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.

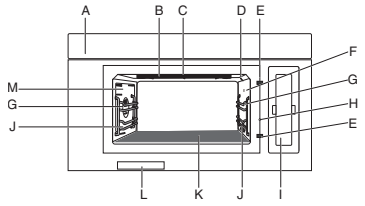
⚠WARNING

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

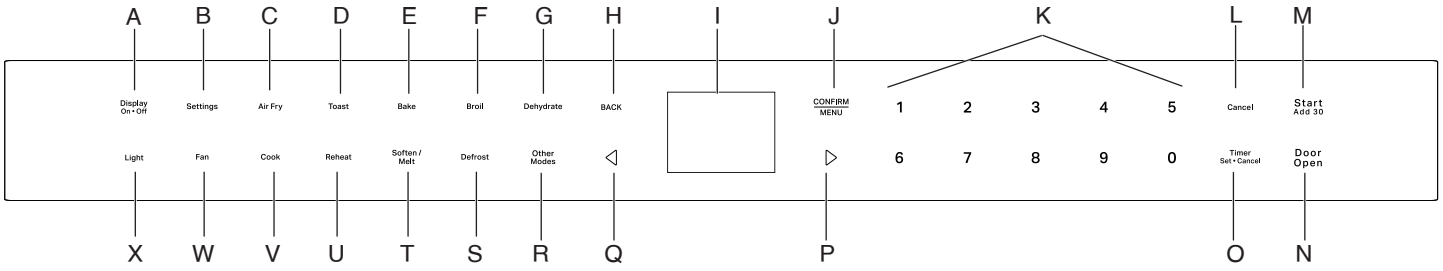


A. Vent
B. Grill element
C. Cavity light
D. IR sensor (in back panel) (KMMF730 and YKMMF730 only)
E. Door lock latch
F. Probe inlet (KMMF730 and YKMMF730 only)
G. Rack position 2
H. Open door pin
I. Probe case (probe is inside the probe case) (KMMF730 and YKMMF730 only)
J. Rack position 1
K. Oven bottom/Heating plate
L. Serial tag
M. Convection element and fan (in back panel)

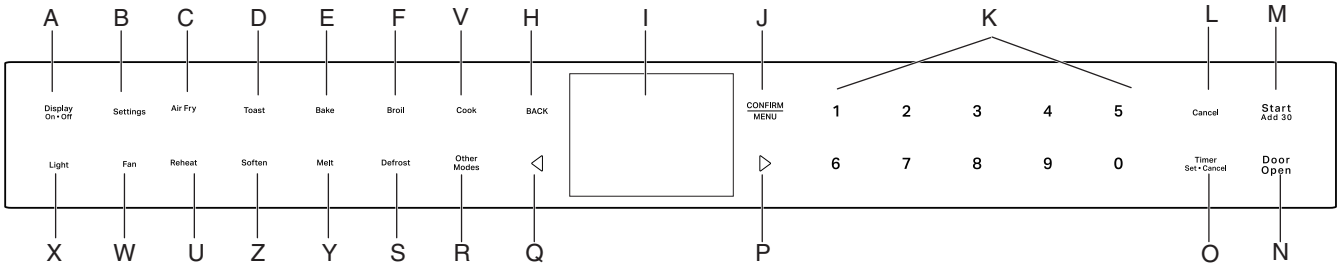
Parts and Features not shown:

Probe (KMMF730 and YKMMF730 only)

Buttons on Door Glass for KMMF730 and YKMMF730



Buttons on Door Glass for KMMF530 and YKMMF530



A. Display On • Off
B. Settings
C. Air Fry
D. Toast
E. Bake
F. Broil
G. Dehydrate
H. BACK
I. Display
J. CONFIRM/MENU
K. Number buttons
L. Cancel
M. Start/Add 30
N. Door Open
O. Timer Set • Cancel
P. Right arrow
Q. Left arrow
R. Other Modes
S. Defrost
T. Soften/Melt
U. Reheat
V. Cook
W. Fan
X. Light
Y. Melt
Z. Soften

Electronic Oven Controls

BUTTONS	FEATURE	INSTRUCTION
Start/Add 30	Cooking start	The Start 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. See Start/Add 30 section for details.
Cancel	Exit and go back to idle	Press the Cancel button to exit and back to idle state. End the running cycle.
Timer Set·Cancel	Set or Cancel kitchen timer	At the idle state or running state, to set the kitchen timer up to 24 hours. For example set the kitchen timer to 2 hr 30 min 0 sec: **1.** Press the Timer Set·Cancel button. **2.** Press number buttons 23000, the 02H30M00S is on the display. **3.** Press the Timer Set·Cancel button to start. Press Timer Set·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 Set·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.
CONFIRM/MENU	Confirm/save the setting	At programming state, press CONFIRM/MENU button to confirm/save the setting and go to the next step.
BACK	Go back to the previous screen	Press the BACK button to go back to the previous screen.
Fan	Turn on/off the Vent Fan	Press the Fan button to turn the vent fan on or off. Press arrow buttons or Fan button repeatedly setting among Hi->Med->Lo>Off. **NOTE:** To keep the microwave oven from overheating, the vent fan will automatically turn on if the temperature from the range or cooktop below the microwave oven gets too hot. When this occurs, the vent fan cannot be turned off until the product cools down.
Light	Turn on/off Vent Light	Press the Light button to adjust the vent light brightness level setting among Hi ->Lo->Off.
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 Arrow buttons to toggle to your favorite choice. **2.** Press the BACK button to go back to the previous screen. **3.** Press the CONFIRM/MENU button to select. **4.** Press the Cancel button to exit Settings.
Display On·Off	Turn on/off the back light	Press the Display on button repeatedly to turn on or off the beneath control button.
Air Fry	Air Fry	More information, see the “Air Fry” section.
Toast	Toast	More information, see the “Toast” section.
Bake	Baking	More information, see the “Bake” section.
Broil	Broiling	More information, see the “Broil” section.
Dehydrate	Dehydrate	More information, see the “Dehydrate” section.
Cook	Cook	More information, see the “Cook” section.
Reheat	Reheat	More information, see the “Reheat” section.
Soften/Melt	Soften/Melt	More information, see the “Soften/Melt” section(s).
Defrost	Defrost	More information, see the “Defrost” section.
Other modes	More modes	Press Other modes button to reach more cooking modes, see “Other modes” section for details.

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 CONFIRM/MENU button to select, and use 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. ■ **IR cleaning (on some models):** Clean the IR sensor when the display shows the cleaning reminder or manual clean if necessary. More information, see the “Clean The IR Sensor Lens” section on the “Owner’s Manual”. ■ **Reset filter:** While the display shows the filter alert, replace a new charcoal filter and remove the filter alert to retrieve another 6 months duration. More information, see the “Charcoal Filter Alert Reset” 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 Cancel button to exit sabbath mode. **Sabbath bake:** Use this function to bake during sabbath mode. Press the Cancel button once to exit baking. Press and hold Cancel to exit sabbath mode. More information, see the “Sabbath Bake” 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 effects:** Max/High/Mid/Low/Off. ■ **Time and date:** Microwave oven will set automatically using Wi-Fi or manually set global Time and Date configuration. The following instructions are set time and date manually. **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.

Charcoal Filter Alert Reset

The charcoal filter is behind the grease filter. It cannot be cleaned and should be replaced every 6 months, while the display shows the filter alert “Change the Charcoal Filter and reset reminder in Settings”.

To remove the filter alert and reset filters duration:

After replacing the charcoal filter (see the instructions on the Quick Start Guide for how to replace the charcoal filter), to remove the filter alert on the display, retrieve another 6 months duration.

1. Press Settings button, use Arrow buttons until Cleaning and Maintenance, press CONFIRM/MENU button to select.
2. Use Arrow buttons to select Reset filter submenu, press CONFIRM/MENU button to reset.

The charcoal filter retrieves another 6 months duration now.

NOTE: For roof venting and wall venting, the charcoal filter is not necessary, but the filter alert will still appear every 6 months, you can follow above steps to remove the alert.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode sets the oven to remain on in a Bake setting until turned off. The lights, displays and 12 hours shut off will be disabled during sabbath mode. When the oven door is opened or closed, the oven light will not turn on or off and the heating elements will not turn on or off immediately.

To Activate Sabbath Mode:

1. Press the Settings button.
2. Press the Right Arrow button until Preference, press CONFIRM/MENU button to select.
3. Press the Right Arrow button until Sabbath Mode, press CONFIRM/MENU button to select.

To Activate Bake Using Sabbath Mode:

1. Press the Settings button.
2. Press the Right Arrow button until Preference, press CONFIRM/MENU button to select.
3. Press the Right Arrow button until Sabbath Mode, press CONFIRM/MENU button to select.
4. Press the Right Arrow button to select Sabbath Bake, press CONFIRM/MENU button to select.
   - Set temperature: Press Left/Right Arrow buttons to select baking temperature.
   - Set baking time: Press CONFIRM/MENU button to enter baking time setting, press number buttons to set baking time, press Start button to begin.

   NOTE: In sabbath bake, you can modify the baking temperature by pressing the Left/Right Arrows, press Left Arrow button once, the baking temperature will be -25°F (-31.7°C), press Right Arrow button once, the baking temperature will be 25°F (-3.9°C), but the modified temperature will not be displayed on the screen.

   For example: If the current baking temperature is set to 350°F (177°C), you want to adjust it to 250°F (121°C), you need to press the Left Arrow button 4 times, but the screen still shows 350°F (177°C).

To Deactivate Sabbath Mode:

Press and hold the Cancel button for 3 seconds to exit Sabbath mode. Or wait for 74 hours timeout.

Language

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

1. Press Settings button, press Arrow buttons select Preferences, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press Arrow buttons to Language and regional submenu, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the CONFIRM/MENU button to set the Language. English/Spanish/French for your option.
4. Press the CONFIRM/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 Settings button, press Arrow buttons to Preferences, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press Arrow buttons to Language and regional submenu, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press Arrow buttons to the temperature unit submenu, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
4. Press Arrow buttons to select °F or °C.
5. Press the CONFIRM/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 Settings button, press Arrow buttons to Preferences, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press Arrow buttons to Language and regional submenu, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press Arrow buttons to Weight unit submenu, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
4. Press Arrow buttons to select Oz, Lbs (Imperial) or Grams, Kgs (Metric).
5. Press Arrow buttons to select your favorite weight unit.
6. Press the CONFIRM/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 Settings button, press Arrow buttons to Preferences, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press Arrow buttons to Language and regional submenu, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press Arrow buttons to Time Format submenu, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
4. Press Arrow buttons to select 12 hours or 24 hours.
5. Press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.

Restore Factory Defaults

Users may set the microwave oven back to default state.

1. Press Settings button, press Arrow buttons to Preferences, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press Arrow buttons to Restore factory defaults submenu, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the CONFIRM/MENU button to restore settings.

