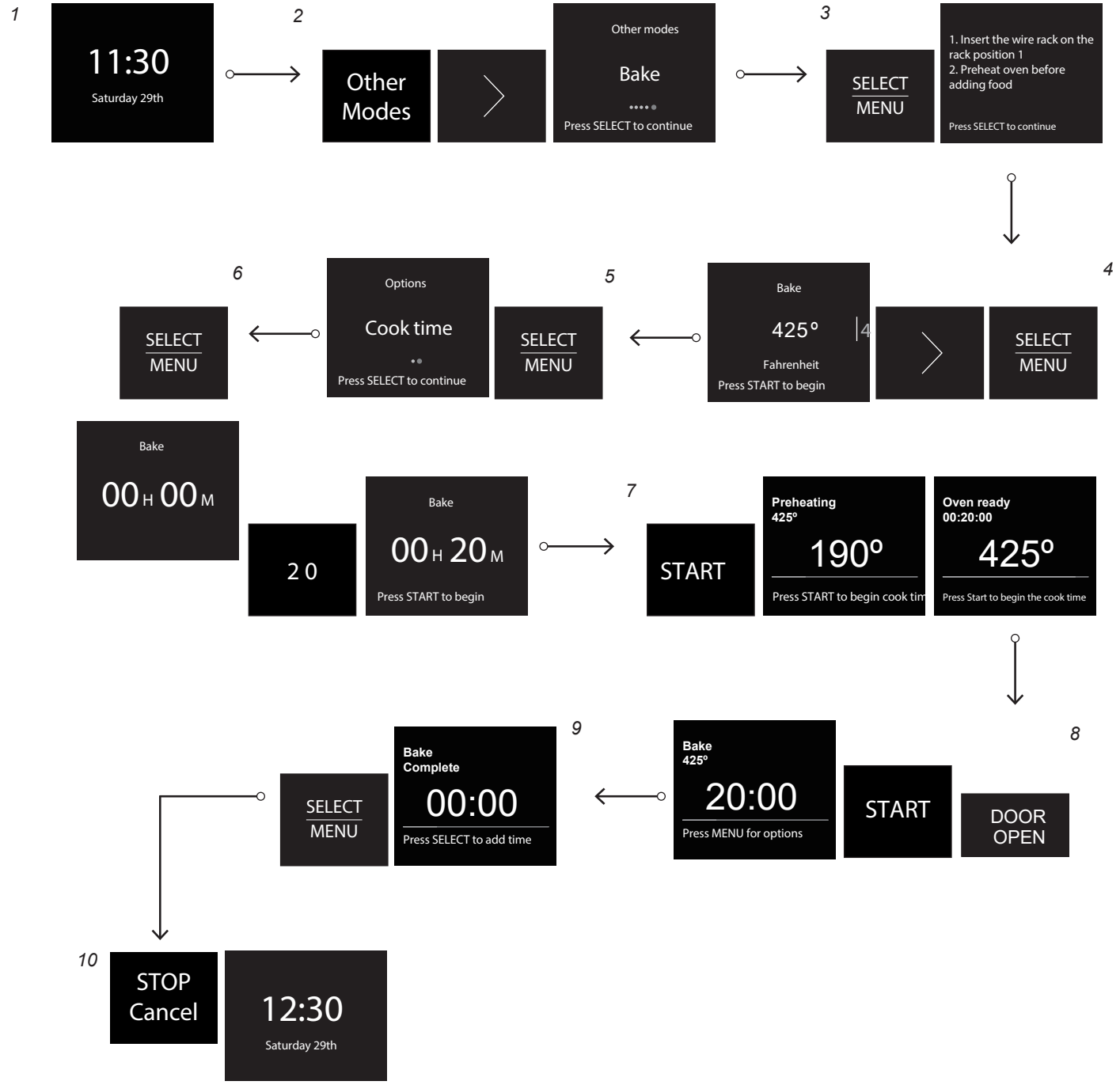
Cuando sea necesario dar la vuelta a los alimentos, tire ligeramente de la parrilla o de la canasta para freír sin aceite, y la parrilla o la canasta para freír sin aceite se detendrán en el tope de la parrilla, lo que le permitirá dar la vuelta a los alimentos fácilmente, sin necesidad de sacar la parrilla ni la canasta para freír sin aceite.



A. Tope de parrilla
B. Tapón de parrilla

Cocción manual en horno

Siga los pasos para cocinar por temperatura, a continuación se muestra un ejemplo para hornear una pizza a 425 °F (218 °C) de temperatura.



1. En la pantalla del reloj.
2. Presione el botón Other Modes (Otros modos) y presione repetidamente el botón de flecha derecha hasta Bake (Hornear).
3. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) y siga los consejos de cocción que aparecen en la pantalla
4. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) y presione repetidamente el botón de flecha derecha hasta 425°F.
5. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para entrar en la pantalla de ajuste del tiempo de cocción.
6. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ), presione los botones numéricos “2” “0” para ajustar el tiempo de horneado a 20 minutos.
7. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para iniciar el precalentamiento. Cuando el horno alcance la temperatura de precalentamiento, se oirán sonidos completos.
8. Presione el botón Door Open (Abrir puerta) para colocar los alimentos dentro. Cierre la puerta, presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para comenzar a hornear. El horneado está en cuenta atrás.
9. Cuando termine el horneado, presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para añadir más tiempo, este paso puede saltarse, si está satisfecho con el punto de cocción.

10. Presione el botón Door Open (Abrir puerta), póngase guantes para sacar la pizza, cierre la puerta y presione el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) para volver a la pantalla del reloj.