NOTE: System restarts and returns to idle. 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

Instruction:

1. Press Settings button, press Arrow buttons to Preferences, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press Arrow buttons to Sounds volume submenu, press CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press Arrow buttons to toggle to the item you want to set.
4. Press the CONFIRM/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 CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Time and Date submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the CONFIRM/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 CONFIRM/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 CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
2. Press the Arrow buttons to Time and date submenu, press the CONFIRM/MENU button to confirm your setting.
3. Press the Arrow buttons until Set date, press the CONFIRM/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 CONFIRM/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.

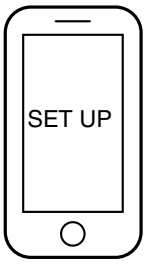
Connectivity

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 at 1-866-333-4591.

You Will Need:

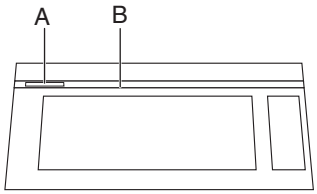


- A home wireless router supporting Wi-Fi, preferably 2.4 Ghz with WPA2 security. If you are unsure of your router's capabilities, refer to the router manufacturer's instructions.
- The router to be on and have a live internet connection.
- The SAID code and MAC address for your appliance may be needed. 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.

How to find the SAID code and MAC address in Setting:

Finding the SAID code and MAC address through Settings–>Connectivity–>SAID code and MAC address.

Illustration 1



A. SAID code and MAC address label
B. Door

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, contact customer support at 1-866-333-4591.

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 Steam Clean button or Press Settings button->Arrow buttons->Cleaning and Maintenance->CONFIRM/MENU button to select.
2. Press the Start button to start the function.

When the Cycle is Finished:

1. Press the 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.

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.

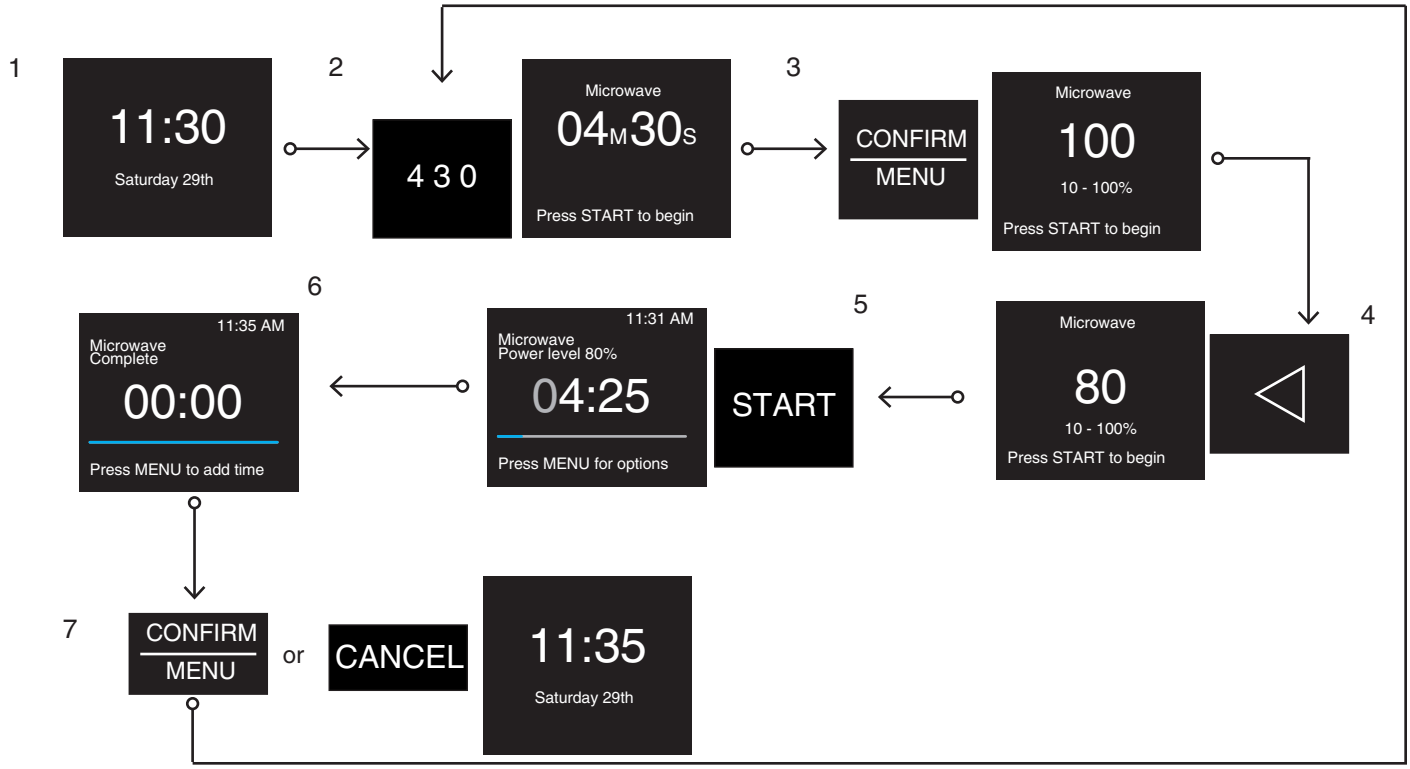
1. Please follow the function instructions to cook the different types of foods.
2. For better cooking performance, it is recommended to stir/turn and let the food stand 1 minute after cooking and reheat.
3. For better cooking performance, try to use the preset button first.
4. For auto function, Auto 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.

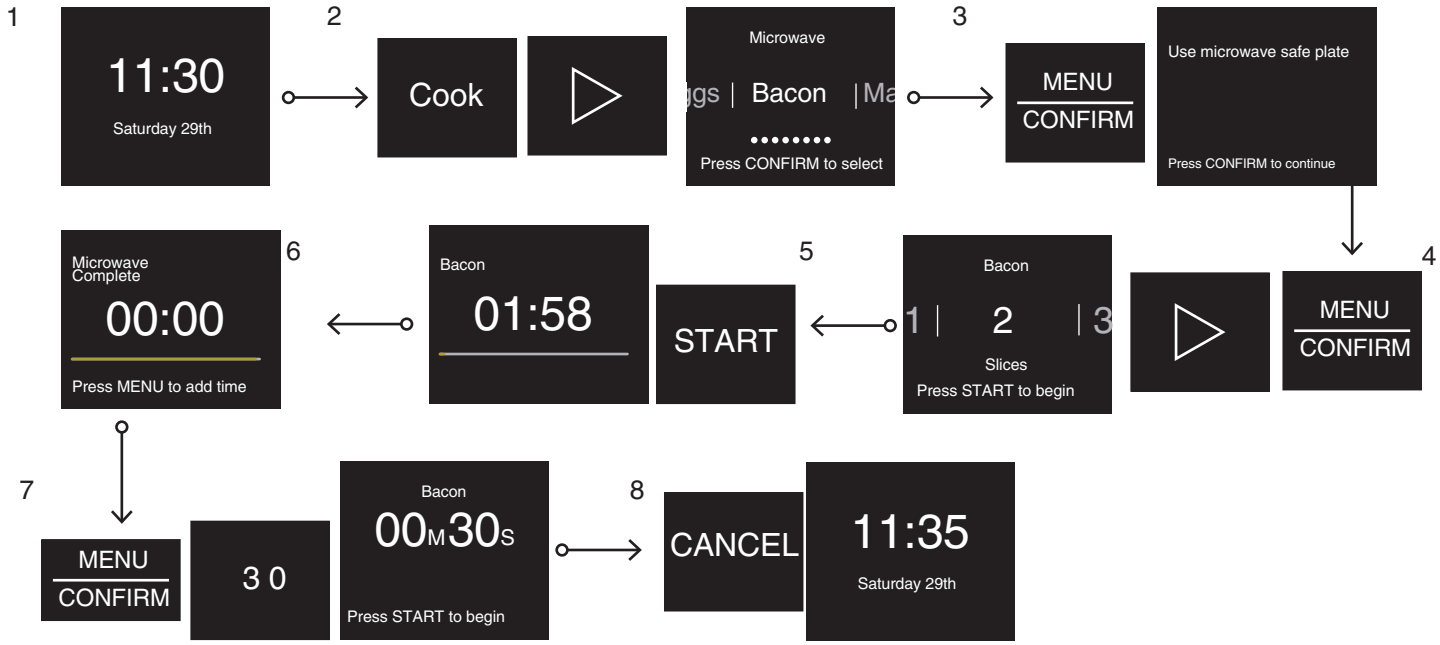
Follow the steps to cook with microwave manual mode, below example is 4 minutes 30 seconds cook time and 80% power level.



1. In idle state.
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 CONFIRM/MENU button to change power level to 80%.
4. Press the left Arrow buttons twice to switch the power level 80.
5. Press the START button to begin cooking.
6. Cooking completed.
7. Press the CONFIRM/MENU button to add time if you like and repeat the steps from step 2, or press the 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 slices bacon.



1. In idle state.
2. Press the Cook button and press the right arrow button repeatedly until Bacon.

3. Press the MENU/CONFIRM button to set slices. There are some cooking tips shown on the display, check and follow the tips.
4. Press the MENU/CONFIRM and right arrow button to choose 2 slices of bacon.
5. Press the START button to begin cooking. The cooking time will be counted down.
6. Cooking completed.
7. Press the MENU/CONFIRM button to add time if you like, this step can be skipped, if you are satisfy with the doneness.
8. Press the CANCEL button back to the idle state.

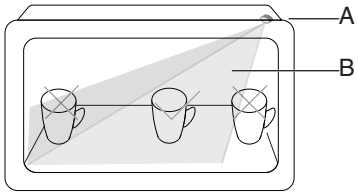
IR Cooking (For (Y)KMMF730 Only)

Some functions using IR cooking, such as Defrost, Reheat (some recipes), Soften/Melt, see below instructions to achieve the best cooking result.

Instruction:

- Do not cover the food with any cover or plastic wrap. Because the detector will sense the temperature of the cover or plastic wrap first instead of the temperature of the food, resulting in poor cooking results.
- We recommend using dishes, bowls, cup containers. Do not use a net high bottle.
- Putting the food in the center, moving the right side around 5 cm is recommended, otherwise the IR sensor can not “see” the food well, see the right illustration for details.

Clean the IR sensor lens when the cooking performance is not good. See the “Clean The IR Sensor Lens” section on the “Owner’s Manual”.



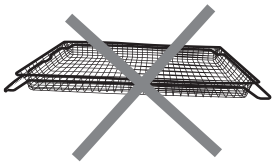
A. IR Sensor
B. IR sensor “See” Range

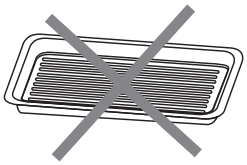
Defrost

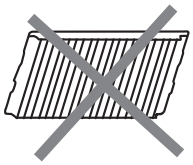
This function allows you to quickly defrost food manually or automatically. Use this function to manually defrost, automatically defrost chicken breast, fish fillets, ground meat.