Air Fry (Freír sin aceite)

Esta función consiste en utilizar el aire forzado combinado con la función Toast (Tostar) para obtener el efecto de fritura en un entorno de horno microondas en lugar de sumergir los alimentos en aceite. Utilícelo con una canasta para freír sin aceite.

Accesorios:

Canasta para freír sin aceite

Procedimiento:

1. Coloque los alimentos en la canasta para freír sin aceite sin solaparlos e inserte la canasta para freír sin aceite en la posición 1 de la parrilla.
2. La temperatura predeterminada para freír sin aceite es de 450 °F (232 °C). Utilice el botón de flecha izquierda o derecha para seleccionar una temperatura diferente.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción.
4. Utilice los botones numéricos para ajustar la hora en HH/MM, hasta 2 horas.
5. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

NOTA:

1. Durante o después de la cocción, la canasta para freír sin aceite estará caliente, utilice siempre manoplas para retirar y manipular la canasta para freír sin aceite caliente.
2. Permita dar la vuelta a los alimentos a las 3/4 partes del tiempo de cocción para obtener un mejor rendimiento.
3. En la función de freír sin aceite, funcionará la placa calefactora; por favor, no la cubra cuando cocine, de lo contrario el rendimiento de cocción será menor.
4. Si se coloca en el fondo de la cavidad una bandeja para tostar u otro recipiente para hornear para recoger el aceite y los jugos, será necesario prolongar el tiempo de cocción.
5. Cuando cocine carne fresca o alimentos jugosos, es posible que queden restos de comida en el fondo del horno. No los limpie inmediatamente después de cocinar. Se recomienda aplicar una capa de limpiador multiuso Soft Scrub mientras el fondo del horno se enfría, ablandará las manchas durante unos 20-30 minutos, las manchas ablandadas son muy fáciles de eliminar.

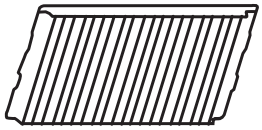
Nivel de temperatura	Recomendación	Nivel
350 °F (177 °C)	Alimentos congelados rellenos de queso, como palitos de mozzarella.	1
375 °F (191 °C)	Carne fresca más gruesa, como hamburguesas, filetes de pollo, muslos y contramuslos.	1
400 °F (204 °C)	Verduras frescas como coles de Bruselas, brócoli. Pequeños mariscos frescos como el camarón coco.	1
425 °F (218 °C)	Carne fresca más fina, como alitas de pollo.	1
450 °F (232 °C)	Papas preparadas congeladas, alimentos como papas fritas, tater tots, hash browns. Pollo preparado congelado como nuggets de pollo, alitas de pollo.	1

Nivel de temperatura °F	Nivel de temperatura °C
350°F-450°F/25°F	180°C-230°C/5°C

Hornear por convección

Esta función permite cocinar los alimentos como en los hornos tradicionales. Por ello es útil para cocinar repostería, panadería, carnes, aves y pescados.

Accesorio:



Parrilla de alambre

Procedimiento:

1. Presione el botón Convect Bake (Hornear por convección).
2. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Algunos consejos aparecen en la pantalla, presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ir al siguiente paso.
4. Seleccione la temperatura deseada.
5. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30). El horno empieza a precalentarse.
6. Tras el precalentamiento, en la pantalla aparece “Oven ready” (Horno listo).
7. Abra la puerta, coloque los alimentos dentro de la cavidad en el nivel recomendado.
8. Cierre la puerta.
9. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción o el tiempo de retardo.
10. Presione Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

NOTA:

1. Durante o después de la cocción, los accesorios estarán calientes, utilice siempre guantes para retirar y manipular el accesorio caliente.
2. Deje que los alimentos giren si es necesario.
3. Si es necesario, se puede colocar sobre la parrilla una bandeja para hornear o un molde para hornear resistente a altas temperaturas.
4. Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque un plato para hornear resistente en la parte inferior del horno para recoger el aceite o el jugo que gotea.
5. Si desea realizar otra cocción a una temperatura más baja en cuanto termine esta cocción, deje reposar el electrodoméstico durante más de 5 minutos, o podría afectar al resultado de la cocción.

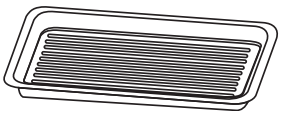
Nivel de temperatura	Recomendación	Accesorios	Nivel
300°F ~ 325°F	Galletas, madalenas, tarta de capas	Parrilla de alambre+Bandeja para hornear (no suministrada)	1
350°F ~ 400°F	Pizza congelada, barra de pan	Parrilla de alambre	
425°F ~ 450°F	Pollo entero, pescado	Parrilla de alambre+Pyrex (no suministrada) o parrilla de alambre solamente	

Nivel de temperatura °F	Nivel de temperatura °C
250°F-450°F/25°F	125°C-230°C/5°C

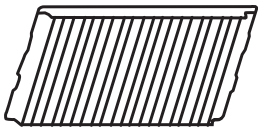
Broil (Asar a la parrilla)

Para una cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular.

Accesorios:



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

Instrucción:

Nivel bajo:

Este nivel se utiliza para la cocción final de aquellos productos ya cocidos en la parte inferior, que todavía necesitan desarrollar algo de dorado en la parte superior; por otra parte, es útil para aquellos productos que tienen que cocinarse/mantenerse calientes durante mucho tiempo sin riesgo de quemarse.

Nivel medio:

Se utiliza para cocinar algunos tipos de carne que deben cocinarse uniformemente por fuera y por dentro. También es adecuado para tostar pan lentamente, gratinar alimentos y recalentarlos.

Nivel alto:

Este nivel está pensado para aquellos alimentos que tienen que desarrollar rápidamente un dorado intenso en la superficie, o para tostar pan o terminar de gratinar alimentos.

Procedimiento:

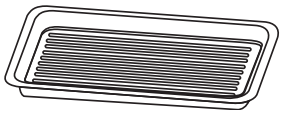
1. Abra la puerta e introduzca los alimentos en la posición 1 de la parrilla.
2. Presione el botón Boil (Hervir) para acceder.
3. Seleccione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el rango de temperatura.
4. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción.
5. Utilice los botones numéricos para ajustar la hora en HH/MM.
6. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

Nivel de dorado	Rango de ajuste de la temperatura		Nivel
	°F	°C	
Low (Bajo)	250 °F	121 °C	1
Mid (Medio)	325 °F	163 °C	
High (Alto)	400 °F	205 °C	

Toast (Tostar)

Utilice esta función para tostar pan de molde, nuggets de pollo, papas fritas, etc.

Accesorio:



Sartén tostadora

Procedimiento del menú:

1. Presione el botón Toast (Tostar).
2. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ingresar a la pantalla de consejos, y siga los consejos, presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para la siguiente pantalla.
3. Seleccione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar la cantidad/peso (para el pan en rebanadas, debe seleccionar el nivel de dorado deseado antes de ajustar el peso).
4. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

Procedimiento de tostado manual:

1. Presione el botón Toast (Tostar).
2. Presione el botón de flecha repetidamente hasta el submenú Manual Toast (Tostado manual).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) hasta la pantalla de consejos, presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) hasta la siguiente pantalla.
4. Presione el botón de flecha para ajustar la temperatura que desee.
5. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción.
6. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

NOTA:

1. Durante o después de la cocción, los accesorios estarán calientes, utilice siempre guantes para retirar y manipular el accesorio caliente.
2. Deje que los alimentos giren si es necesario.
3. Si desea realizar otra cocción a una temperatura más baja en cuanto termine esta cocción, deje reposar el electrodoméstico durante más de 5 minutos, o podría afectar al resultado de la cocción.

Receta	Peso	Rango de ajuste de la temperatura	Accesorio	Nivel
Pan de molde	■ Ligero ■ Medio ligero ■ Medio ■ Medio oscuro ■ Oscuro 1-6 rebanadas	/	Sartén tostadora	0
Bagel	1-6 rebanadas	/	Sartén tostadora	0
Wafles congelados	1-6 rebanadas	/	Sartén tostadora	0
Tostado manual	/	Consulte la tabla a continuación	Sartén tostadora	0

Nivel de temperatura del tostado manual	
250°F-475°F/25°F (KMBT730) 250°F-450°F/25°F (YKMBT730)	125°C-245°C/5°C (KMBT730) 125°C-230°C/5°C (YKMBT730)

Dehydrate (Deshidratar)

Esta función se utiliza para secar la humedad de los alimentos.

Accesorios:



Canasta para freír sin aceite

Procedimiento de menú de preajustes:

1. Presione el botón Dehydrate (Deshidratar) para seleccionar su receta favorita.
2. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ingresar a la pantalla de consejos, y siga los consejos, presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para la siguiente pantalla.
3. Seleccione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar la cantidad/peso.
4. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

Procedimiento manual de deshidratado:

1. Presione el botón Dehydrate (Deshidratar).
2. Presione el botón de flecha repetidamente hasta el submenú Manual Dehydrate (Deshidratar manual).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) hasta la pantalla de consejos, presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) hasta la siguiente pantalla.
4. Presione el botón de flecha para ajustar la temperatura que desee.
5. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción.
6. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

Receta	Rango de ajuste de la temperatura	Recomendación	Peso	Nivel
Carne	/	Carne seca	1 lote	1
Frutas	/	Rodajas de fruta	1 lote	
Verduras	/	Rodajas de verduras	1 lote	
Deshidratado manual	Consulte la tabla a continuación	Rodajas de fruta, carne, verdura	/	

Nivel de temperatura del deshidratado manual	
100-180°F/5°F	39-81°C/3°C

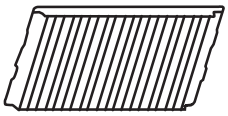
Probe Cooking (Cocinar con sonda)

Los modos de cocción siguientes no pueden funcionar sin la sonda. Siga las indicaciones de la pantalla para personalizar la temperatura objetivo de la sonda y la temperatura objetivo de la cavidad.

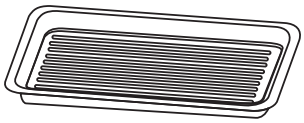
Accesorios:



Sonda



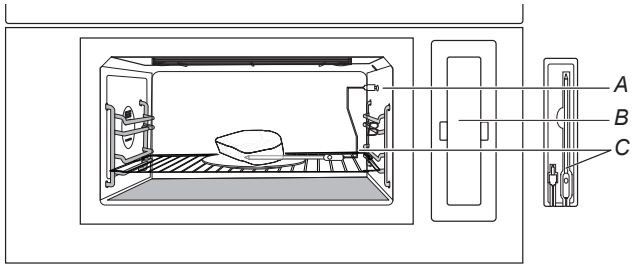
Parrilla de alambre

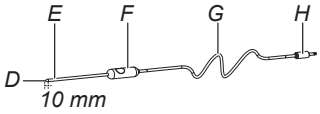


Sartén tostadora

Colocación de la sonda antes de la cocción

1. Retirar la sonda del estuche (B).
2. Límpiela y séquela antes de cocinar.
3. Inserte el tapón del terminal corto en el conector de la sonda de cavidad.