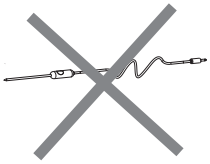
Accessories:

Do Not Use


Air fry basket


Toast pan


Wire rack


Probe

Recipe	Weight		Accessories	Cooking Tips
	KMMF730 and YKMMF730	KMMF530 and YKMMF530		
Chicken Breast	Amount range 0.5-2 lbs (226-908 g)	0.5-3.0 lbs	Microwave safe plate (Not Provided)	Do not cover.
Fish Fillets	Amount range 0.5-2 lbs (226-908 g)	0.5-3.0 lbs		Do not cover.
Ground Meat	Amount range 0.5-2 lbs (226-908 g)	0.5-3.0 lbs		Do not cover.
Manual Defrost	/	/		

Tips:

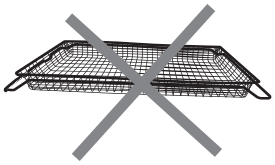
- For better cooking performance, try to use the preset button firstly.
- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces 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 preset 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/Add 30 to start.

Reheat

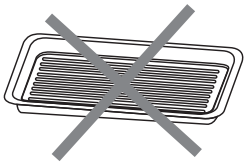
This function allows you to reheat food manually or automatically. Use this function to manually defrost, automatically defrost chicken breast, fish fillets, ground meat.

Accessories:

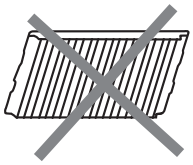
Do Not Use



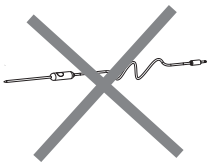
Air fry basket



Toast pan



Wire rack



Probe

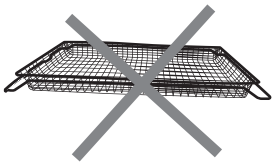
Recipe	Weight		Accessories	Cooking Tips
	KMMF730 and YKMMF730	KMMF530 and YKMMF530		
Casserole	Small, Medium, Large (250 mL-1 L)		Microwave safe container (Not Provided)	Cover with film and leave a vent. Stir and let stand 3 minutes after reheating.
Dinner Plate	Senses 1 plate, about 8-16 oz (227-454 g)			
Soup	Senses 1-4 cups (1 container) (250-1000 mL, 250 mL/Cup)			Place in the center. The food should not be less than 3/4 of the container. Do not cover. Stir and let stand 3 minutes after reheating.
Coffee	Sense 6-12 oz (1 Cup)	1-2 cups (236 mL/Cup)	Short and wide cup	Use microwave safe, short and wide container and place in the center. The food volume should not be less than 3/4 of the container. Do not cover.
Milk	Sense 6-12 oz (1 Cup)	1-2 cups (236 mL/Cup)		
Tea	Sense 6-12 oz (1 Cup)	1-2 cups (236 mL/Cup)		
Water	Sense 6-40 oz (1 container)	1-2 cups (236 mL/Cup)		
Manual Reheat	/			

Soften/Melt

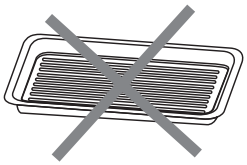
The Soften/Melt function allows you to do manual softening, automatically soften butter, cream cheese, ice cream, manual melt, automatically melt butter, cheese, chocolate.

Accessories:

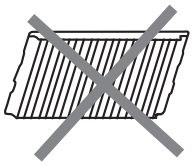
Do Not Use



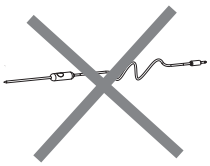
Air fry basket



Toast pan



Wire rack



Probe

Recipe		Weight	Accessories	Cooking Tips
Soften	Butter	Amount range 0.5-2 sticks	Microwave safe container (Not Provided)	Do not cover.
	Cream Cheese	Amount range 3-8 oz (85-227 g)		
	Ice Cream	Amount range 16-64 oz (454-1815 g)		

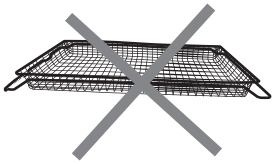
Recipe		Weight	Accessories	Cooking Tips
Soften	Manual Soften	/		/
Melt	Butter	Amount range 0.5-2.0 sticks		Do not cover.
	Cheese	Amount range 8-16 oz (226-455 g)		
	Chocolate	Amount range 4-12 oz (113-340 g)		
	Manual Melt	/		/

Cook

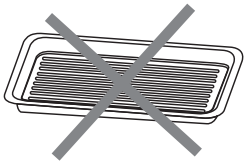
The cook function is a microwave cooking function.

Accessories:

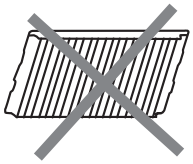
Do Not Use



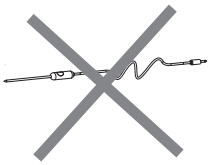
Air fry basket



Toast pan



Wire rack



Probe

Recipe		Weight	Accessories	Cooking Tips
Popcorn		Amount range 3-3.5 oz (85-100 g)	/	
Potatoes	Small Potatoes	1-4 pieces, 3-5 oz (85-141 g)/each	Place a paper towel under the potatoes.	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 (250 g/Cup)	Microwave safe container (not provided)	Place in a microwave-safe container and add 2-4 tablespoon 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		Senses 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.

Recipe	Weight	Accessories	Cooking Tips
Bacon	1-6 slices/1 slice	Microwave safe container (not provided)	Average thickness: Follow directions on the package. For best results, place bacon on a microwave- safe bacon rack.
Manual Cook	/	/	/

Oven Cooking Functions

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

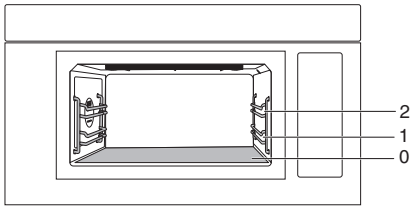
During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

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.
- When cooking oily or juicy foods, placing an oven proof baking plate on the oven bottom to catch dripping oil or juice.
- There are 3 levels to place the accessories, placing the appropriate accessories onto the right level will help you to achieve best results.

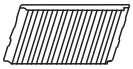
Accessories Positions



2. Rack position 2

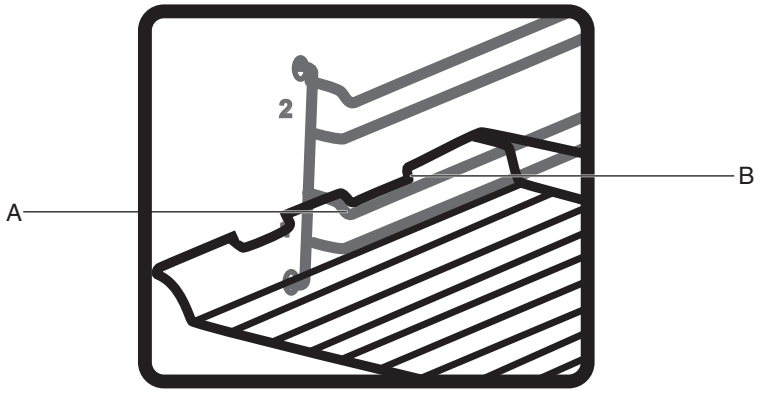
1. Rack position 1

0. Oven bottom

Accessories		(Y)KMMF730	(Y)KMMF530	Level
	Air fry basket	√	√	1
	Wire rack	√	√	0 or 1 or 2
	Toast pan	√	√	0 or 1 or 2
	Probe	√		Probe inlet

Rack Stopper of Wire Rack or Air Fry Basket (on some models) Use

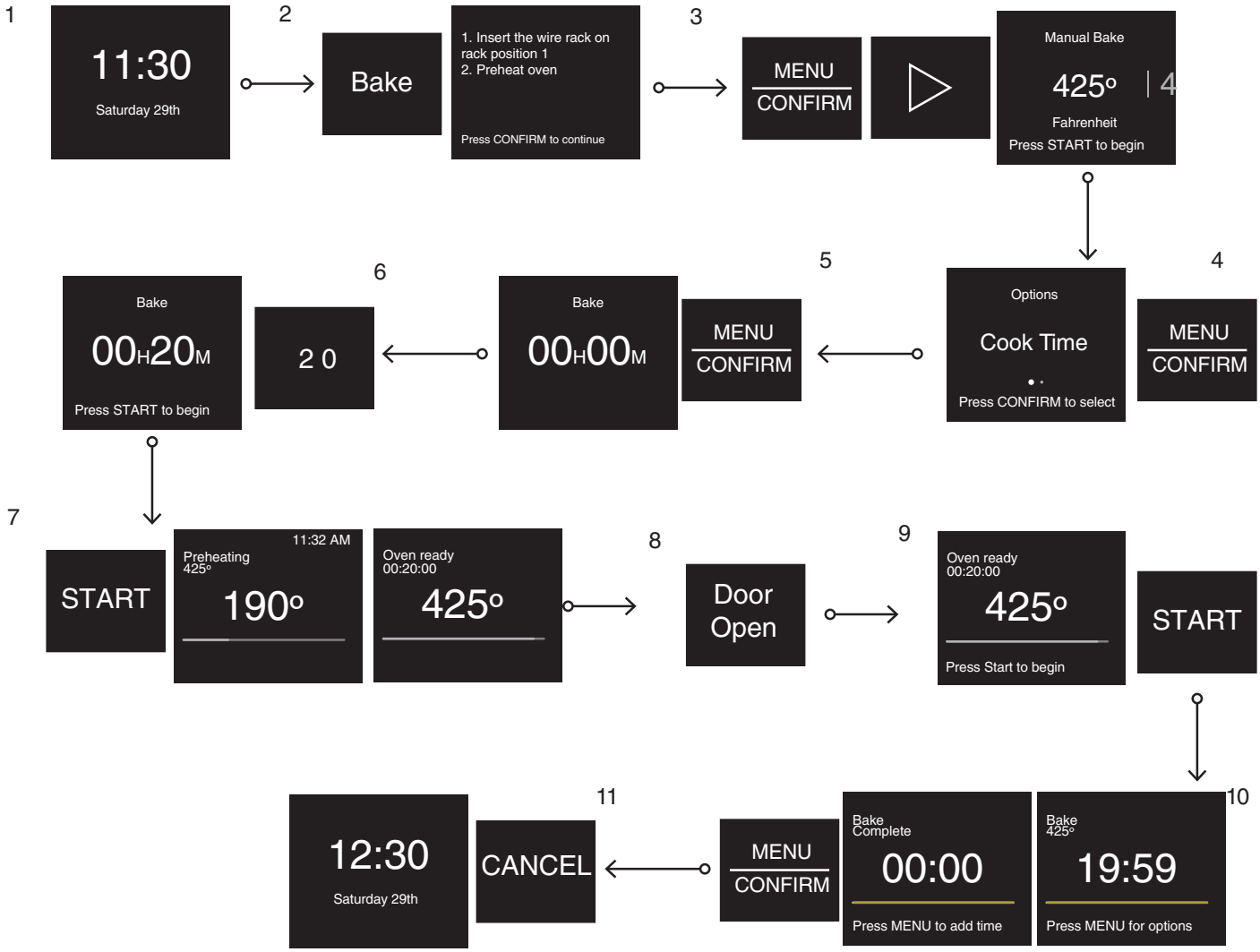
When the food needs to be turned over, pull out the wire rack or air fry basket slightly, and the wire rack or air fry basket will stop at the rack stopper, allowing you to easily turn the food, no need to take the wire rack or air fry basket out.



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 idle state.
2. Press the Bake button and enter Manual Bake function, some cooking tips are on the screen.
3. Press the MENU/CONFIRM and right arrow button to choose 425°F (218°C).
4. Press the MENU/CONFIRM to set cook time, such as 20 minutes cooking length.
5. Press the MENU/CONFIRM to 00:00 on the screen.
6. Use number buttons “2” “0” to set the baking time to set the baking time to 20 minutes.
7. Press the START 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 in the cavity to the level 1 position.
9. Close the door, press the START Button to start baking.
10. When baking is complete, press the MENU/CONFIRM button to add more time, this step can be skipped, if you are satisfied with the doneness.
11. Press the Door Open button, wear gloves to take out the pizza, close the door, and press the CANCEL button back to the idle state.

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:



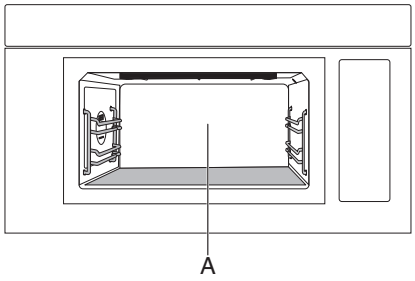
Air fry basket

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, 350°F (177°C) to 450°F (232°C).
3. Press the CONFIRM/MENU button to set cooking length.
4. Use numbers buttons to set time in HH/MM, up to 2 hours.
5. Press Start/Add 30 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.



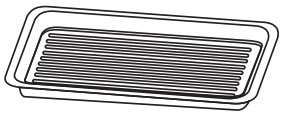
A. Embraced Heating plate

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

Toast

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

Accessories:



Toast Pan

Procedure:

1. Press the Toast button.
2. Use the arrows buttons to select manual toast or pre-set food.
3. Press the CONFIRM/MENU button to select.
4. Some tips prompt on the display, press the CONFIRM/MENU button to the next step.
5. Select the desired temperature(manual) or weight/slices for pre-set food.
6. Press the CONFIRM/MENU button to set cooking time (skip this step for pre-set food).
7. 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. 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	Temperature setting range		Recommendation	Weight	Level
	KMMF730 and KMMF530	YKMMF730 and YKMMF530			
Sliced Bread	/	/	Sliced Bread	■ Light ■ Medium Light ■ Medium ■ Medium dark ■ Dark 1-6 Slices	0
Bagel	/	/	Fresh Bagel	1-6 Slices	0
Frozen Waffles	/	/	Frozen Waffles	1-6 Slices	0
Manual Toast	250-475°F/25°F (126-238°C/14°C)	250-425°F/25°F (126-218°C/14°C)	Chicken nuggets, French fries, Frozen stick	/	1

Dehydrate

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

Accessories:



Air fry basket

Procedure:

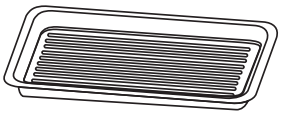
1. Press the Dehydrate button.
2. Press CONFIRM/MENU button to select.
3. Some tips prompt on the display, Press CONFIRM/MENU button to next step.
4. Select the desired temperature (manual) or pre-set food.
5. Press CONFIRM/MENU button to set cooking time (skip this step for pre-set food).
6. Press the Start/Add 30 to cook.

Recipe	Temperature setting range	Recommendation	Weight	Level
Meat	/	Beef Jerky	1 batches	1
Fruit	/	Fruit slices	1 batches	
Vegetables	/	Vegetable slices	1 batches	
Manual Dehydrate	100-180°F/5°F (39-81°C/3°C)	Fruit slices, Meat, vegetable	/	

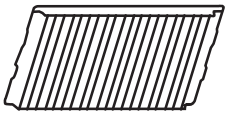
Bake

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

Accessories:



Toast pan



Wire rack

Procedure:

1. Press the Bake button.
2. Press the CONFIRM/MENU button to select.
3. Some tips prompt on the display, Press CONFIRM/MENU button to next step.
4. Select the desired temperature.
5. Press the Start 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 CONFIRM/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.

Recipe	Temperature setting range		Recommendation	Accessory	Level
	KMMF730 and KMMF530	YKMMF730 and YKMMF530			
Manual Bake	250-450°F/25°F (126-224°C/14°C)	250-425°F/25°F (126-218°C/14°C)	Pastries, bakeries, meat, poultry, fishes	Wire rack or Toast pan	1 or 0

Other Modes

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.

1. Use microwave safe container.
2. Press the Other Modes button, reach Keep Warm submenu.

3. Press number button to set time. Default time is 30 minutes.
4. Press Start/Add 30 button to start.

Proof

This function is used to do dough rising.

Procedure:

1. Open the door and insert the food to the bottom.
2. Select the desired cooking time.
3. Press the Start/Add 30 button.

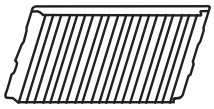
Tips:

- For example pizza dough, measure 98.6°F (37°C) water directly into the container and dissolve the yeast into the water, add 250 g flour, 2 tablespoons extra virgin olive oil, 2 g of salt. Knead well until a dough is formed. This function can be used with any other dough recipe.
- For better results we recommend using plastic wrap to cover the bowl.

Air Baking

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

Accessories:



Wire rack

Procedure:

1. Press Other Modes button, use the right arrow repeatedly until Air Baking.
2. Press the CONFIRM/MENU button to select.
3. Some tips prompt on the display, Press the CONFIRM/MENU button to 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 CONFIRM/MENU button to set cooking time or set delay time.
10. Press the Start/Add 30 to cook.

NOTE:

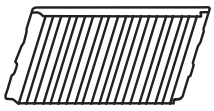
1. During or after cooking, accessories will be hot, always use gloves to remove and handle the hot accessory.
2. Allow to turn food if needed.
3. High temperature resistant roast pan or baking pan can be placed on the wire rack if necessary.
4. When cooking oily or juicy foods, place an oven proof baking 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
250°F (121°C)	/	/	1
275°F (135°C)	/	/	
300°F (149°C)	Cookies, Muffins, Layer cake	Wire rack+Baking tray (not provided)	
325°F (163°C)			
350°F (177°C)	Frozen Pizza, Bread loaf	Wire rack	
375°F (191°C)			
400°F (204°C)			
425°F (218°C)	Whole chicken, Fish	Wire rack+Pyrex (not provided) or Wire rack only	
450°F (232°C)			

Roast

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

Accessories:



Wire rack

Procedure:

1. Press the Other Modes button, use the right arrow repeatedly until Roast.
2. Press the CONFIRM/MENU button to select.
3. Some tips prompt on the display, Press the CONFIRM/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 CONFIRM/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	Food	Accessories	Level
250°F (121°C)	/	/	1
275°F (135°C)	/	/	
300°F (149°C)	Cookies, Muffins	Wire rack+Baking tray (not provided)	
325°F (163°C)			
350°F (177°C)	Bread loaf	Wire rack	
375°F (191°C)			
400°F (204°C)			
425°F (218°C)	Roast chicken, Roast meat, Roast vegetable, Fish	Wire rack+Pyrex (not provided) or Wire rack only	
450°F (232°C)			

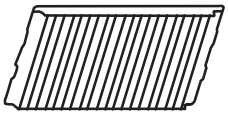
Probe Mode

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.

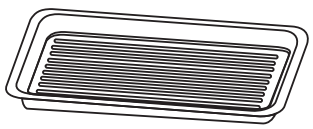
Accessories:



Probe



Wire rack



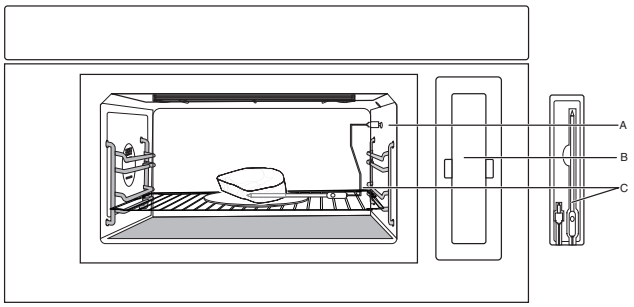
Toast pan

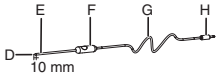
Positioning probe before cooking

Taking out the probe from the probe case (it is located below illustration B).

Clean and dry it before cooking.

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 Other Modes button, and press the right arrow button repeatedly until Probe mode. Select the favorite mode.
5. Enter the probe target temperature and cavity target temperature.
6. 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's 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	Cavity Temperature Level	Probe Temperature Level	Recommendation	Accessories	Level
Broil with probe	Low: 250°F (121°C), Medium: 325°F (163°C) High: 400°F (205°C)	120-220°F/5°F (50-104°C/2°C)	Thicker steak, hamburger, salmon	Wire rack	1
Bake with probe	250-450°F/25°F (126-224°C/14°C)		Bread loaf, whole potatoes, fresh pie	Wire rack	
Manual roast with probe	250-450°F/25°F (126-224°C/14°C)		Whole chicken, beef roast, pork loin	Toast pan	

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.