A. Conector de sonda
B. Estuche de sonda
C. Sonde
D. Consejo
E. Sensor de temperatura
F. Asa
G. Cable
H. Tapón

Procedimiento:

1. Coloque los alimentos en el accesorio e introduzca el sensor de temperatura (H) de la sonda en la parte más gruesa de los alimentos. (El sensor de temperatura está lejos de la punta (D) de la sonda, a unos 10 mm, y situado en el centro de la sección más gruesa del alimento.)
2. Siga las indicaciones en la pantalla para insertar el tapón (H) en la posición del conector de la sonda (A), que se encuentra dentro de la cavidad en el lado superior derecho, consulte la ilustración anterior.
3. Inserte el accesorio en la posición 1 de la parrilla.
4. Presione el botón Probe Cooking (Cocinar con sonda).
5. Presione repetidamente el botón de flecha para seleccionar su receta favorita
6. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para acceder a la pantalla de consejos
7. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar la temperatura de la sonda y del horno.
8. Presione Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

NOTA:

1. Durante o después de la cocción, los accesorios estarán calientes, utilice siempre guantes para retirar y manipular el accesorio caliente.
2. Deje que los alimentos giren si es necesario.
3. Si es necesario, se puede colocar sobre la parrilla una bandeja para hornear o un molde para hornear resistente a altas temperaturas.
4. Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque un plato para hornear resistente en la parte inferior del horno para recoger el aceite o el jugo que gotea.
5. Si desea realizar otra cocción a una temperatura más baja en cuanto termine esta cocción, deje reposar el electrodoméstico durante más de 5 minutos, o podría afectar al resultado de la cocción.

Después del uso:

Limpie la sonda y séquela (para más detalles, consulte el manual del propietario en la sección “Mantenimiento y cuidados del horno microondas”). Guarde la sonda en el estuche y vuelva a colocarla en el horno microondas.

Modos	Nivel de temperatura de la sonda		Nivel de temperatura del horno		Recomendación	Accesorios	Nivel
	°F	°C	°F	°C			
Asar con sonda	120-220°F/5°F	50-104°C/ 2°C	Low (Bajo): 250°F Medium (Medio): 325°F High (Alto): 400 °F	Low (Bajo): 121°C Medium (Medio): 163°C High (Alto): 205 °C	Filete más grueso, hamburguesa, salmón	Parrilla de alambre	1

Hornear con sonda	120-220°F/5°F	50-104°C/ 2°C	250-450°F/ 25°F	125-230°C/5°C	Barra de pan, papas enteras, pastel fresco	Parrilla de alambre	1
Rostizar con sonda			250-450°F/ 25°F	125-230°C/5°C	Pollo entero, asado de ternera, lomo de cerdo	Sartén tostadora	

Menú Food (Alimentos)

Para llegar a recetas de cocina comunes por categorías.

Categoría	Opción de alimento		Accesorio	Nivel
Bebidas	Café		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Leche			0
	Té			0
	Agua			0
Desayuno	Tostar bagels		Sartén tostadora	0
	Pan de molde			0
	Wafles congelados			0
	Avena		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Huevos revueltos			0
Preparación de ingredientes	Mantequilla	Melt (Derretir)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
		Soften (Ablandar)		0
	Derretir queso			0
	Derretir chocolate			0
	Ablandar queso crema			0
	Ablandar helado			0
	Recalentar el agua			0
Comidas	Recalentar estofado		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Recalentar plato de cena			0
	Papas	Papas pequeñas	Toalla de papel	0
		Papas grandes		0
	Cocinar el arroz		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Recalentar la sopa			0
Snacks	Popcorn (Palomitas de maíz)		/	0

Lados	Cocinar verduras frescas		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0
	Cocinar verduras congeladas			0
	Cocinar papas	Pequeño	Toalla de papel	0
		Grande	Toalla de papel	0
	Cocinar el arroz		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	0

Guía general para cocinar con microondas

⚠ 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.

1. Siga las instrucciones de funcionamiento para cocinar los distintos tipos de alimentos.
2. Para un mejor rendimiento de la cocción, se recomienda remover/voltear y dejar reposar los alimentos 1 minuto después de cocinarlos y recalentarlos.
3. Para un mejor rendimiento de la cocción, intente utilizar primero el botón de preajustes.
4. Para la función automática, las funciones Auto nunca permiten ningún cambio:
   - Si la unidad está detectando cuando se abrió la puerta, el ciclo se cancelará y volverá al modo de reposo.
   - Si la unidad no está en estado de detección, puede arrancar y continuar con el tiempo restante después de que se cierre la puerta y presione Start (Inicio).