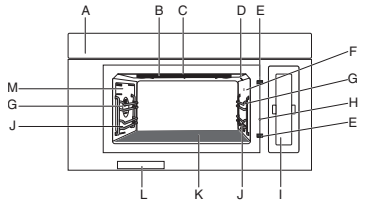
⚠ AVERTISSEMENT

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

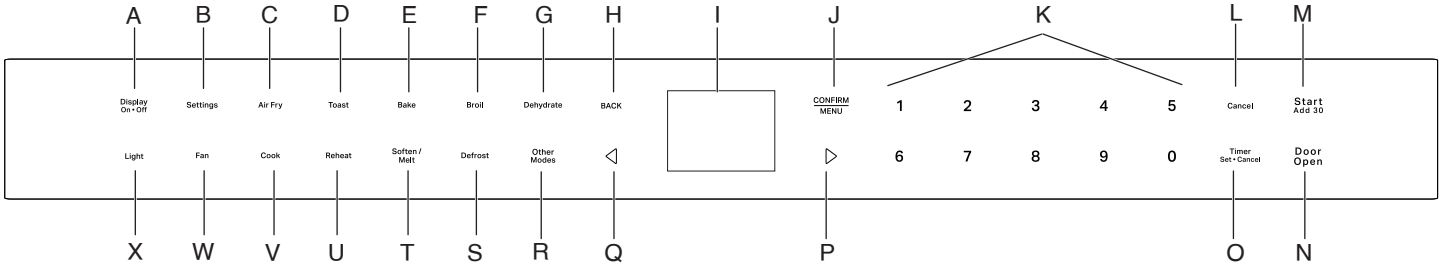


A. Système d’extraction
B. Élément du gril
C. Lampe de la cavité
D. Capteur IR (dans le panneau arrière) (KMMF730 et YKMMF730 seulement)
E. Loquet de verrouillage de la porte
F. Entrée de la sonde (KMMF730 et YKMMF730 seulement)
G. Position de grille 2
H. Broche de porte ouverte
I. Étui de sonde (la sonde se trouve à l’intérieur du boîtier) (KMMF730 et YKMMF730 seulement)
J. Position de grille 1
K. Fond du four/plaque chauffante
L. Étiquette de série
M. Élément et ventilateur de convection (derrière le panneau arrière)

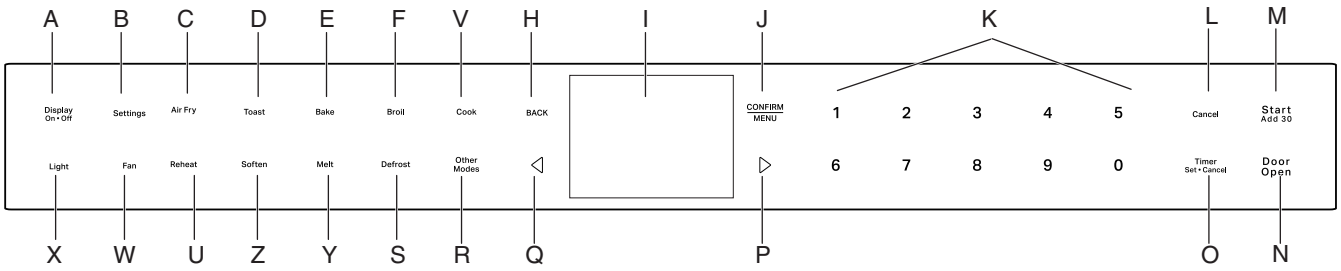
Pièces et caractéristiques non illustrées :

Sonde (KMMF730 et YKMMF730 seulement)

Boutons sur la vitre de la porte pour KMMF730 et YKMMF730



Boutons sur la vitre de la porte pour KMMF530 et YKMMF530



A. Display On • Off (Affichage activé/désactivé)
B. Settings (Réglages)
C. Air Fry (Friture à l'air)
D. Toast (Grille-pain)
E. Bake (Cuisson au four)
F. Broil (Cuisson au gril)
G. Dehydrate (Déshydratation)
H. BACK (Retour)
I. Display (Affichage)
J. CONFIRM/MENU (Confirmer/menu)
K. Number buttons (Boutons numériques)
L. Cancel (annulation)
M. Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30)
N. Door Open (Ouverture de la porte)
O. Timer Set • Cancel (Réglage de la minuterie – Annulation)
P. Flèche vers la droite
Q. Flèche vers la gauche
R. Other Modes (Autres modes)
S. Defrost (Décongélation)
T. Soften/Melt (Ramollir/faire fondre)
U. Reheat (Réchauffage)
V. Cook (Cuisson)
W. Fan (Ventilateur)
X. Light (Lampe)
Y. Melt (Faire fondre)
Z. Soften (Faire ramollir)

Commandes électroniques du four

BOUTONS	FONCTION	INSTRUCTIONS
Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30)	Démarrage de la cuisson	Le bouton Start (mise en marche) met en marche 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. Voir la section Mise en marche/ajouter 30 pour obtenir plus de détails.
Cancel (annulation)	Quitter et revenir au mode veille	Appuyer sur le bouton Cancel (annulation) pour quitter et revenir à l'état de veille. Mettre fin au programme en cours.
Timer Set·Cancel (réglage de la minuterie – Annulation)	Régler ou annuler la minuterie de cuisine	À l'état de veille ou de marche, pour 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 Set·Cancel (Réglage de la minuterie – Annulation). **2.** Appuyer sur les boutons numériques 23000, l'écran affiche 02H30M00S. **3.** Appuyer sur le bouton Timer Set·Cancel (Réglage de la minuterie – Annulation) pour démarrer. Appuyer de nouveau sur le bouton Timer Set·Cancel (Réglage 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 Set·Cancel (Réglage de la minuterie – Annulation) pour annuler ou attendre la fin du délai pour quitter.
Door Open (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.
CONFIRM/MENU (Confirmer/menu)	Confirmer/ enregistrer le réglage	Pendant la programmation, appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer/enregistrer le réglage et passer à l'étape suivante.
BACK (Retour)	Pour revenir à l'écran précédent	Appuyer sur le bouton BACK (Retour) pour revenir à la page précédente.

BOUTONS	FONCTION	INSTRUCTIONS
Fan (Ventilateur)	Met en marche/ arrête le ventilateur de la hotte	Appuyer sur le bouton Fan (Ventilateur) pour activer ou désactiver le ventilateur de la hotte. Appuyer sur les boutons fléchés ou sur le bouton Fan (Ventilateur) à plusieurs reprises pour régler Hi->Med->Lo->Off (Élevé->Moyen->Bas->Désactivé). **REMARQUE**: Pour empêcher le four à micro-ondes de surchauffer, le ventilateur de la hotte se met automatiquement en marche si la température de la cuisinière ou de la table de cuisson située sous le four à micro-ondes devient trop élevée. Lorsque cela se produit, il est impossible d'éteindre le ventilateur de la hotte avant que le produit ait refroidi.
Light (Lampe)	Allume/éteint la lampe de la hotte	Appuyer sur le bouton Light (Lampe) pour régler le niveau d'intensité de l'éclairage de la hotte entre Hi->Lo->Off (Élevée->Basse->Désactivée).
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 CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner. **4.** Appuyer sur le bouton Cancel (Annulation) pour quitter les réglages.
Display On·Off (Affichage activé/ désactivé)	Active/désactive le rétroéclairage	Appuyer plusieurs fois sur le bouton Display (Affichage) pour activer ou désactiver le bouton de commande du dessous.
Air Fry (Friture à l'air)	Friture à l'air	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Air Fry » (friture à l'air).
Toast (Grille-pain)	Grille-pain	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Toast » (Grille-pain).
Bake (Cuisson au four)	Cuisson au four	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Bake » (Cuisson au four).
Broil (Cuisson au gril)	Cuisson au gril	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Broil » (Cuisson au gril).
Dehydrate (Déshydratation)	Déshydratation	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Dehydrate (Déshydratation) ».
Cook (Cuisson)	Cuisson	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cook » (Cuisson).
Reheat (Réchauffage)	Réchauffage	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Reheat » (Réchauffage).
Soften/Melt (Ramollir/faire fondre)	Ramollir/faire fondre	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Soften/Melt (Ramollir/faire fondre) ».
Defrost (Décongélation)	Décongélation	Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Defrost » (Décongélation).
Other modes (Autres modes)	Plus de modes	Appuyer sur le bouton Other modes (Autres modes) pour accéder à d'autres modes de cuisson, voir la section « Other modes (Autres modes) » pour obtenir plus de détails.

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 CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner et utiliser le bouton Cancel (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 ». ■ **IR cleaning (Nettoyage IR) (sur certains modèles) :** Nettoyer le capteur IR lorsque l'écran affiche le rappel de nettoyage ou procéder à un nettoyage manuel si nécessaire. Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Nettoyer la lentille du capteur IR » dans le « Manuel de l'utilisateur ». ■ **Reset filter (Réinitialiser l'état du filtre) :** Pendant que l'écran affiche l'alerte filtre, remplacer par un nouveau filtre à charbon et supprimer l'alerte filtre pour relancer une nouvelle durée de 6 mois. Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Réinitialisation de l'alerte du filtre à charbon ».
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'écran) :** Régler la luminosité de l'écran, la luminosité est réglée sur 20 %, 40 %, 60 %, 80 % et 100 %. ■ **Sabbath Mode (Mode Sabbat) :** **Régler le mode Sabbath (Sabbat) :** Activer le mode Sabbath (Sabbat). Appuyer sans relâcher le bouton Cancel (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 Cancel (annulation) pour quitter la cuisson. Appuyer sans relâcher sur Cancel (Annulation) pour quitter le mode Sabbath (Sabbat). Pour obtenir plus d'informations, voir la section « Cuisson au four Sabbat ». ■ **Language and Regional (Langue et région) :** **Language (langue) :** L'anglais, l'espagnol ou le français sont disponibles. **Temperature unit (Unités 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) :** On/Off (marche/arrêt) **Minuteries et alertes :** Max/élevé/moyen/bas/désactivé. **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. Les instructions suivantes permettent de régler l'heure et la date manuellement. **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	■ **Connect to network (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	■ **Demo mode (Mode de démonstration) :** Activer/désactiver le mode de démonstration. Le code d'accès au mode de démonstration est 1234. ■ **My appliance (mon appareil) :** 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.

Charcoal Filter Alert Reset (Réinitialisation de l'alerte du filtre au charbon)

Le filtre à charbon se trouve derrière le filtre à graisse. Il ne peut être nettoyé et doit être remplacé chaque 6 mois, lorsque l'écran affiche le message d'alerte « Change the Charcoal Filter, Reset reminder in Settings » (remplacer le filtre au charbon et réinitialiser le rappel dans les réglages ».

Supprimer l'alerte de filtre et réinitialiser la durée du filtre :

Après avoir remplacé le filtre au charbon (voir les instructions du guide de démarrage rapide pour savoir comment remplacer le filtre au charbon), pour supprimer l'alerte de filtre sur l'écran, relancer une nouvelle durée de 6 mois.

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), utiliser les boutons fléchés jusqu'à Cleaning and Maintenance (Nettoyage et entretien), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner.
2. Utiliser les boutons fléchés pour sélectionner le sous-menu Reset filter (Réinitialiser le filtre), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour réinitialiser.

Le filtrage au charbon peut maintenant être utilisé pendant 6 mois.

REMARQUE : Pour l'évacuation par le toit et l'évacuation par le mur, le filtre au charbon n'est pas nécessaire, mais l'alerte de filtre apparaîtra toujours tous les 6 mois. Suivre les étapes précédentes pour supprimer l'alerte.