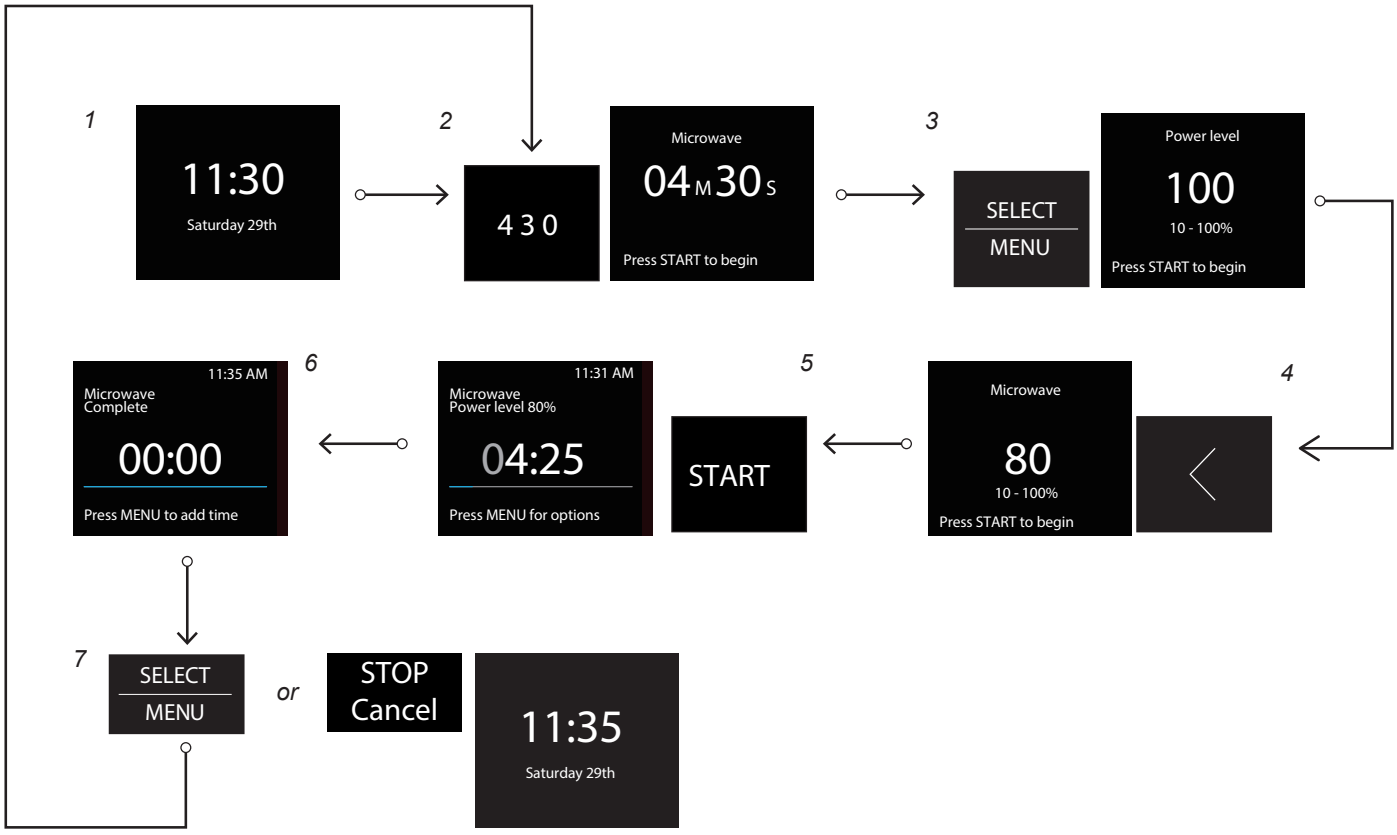
Porcentaje/nombre	Número	Uso
100%	100	Calentar rápidamente alimentos precocinados y alimentos con alto contenido en agua, como sopas con ingredientes crudos, calentar bebidas y cocinar la mayoría de las verduras.
90%	90	Cocinar trozos pequeños de carne tierna, carne molida, trozos de ave y filetes de pescado. Calentar sopas cremosas.
80%	80	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que requieren una potencia de cocción menor a la alta, por ejemplo, un pescado entero o un rollo de carne.
70%	70	Recalentar comida precocinada, platos individuales o varios platos.
60%	60	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas.
50%	50	Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
40%	40	Cocinar jamón, aves enteras y cazuelas.
30%	30	Fundir chocolate y queso.
20%	20	Derretir mantequilla, calentar pan, bollos y pasteles.
10%	10	Quitar el frío a la fruta. Ablandar la mantequilla, el queso y el helado. Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.

Consejos y sugerencias:

Para un mejor rendimiento de la cocción, se recomienda remover/voltear y dejar reposar los alimentos 1 minuto después de cocinarlos y recalentarlos.

Cocción manual en microondas

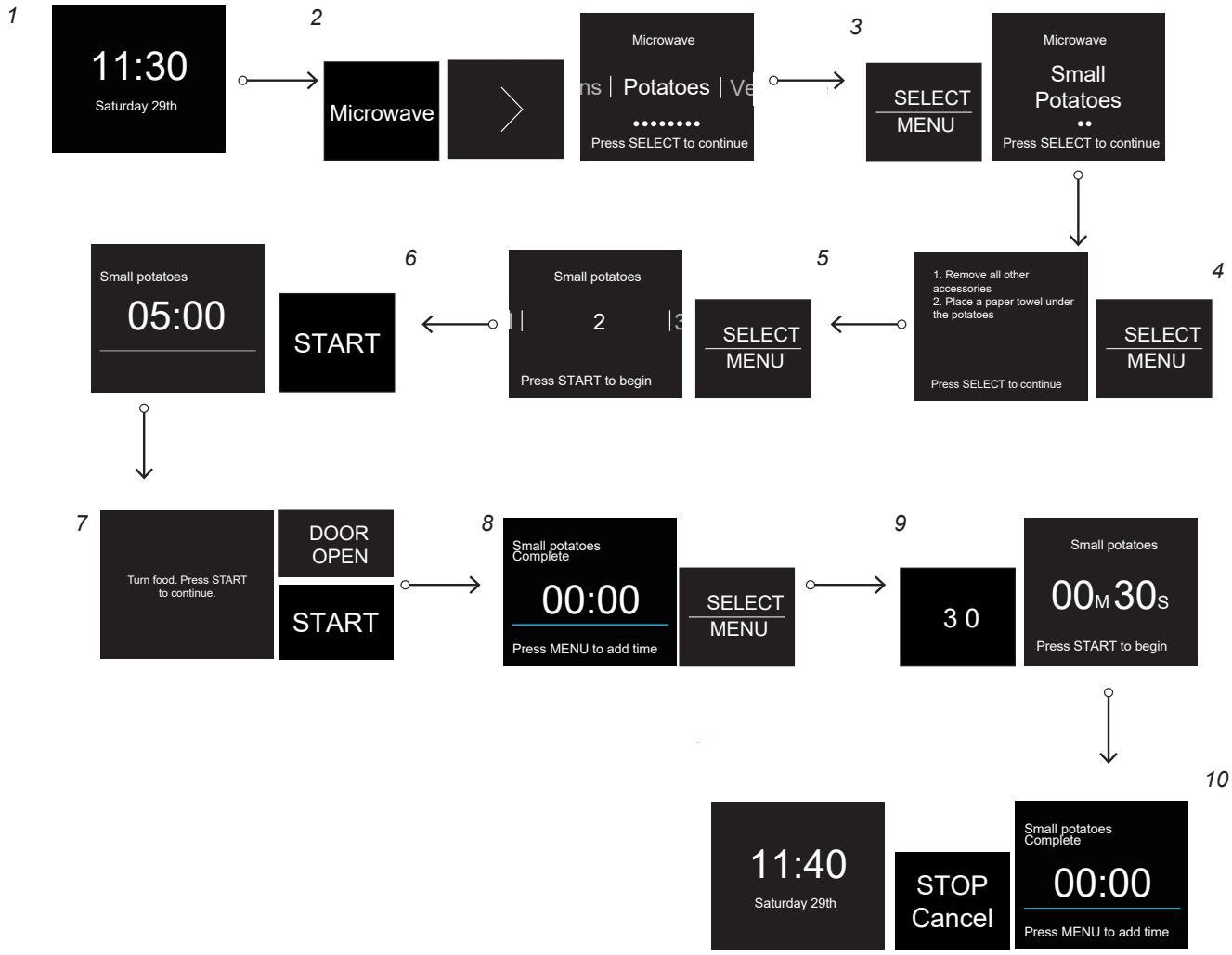
Siga los pasos para cocinar con el modo manual del microondas, el ejemplo de abajo es 4 minutos 30 segundos de tiempo de cocción y un nivel de potencia del 80%.