Mode Sabbath (Sabbat)

Le mode Sabbath (Sabbat) permet au four de continuer à fonctionner sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'on l'éteigne. Les lampes, les affichages et l'arrêt de 12 heures sont désactivés pendant le mode sabbat. Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume ou ne s'éteint pas et les éléments de chauffage ne s'allument ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Activation du mode Sabbath (Sabbat) :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages).
2. Appuyer sur la flèche droite jusqu'à Preference (Préférence), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner.
3. Appuyer sur la flèche droite jusqu'à ce que le mode Sabbat soit sélectionné, puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (confirmer/menu) pour sélectionner.

Activation de la cuisson en mode Sabbath (Sabbat) :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages).
2. Appuyer sur la flèche droite jusqu'à Preference (Préférence), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner.
3. Appuyer sur la flèche droite jusqu'à ce que le mode Sabbat soit sélectionné, puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (confirmer/menu) pour sélectionner.
4. Appuyer sur la flèche droite pour sélectionner Sabbath Bake (Cuisson au four Sabbat), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner.
   - Régler la température : Appuyer sur les boutons fléchés gauche/droite pour sélectionner la température de cuisson.
   - Régler la minuterie de cuisine : Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour accéder au réglage de la minuterie de cuisine, appuyer sur les boutons numériques pour régler la durée de cuisson, appuyer sur le bouton Start (mise en marche) pour commencer.

   REMARQUE : En mode sabbath (sabbat), il est possible de modifier la température de cuisson en appuyant sur les flèches gauche/droite, en appuyant une fois sur la flèche gauche, la température de cuisson baissera de 25 °F (environ 10 °C), en appuyant une fois sur la flèche droite, la température de cuisson augmentera de 25 °F (environ 10 °C), mais la température modifiée ne sera pas affichée à l'écran.

   Par exemple : Si la température de cuisson actuelle est réglée sur 350 °F (177 °C) et que l'on souhaite la régler sur 250 °F (121 °C), il faudra appuyer 4 fois sur le bouton fléché gauche, mais l'écran affiche toujours 350 °F (177 °C).

Désactivation du mode Sabbath (Sabbat) :

Appuyer sans relâcher le bouton Cancel (Annulation) pendant 3 secondes pour quitter le mode Sabbath (Sabbat). Ou attendre le délai de 74 heures.

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 Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Language and regional (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour régler la langue. Anglais/espagnol/français au choix.
4. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/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 Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Language and regional (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Temperature unit (Unités de température), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
4. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner °F ou °C.
5. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/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 Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Language and regional (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Weight unit (Unités de poids), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
4. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner Oz, Lbs (impérial) ou Grams, Kgs (métrique).
5. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner votre unité de poids préférée.
6. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/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 Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Language and regional (Langue et région), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Time Format (Format de l'heure), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
4. Appuyer sur les boutons fléchés pour sélectionner 12 heures ou 24 heures.
5. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.

Restaurer aux réglages d'usine

Les utilisateurs peuvent régler le four à micro-ondes à l'état par défaut.

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Restore factory defaults (Restaurer aux réglages d'usine), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour rétablir les réglages.

REMARQUE : Le système redémarre et revient au mode veille. 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

Instruction :

1. Appuyer sur le bouton Settings (Réglages), appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à Preferences (Préférences), appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
2. Appuyer sur les boutons fléchés pour accéder au sous-menu Sounds volume (Volume sonore), puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés pour passer à l'élément à régler.
4. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/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 CONFIRM/MENU (Confirmer/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 CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/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 CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
7. Appuyer sur le bouton BACK (Annulation) 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.

Régler 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 CONFIRM/MENU (Confirmer/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 CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
3. Appuyer sur les boutons fléchés jusqu'à ce que la date soit réglée, puis appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/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 CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour confirmer votre réglage.
8. Appuyer sur le bouton BACK (Annulation) pour revenir à la page d'accueil.

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

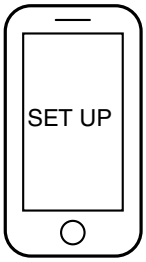
Connexion

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 au 1 866 333-4591.

Il faut :

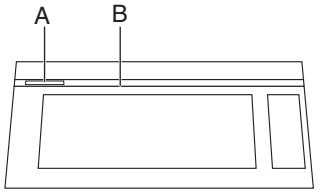


- Un routeur sans fil compatible Wi-Fi, préférablement à 2,4 GHz, avec sécurité WPA2. Pour vérifier les capacités du routeur, consulter le manuel d'instructions du fabricant du routeur.
- Le routeur devra être en marche et connecté à Internet.
- Le code SAID et l'adresse MAC de votre appareil pourraient 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.

Comment trouver le code SAID et l'adresse MAC dans Setting (Réglages) :

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

Illustration 1



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

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, contacter le service à la clientèle au 1 866 333-4591.

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.

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 Steam Clean (nettoyage à la vapeur) ou sur Settings (Réglages) -> boutons fléchés -> Cleaning and Maintenance (Nettoyage et entretien) -> CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour sélectionner.
2. Appuyer sur le bouton Start (mise en marche) pour démarrer la fonction.

Une fois le programme terminé :

1. Appuyer sur le bouton Cancel (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 à 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.

Guide général du 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.

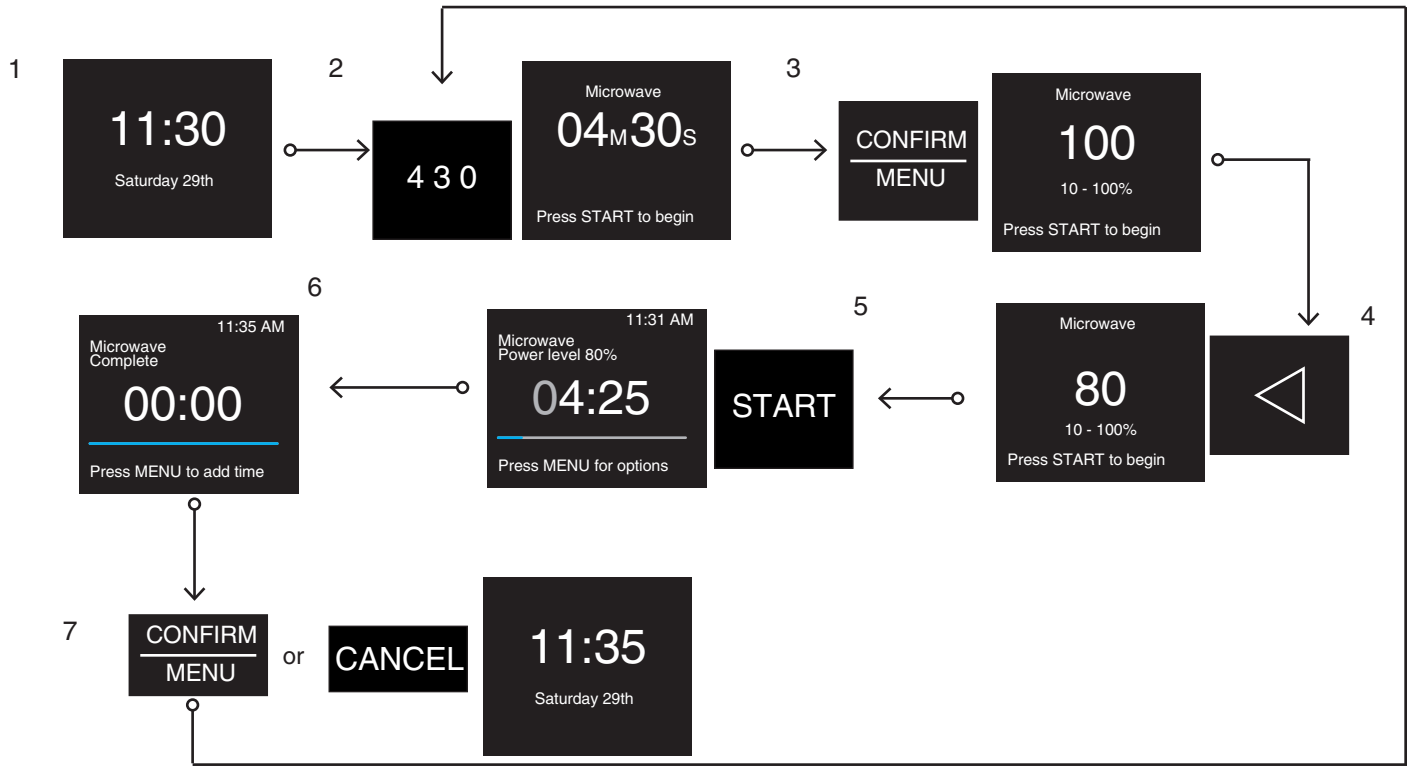
1. Respecter les instructions de la fonction pour cuire les différents types d'aliments.
2. Pour de meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de mélanger/tourner et laisser les aliments reposer 1 minute après la cuisson et le réchauffage.
3. Pour obtenir le meilleur résultat de cuisson, essayer 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	Utiliser
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. 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.

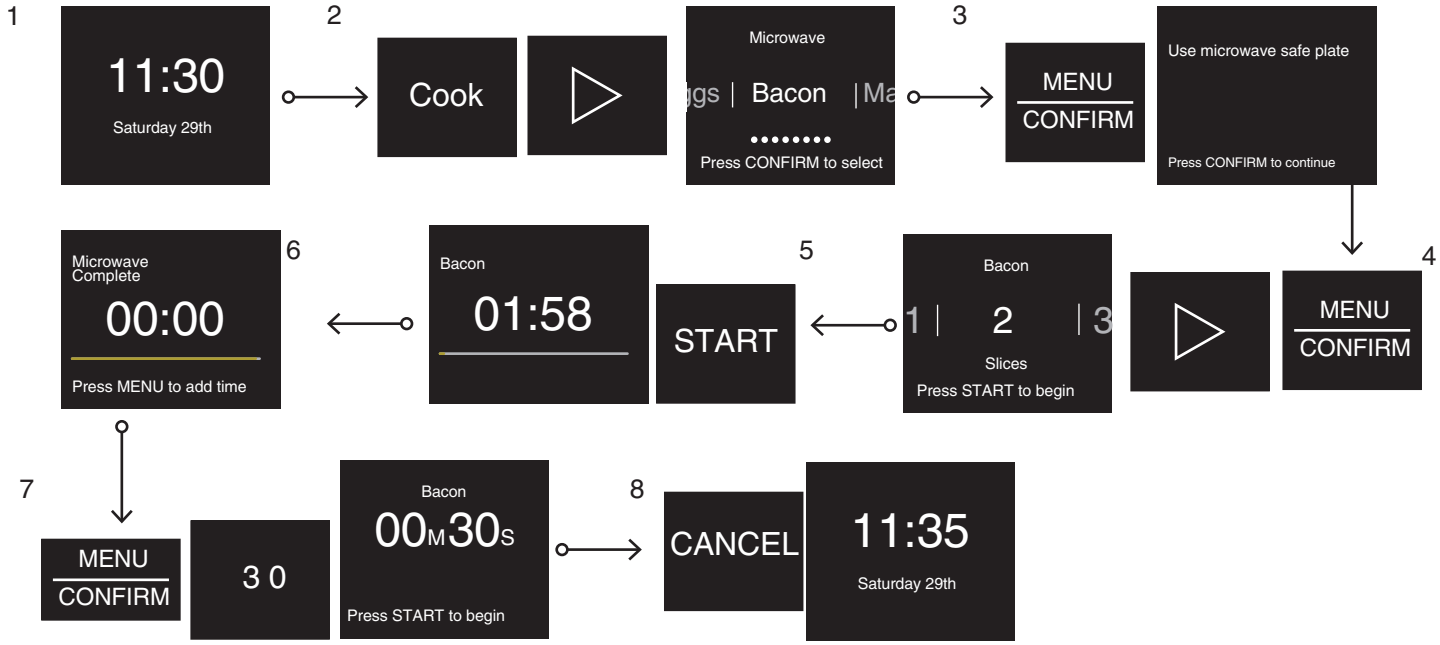
Suivre les étapes pour cuisiner avec le mode manuel du micro-ondes, l'exemple ci-dessous est une durée de cuisson de 4 minutes 30 secondes et un niveau de puissance de 80 %.