1. En la pantalla del reloj.
2. Presione los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción, como por ejemplo programar 4 minutos 30 segundos: presione “4” “3” “0”. El nivel de potencia predeterminado es 100%.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para cambiar el nivel de potencia al 80%.
4. Presione dos veces el botón de flecha izquierda para cambiar al nivel de potencia 80%.
5. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para comenzar a cocinar.
6. Cocción finalizada.
7. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para añadir tiempo si lo desea y repita los pasos desde el paso 2, o presione el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) para volver al estado de reposo.

Cocción asistida por microondas

Siga los pasos para cocinar con el modo microondas asistido, a continuación se muestra un ejemplo para cocinar 2 papas pequeñas.



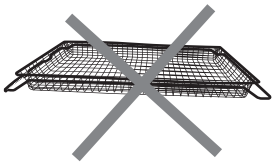
1. En la pantalla del reloj
2. Presione el botón Microwave (Microondas) y presione repetidamente el botón de flecha derecha hasta Potatoes (Papas).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para seleccionar papas pequeñas.
4. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para continuar. En la pantalla se muestran algunos consejos de cocción, compruébelos y sígalos.
5. Presione SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) y el botón de flecha derecha para elegir 2 papas pequeñas.
6. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para comenzar a cocinar. Se iniciará la cuenta atrás del tiempo de cocción.
7. Durante la cocción, la pantalla le pide que dé la vuelta a la comida y suena un tono recordatorio. Abra la puerta y siga los consejos.
8. Cocción finalizada.
9. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para añadir tiempo si lo desea, este paso puede omitirse si está satisfecho con el punto de cocción.
10. Presione el botón Stop/Cancel (Parar/Cancelar) para volver a la pantalla del reloj.

Microwave (Microondas)

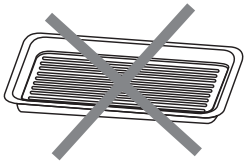
Esta función es una función de cocción por microondas.

Accesorios:

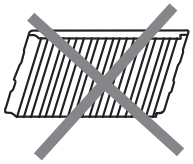
Uso no permitido



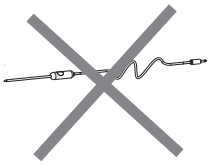
Canasta para freír sin aceite



Sartén tostadora



Parrilla de alambre



Sonda

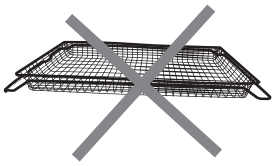
Receta		Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Popcorn (Palomitas de maíz)		Rango de cantidades 3-3,5 oz (85-100 g)	/	Siga las instrucciones que proporciona el fabricante de palomitas de maíz para microondas.
Papas	Papas pequeñas	1-4 piezas, 3-5 oz (85-141 g) cada uno	Plato apto para microondas (no suministrado)	Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Coloque sobre una toalla de papel, alrededor del borde del plato de cerámica, a una distancia de por lo menos 1" (2,5 cm) una de otra. Coloque una sola papa en el centro del plato de cerámica. Dé la vuelta a la papa cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción. Deje reposar durante 5 minutos después de la cocción.
	Papas grandes	1-4 piezas, 8-10 oz (227-283 g) cada una		
Verduras	Verduras frescas	Rango de cantidades 1-4 tazas (250 g/taza)		Colóquelas en un recipiente apto para microondas y agregue 2 a 4 cucharadas de agua. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 3 minutos después de la cocción.
	Verduras congeladas	Rango de cantidades 1-4 tazas		
Avena		Rango de cantidades 1-4 raciones/1 ración		Siga las medidas del envase para las cantidades de ingredientes. Coloque la harina de avena y el líquido en una fuente apta para microondas. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Remover después de la cocción.
Arroz		Rango de cantidades 0,5-2 tazas (125-500 mL) (seco, blanco de grano largo)		Siga las medidas del envase para las cantidades de ingredientes. Coloque el arroz y el líquido en un plato apto para microondas. Cúbralo con una tapa holgada. Remover y dejar reposar durante 5 minutos después de la cocción, o hasta que se absorba el líquido.
Huevos revueltos		1-4 huevos/1 huevo		De temperatura ambiente. Ponga la comida en un plato apto para microondas, añada 1 cucharada de agua por un huevo, y mezcle bien. Cubra el plato. Revuelva y deje reposar 3 minutos después de la cocción.
Cocción manual		/	/	/