1. En état de veille.
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 CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour modifier le niveau de puissance à 80 %.
4. Appuyer deux fois sur les boutons Fléchés de gauche pour passer au niveau de puissance 80.
5. Appuyer sur le bouton START (MISE EN MARCHE) pour démarrer la cuisson.
6. Cuisson terminée.
7. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (CONFIRMER/MENU) pour ajouter au besoin du temps et répéter les étapes à partir de l'étape 2, ou appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour revenir à l'état de veille.

Assisted Microwave Cooking (cuisson assistée au four à micro-ondes)

Suivre les étapes pour cuisiner en mode micro-ondes assisté. Voici un exemple de cuisson de 2 tranches de bacon.



1. En état de veille.
2. Appuyer sur le bouton Cook (cuisson), puis sur la flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à Bacon.
3. Appuyer sur le bouton MENU/CONFIRM (MENU/CONFIRMER) pour définir les tranches. Des conseils de cuisson sont affichés sur l'écran, les consulter et respecter.
4. Appuyer sur le bouton MENU/CONFIRM (MENU/CONFIRMER) et sur le bouton fléché vers la droite pour choisir 2 tranches de bacon.
5. Appuyer sur le bouton START (MISE EN MARCHE) pour démarrer la cuisson. Le compte à rebours de la durée de cuisson s'affiche.
6. Cuisson terminée.
7. Appuyer sur le bouton MENU/CONFIRM (MENU/CONFIRMER) pour ajouter au besoin du temps, cette étape peut être sautée si vous êtes satisfait de la cuisson.
8. Appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) pour revenir à l'état de veille.

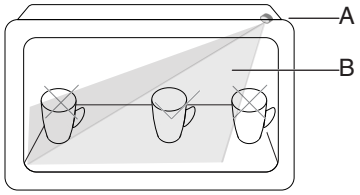
Cuisson IR (pour [Y] KMMF730 seulement)

Certaines fonctions utilisant la cuisson IR, comme Defrost (Décongeler), Reheat (Réchauffer) (certaines recettes), Soften/Melt (Ramollir/faire fondre), voir les instructions ci-dessous pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

Instruction :

- Ne pas recouvrir les aliments d'un couvercle ou d'une pellicule plastique. Le détecteur détectera d'abord la température du couvercle ou de la pellicule plastique au lieu de la température de l'aliment, ce qui entraînera de mauvais résultats de cuisson.
- Il est recommandé d'utiliser des plats, des bols et des récipients. Ne pas utiliser de bouteille haute.
- Placer les aliments au centre et déplacer le côté droit d'environ 5 cm, sinon le capteur IR ne peut pas bien « voir » les aliments (voir l'illustration de droite pour plus de détails).

Nettoyer la lentille du capteur IR lorsque les rendements de cuisson ne sont pas bons. Voir la section « Nettoyer la lentille du capteur IR » dans le « Manuel de l'utilisateur ».



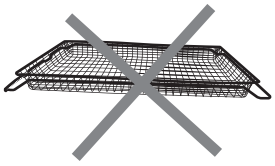
A. Capteur IR
B. Portée de « vue » du capteur IR

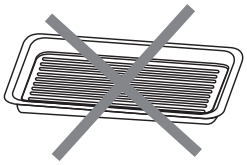
Defrost (Décongélation)

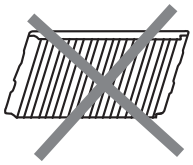
Cette fonction permet de décongeler rapidement les aliments, manuellement ou automatiquement. Cette fonction permet de décongeler manuellement ou automatiquement les blancs de poulet, les filets de poisson et la viande hachée.

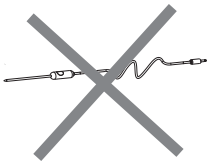
Accessoires :

Ne pas utiliser


Panier à friture à l'air


Lèchefrite


Grille métallique


Sonde

Recette	Poids		Accessoires	Conseils de cuisson
	KMMF730 et YKMMF730	KMMF530 et YKMMF530		
Poitrine de poulet	Quantité de 0,5 à 2 lb (226 à 908 g)	0,5 à 3,0 lb	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Ne pas couvrir.
Filets de poisson	Quantité de 0,5 à 2 lb (226 à 908 g)	0,5 à 3,0 lb		Ne pas couvrir.
Viande hachée	Quantité de 0,5 à 2 lb (226 à 908 g)	0,5 à 3,0 lb		Ne pas couvrir.
Décongélation manuelle	/	/		

Astuces :

- 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.

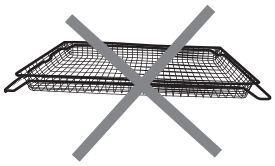
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments comme les ailes et pilons de poulet, ainsi que les queues de poisson. Voir d'abord la section « Papier d'aluminium et métal ».
- Les durées et puissances de cuisson ont été préréglées pour décongeler plusieurs types d'aliments.
- 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/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour démarrer.

Reheat (Réchauffage)

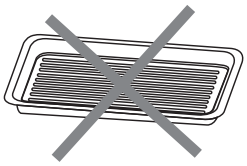
Cette fonction permet de réchauffer les aliments, manuellement ou automatiquement. Cette fonction permet de décongeler manuellement ou automatiquement les blancs de poulet, les filets de poisson et la viande hachée.

Accessoires :

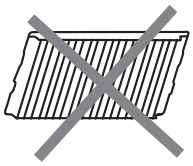
Ne pas utiliser



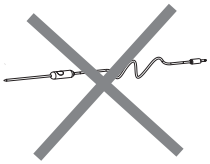
Panier à friture à l'air



Lèchefrite



Grille métallique



Sonde

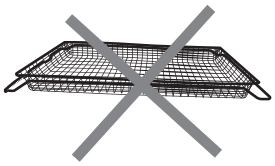
Recette	Poids		Accessoires	Conseils de cuisson
	KMMF730 et YKMMF730	KMMF530 et YKMMF530		
Casserole	Petite, moyenne, grande (250 mL à 1 L)		Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Couvrir d'une pellicule et laisser une ouverture. Remuer et laisser reposer 3 minutes après le réchauffage.
Assiettée	Détecte 1 assiette, environ 8 à 16 oz (227 à 454 g)			
Soupe	Détecte 1 à 4 tasses (1 contenant) (250 à 1000 mL, 250 mL/tasse)			Placer au centre. Les aliments ne doivent pas remplir moins du 3/4 du contenant. Ne pas couvrir. Remuer et laisser reposer 3 minutes après le réchauffage.
Café	Détecte entre 6 et 12 oz (1 tasse)	1 à 2 tasses (236 mL/tasse)	Tasse courte et large	Utiliser un récipient court et large adapté aux micro-ondes et le placer au centre. Le volume des aliments ne doit pas remplir moins du 3/4 du contenant. Ne pas couvrir.
Lait	Détecte entre 6 et 12 oz (1 tasse)	1 à 2 tasses (236 mL/tasse)		
Thé	Détecte entre 6 et 12 oz (1 tasse)	1 à 2 tasses (236 mL/tasse)		
Eau	Détecte entre 6 et 40 oz (1 contenant)	1 à 2 tasses (236 mL/tasse)		
Réchauffage manuel	/			

Soften/Melt (Ramollir/faire fondre)

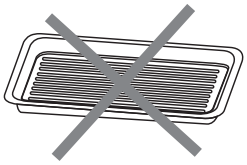
La fonction Soften/Melt (ramollir/faire fondre) permet de ramollir manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage frais, la crème glacée et de faire fondre manuellement ou automatiquement le beurre, le fromage, le chocolat.

Accessoires :

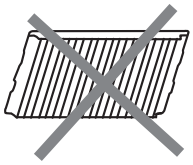
Ne pas utiliser



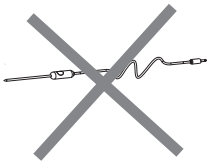
Panier à friture à l'air



Lèchefrite



Grille métallique



Sonde

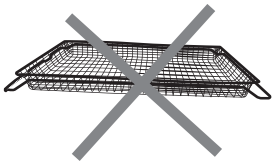
Recette		Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Soften (Faire ramollir)	Beurre	Quantité de 0,5 à 2 bâtons	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Ne pas couvrir.
	Fromage à la crème	Quantité de 3 à 8 oz (85 à 227 g)		
	Crème glacée	Quantité de 16 à 64 oz (454 à 1815 g)		
	Ramollir manuellement	/		/
Melt (Faire fondre)	Beurre	Quantité de 0,5 à 2,0 bâtons		Ne pas couvrir.
	Fromage	Quantité de 8 à 16 oz (226 à 455 g)		
	Chocolat	Quantité de 4 à 12 oz (113 à 340 g)		
	Faire fondre manuellement	/		/

Cook (Cuisson)

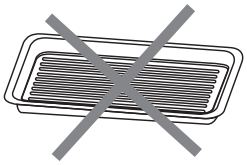
La fonction Cook (cuisson) est une fonction de cuisson au micro-ondes.

Accessoires :

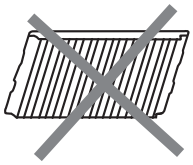
Ne pas utiliser



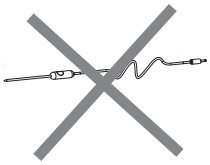
Panier à friture à l'air



Lèchefrite



Grille métallique



Sonde

Recette		Poids	Accessoires	Conseils de cuisson
Popcorn (Maïs à éclater)		Quantité de 3 à 3,5 oz (85 à 100 g)	/	
Pommes de terre	Petites pommes de terre	1 à 4 pommes de terre, 3 à 5 oz (85 à 141 g)/chacune	Placer un essuie-tout sous les pommes de terre.	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)	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	Les placer dans un contenant allant au four à micro-ondes et ajouter 2 à 4 cuillères à table 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	Plat allant aux micro-ondes (non fourni)	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	Détecte 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.
Oeufs brouillés	1 à 4 oeufs/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.
Bacon	1 à 6 tranches/1 tranche		Épaisseur moyenne : Suivre les instructions qui figurent sur l'emballage. Pour des résultats optimaux, mettre le bacon sur une grille à bacon allant au micro-ondes.
Manual Cook (cuisson manuelle)	/	/	/

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.