Defrost (Descongelar)

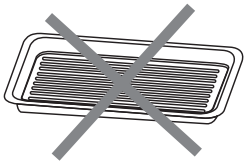
Esta función le permite descongelar rápidamente los alimentos de forma manual o automática. Utilice esta función para descongelar manualmente o automáticamente pechuga de pollo, filetes de pescado, carne picada.

Accesorios:

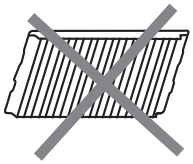
Uso no permitido



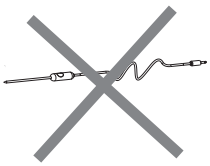
Canasta para freír sin aceite



Sartén tostadora



Parrilla de alambre



Sonda

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Pechuga de pollo	Rango de cantidades 0,5-3 lb (226-1351 g)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	No cubra.
Filetes de pescado	Rango de cantidades 0,5-3 lb (226-1351 g)		No cubra.
Carne molida	Rango de cantidades 0,5-3 lb (226-1351 g)		No cubra.
Descongelado manual	/		/

Consejos:

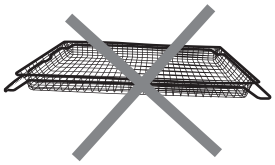
- Para un mejor rendimiento de la cocción, intente utilizar primero el botón de preajustes.
- Para obtener resultados óptimos, los alimentos deben estar a 0 °F (-18 °C) o más fríos al descongelarlos.
- Quite el envoltorio de los alimentos y retire las tapas (de los jugos de fruta) antes de descongelar.
- 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 se deben descongelar con la función Defrost (Descongelar) 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 primero la sección “Papel de aluminio y metal”.
- Se han programado previamente tiempos y potencias de cocción para descongelar varios tipos de alimentos.
- Deje reposar 5-20 minutos después de descongelar.
- Descongelado manual: Presione el botón Defrost (Descongelar) para seleccionar Manual defrost (Descongelación manual) y ajuste el tiempo adecuado, presione START (INICIO) para comenzar.

Reheat (Recalentar)

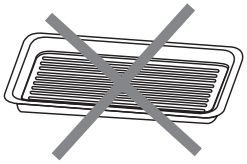
Esta función le permite recalentar los alimentos de forma manual o automática.

Accesorios:

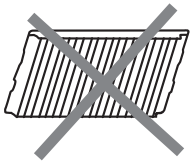
Uso no permitido



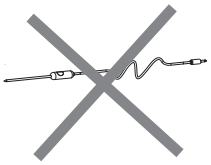
Canasta para freír sin aceite



Sartén tostadora



Parrilla de alambre



Sonda

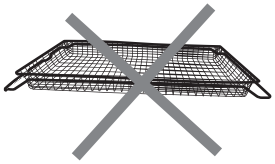
Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Guisos	Pequeño, mediano, grande (250 mL-1 L)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	Cubra con papel film y deje una abertura.
Plato principal	Rango de cantidades 1 plato, aprox. 8-16 oz (227-454 g)		Cubra con papel film y deje una abertura.
Sopa	Detecta 1-4 tazas (1 recipiente) (250-1000 ml, 250 ml/taza)		No cubra.
Café	1-2 tazas (170-340 g)	Taza corta y ancha	Colóquelo en la taza hasta el centro del fondo, no lo tape.
Leche	1-2 tazas (170-340 g)		
Té	1-2 tazas (170-340 g)		
Agua	1-2 tazas (170-340 g)		
Recalentado manual	/	/	/

Melt (Derretir)

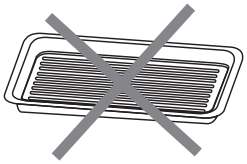
La función Melt (Derretir) le permite realizar el derretido manual o automático de mantequilla, queso, chocolate.

Accesorios:

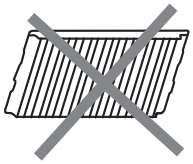
Uso no permitido



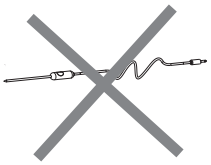
Canasta para freír sin aceite



Sartén tostadora



Parrilla de alambre



Sonda

Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Mantequilla	0,5; 1,0; 1,5; 2,0 barritas	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	No cubra.
Queso	8 oz, 16 oz (226 g, 454 g)		
Chocolate	4, 6, 8, 10, 12 oz (113, 170, 227, 284, 341 g)		
Derretido manual	/		/

Other Modes (Otros modos)

Modos	Instrucciones
Keep Warm (Mantener caliente)	Para más información, consulte la sección “Mantener caliente”.
Soften (Ablandar)	Para obtener más información, consulte la sección “Ablandar”.
Proof (Leudar)	Para más información, consulte la sección “Leudar”.
Roast (Rostizar)	Para más información, consulte la sección “Rostizar”.
Bake (Hornear)	Para más información, consulte la sección “Hornear”.

Keep Warm (Mantener caliente)

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

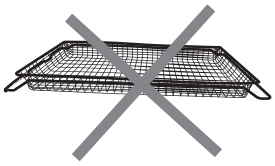
No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

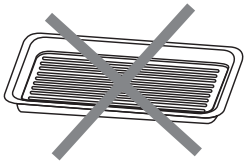
Esta función le permite mantener sus platos calientes automáticamente.

Accesorios:

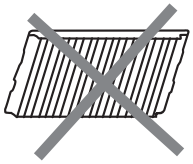
Uso no permitido



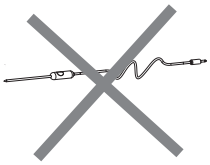
Canasta para freír sin aceite



Sartén tostadora



Parrilla de alambre



Sonda

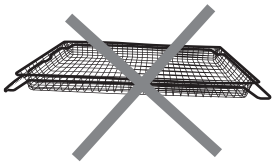
1. Use un recipiente apto para hornos microondas.
2. Presione el botón Keep Warm (Mantener caliente).
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ), entre en la pantalla de consejos y sígalos.
4. Presione el botón numérico para ajustar la hora. El tiempo predeterminado es 30 minutos.
5. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para comenzar.

Soften (Ablandar)

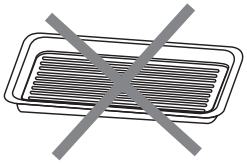
La función Soften (Ablandar) le permite ablandar manualmente o automáticamente mantequilla, queso crema, helado.

Accesorios:

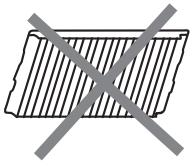
Uso no permitido



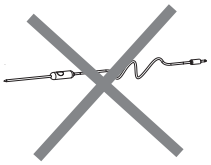
Canasta para freír sin aceite



Sartén tostadora



Parrilla de alambre



Sonda

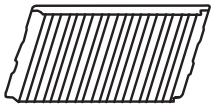
Receta	Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Mantequilla	0,5; 1,0; 1,5; 2,0 barritas	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	No cubra.
Queso crema	3 oz, 8 oz (85 g, 227 g)		
Helado	16, 32, 48, 64 oz (453, 907, 1361, 1815 g)		
Ablandado manual	/		/

Proof (Leudar)

Esta función se utiliza para realizar la fermentación de la masa.

Accesorio:

Uso



Parrilla de alambre

Procedimiento:

1. Abra la puerta e introduzca la parrilla de alambre en la posición 1, luego introduzca la masa leudada con un recipiente en la parrilla de alambre.
2. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción que desee.
3. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30).

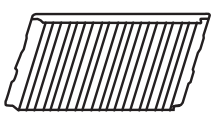
Consejos:

- Para la masa de pizza, por ejemplo, mida a 98 °F (37 °C), el agua directamente en el recipiente, y disuelva la levadura en el agua, añada 8,8 oz (250 g) de harina, 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 1/3 cucharadita (2 g) de sal. Amasar bien hasta que se forme una masa. Esta función puede utilizarse con cualquier otra receta de masa.
- Para obtener mejores resultados, le recomendamos que utilice papel de plástico para cubrir el bol.

Roast (Rostizar)

Esta función permite cocinar los alimentos como en los hornos tradicionales. Por ello es útil para cocinar repostería, panadería, carnes, aves y pescados.

Accesorio:



Parrilla de alambre

Procedimiento:

1. Presione el botón Other Modes (Otros modos) y el botón de flecha hasta llegar al submenú Roast (Rostizar).
2. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ. Algunos consejos aparecen en la pantalla, siga los consejos.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para seleccionar la temperatura que desee.

4. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción o el tiempo de retardo.
5. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30). El horno empieza a precalentarse.
6. Después del precalentamiento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno en el nivel recomendado.
7. Cierre la puerta. Presione Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

NOTA

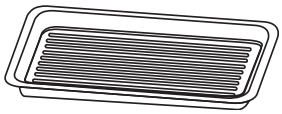
1. Durante o después de la cocción, los accesorios estarán calientes, utilice siempre guantes para retirar y manipular el accesorio caliente.
2. Deje que los alimentos giren si es necesario.
3. Si es necesario, se puede colocar sobre la parrilla una bandeja para hornear o un molde para hornear resistente a altas temperaturas.
4. Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque un plato para hornear resistente en la parte inferior del horno para recoger el aceite o el jugo que gotea.
5. Si desea realizar otra cocción a una temperatura más baja en cuanto termine esta cocción, deje reposar el electrodoméstico durante más de 5 minutos, o podría afectar al resultado de la cocción.

Nivel de temperatura °F	Nivel de temperatura °C
250°F-450°F/25°F	125°C-230°C/5°C

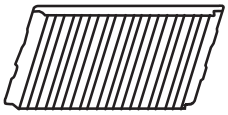
Bake (Hornear)

Esta función permite cocinar los alimentos como en los hornos tradicionales. Por ello es útil para cocinar repostería, panadería, carnes, aves y pescados.

Accesorios:



Sartén tostadora



Parrilla de alambre

Procedimiento:

1. Presione el botón Other Modes (Otros modos) y el botón de flecha hasta llegar al submenú Bake (Hornear).
2. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) hasta la pantalla de consejos.
3. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar la temperatura.
4. Presione el botón SELECT/MENU (SELECCIONAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción o el tiempo de retardo.
5. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30). El horno empieza a precalentarse.
6. Después del precalentamiento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno en el nivel recomendado.
7. Cierre la puerta. Presione Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

Nivel de temperatura °F	Nivel de temperatura °C
250°F-450°F/25°F	125°C-230°C/5°C

®/™ ©2025 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.

W11739872A
07/25

KitchenAid®