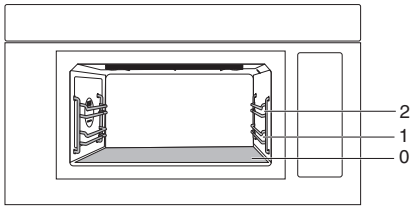
Lors de l'utilisation du four, les éléments de chauffage ne sont pas actifs, mais fonctionnent par intermittence lors du fonctionnement du four.

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.
- 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.
- Il y a 3 niveaux pour placer les accessoires, placer les accessoires appropriés sur le bon niveau vous aidera à obtenir les meilleurs résultats.

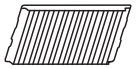
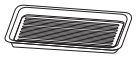
Positions des accessoires



2. Position de grille 2

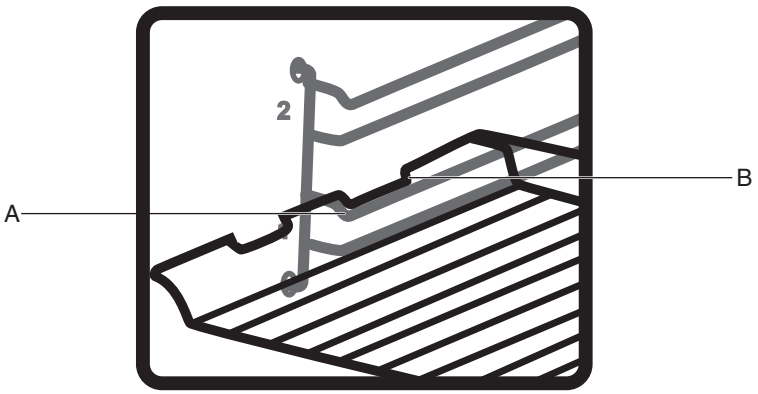
1. Position de grille 1

0. Fond du four

Accessoires		(Y) KMMF730	(Y) KMMF530	Niveau
	Panier à friture à l'air	√	√	1
	Grille métallique	√	√	0, 1 ou 2
	Lèchefrite	√	√	0, 1 ou 2
	Sonde	√		Entrée de la sonde

Utilisation de la butée de la grille métallique ou du panier à frites (sur certains modèles)

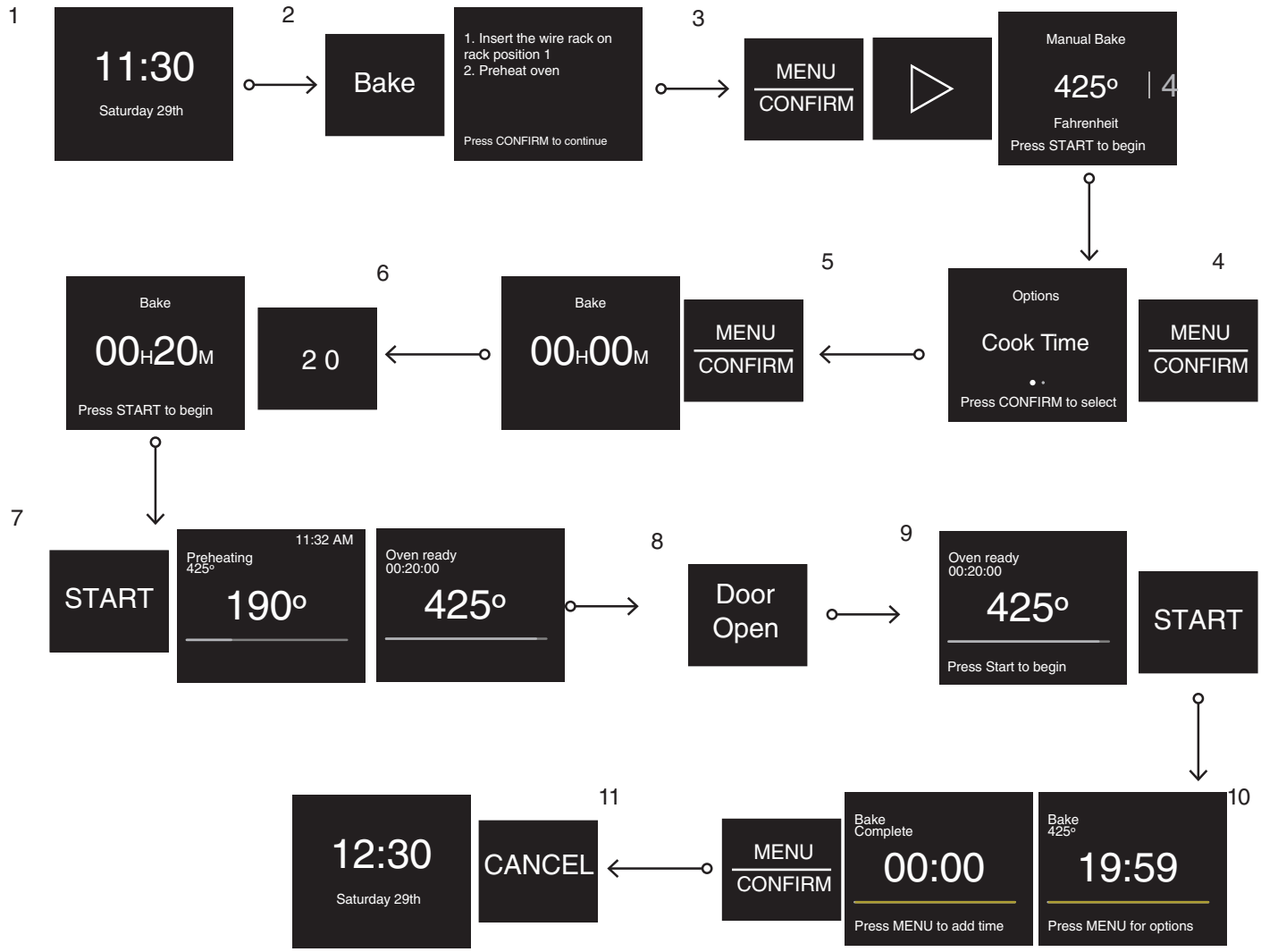
Lorsque les aliments doivent être retournés, tirer légèrement sur la grille ou le panier à friture, et la grille ou le panier à friture s'arrêtera sur la butée de la grille, ce qui permet de retourner facilement les aliments sans avoir besoin de retirer la grille ou le panier à friture.



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. En état de veille.
2. Appuyer sur le bouton Bake (cuisson au four) et accéder à la fonction Manual Bake (cuisson au four manuelle), des conseils de cuisson s'affichent à l'écran.
3. Appuyer sur le bouton MENU/CONFIRM (Menu/confirmation) et sur le bouton fléché vers la droite pour choisir 425 °F (218 °C).
4. Appuyer sur MENU/CONFIRM (Menu/confirmation) pour régler la durée de cuisson, par exemple 20 minutes.
5. Appuyer sur MENU/CONFIRM (Menu/confirmation) jusqu'à ce que 00:00 apparaisse à l'écran.
6. Utiliser les boutons numériques « 2 » et « 0 » pour régler la durée de cuisson à 20 minutes.
7. Appuyer sur le bouton START (mise en marche) 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 la cavité au niveau 1.
9. Fermer la porte et appuyer sur le bouton START (mise en marche) pour lancer la cuisson.
10. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur le bouton MENU/CONFIRM (Menu/confirmer) pour ajouter du temps, cette étape peut être sautée si vous êtes satisfait de la cuisson.
11. 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 CANCEL (annulation) pour revenir à l'état de veille.

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 :



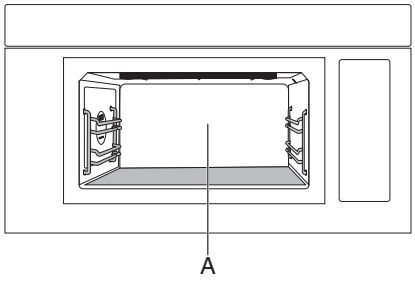
Panier à friture à l’air

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, de 350 °F (177 °C) à 450 °F (232 °C).
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/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 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.



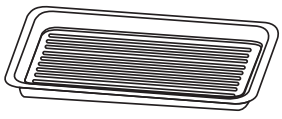
A. Plaque chauffante embrassée

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

Toast (Grille-pain)

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

Accessoires :



Lèchefrite

Procédure :

1. Appuyer sur le bouton Toast (grille-pain).
2. Utiliser les boutons fléchés pour sélectionner Manual Toast (grille-pain manuel) ou les aliments préréglés.
3. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner.
4. Des conseils s’affichent à l’écran, appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour passer à l’étape suivante.

5. Sélectionner la température souhaitée (manuelle) ou le poids/nombre de tranches pour les aliments préréglés.
6. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour régler la durée de cuisson (sauter cette étape pour les aliments préréglés).
7. 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. 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	Plage de réglage de la température		Recommandations	Poids	Niveau
	KMMF730 et KMMF530	YKMMF730 et YKMMF530			
Pain en tranches	/	/	Pain en tranches	■ Faible ■ Moyen léger ■ Moyen ■ Moyen grillé ■ Grillé 1 à 6 tranches	0
Bagel	/	/	Bagel frais	1 à 6 tranches	0
Gaufres surgelées	/	/	Gaufres surgelées	1 à 6 gaufres	0
Grille-pain manuel	250 à 475 °F/25 °F (126 à 238 °C/14 °C)	250 à 425 °F/25 °F (126 à 218 °C/14 °C)	Croquettes de poulet, frites, bâtonnets surgelés	/	1

Dehydrate (Déshydratation)

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

Accessoires :



Panier à friture à l'air

Procédure :

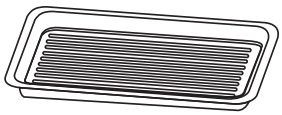
1. Appuyer sur le bouton Dehydrate (Déshydratation).
2. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner.
3. Des conseils s'affichent à l'écran, appuyer le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour passer à l'étape suivante.
4. Sélectionner la température souhaitée (manuelle) ou les aliments préréglés.
5. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour régler la durée de cuisson (sauter cette étape pour les aliments préréglés).
6. Appuyer sur Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30).

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	100 à 180 °F/5 °F (39 à 81 °C/3 °C)	Tranches de fruits, viandes, légumes	/	

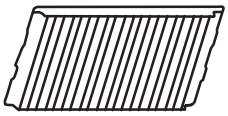
Bake (Cuisson au four)

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 le bouton Bake (Cuisson au four).
2. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner.
3. Des conseils s'affichent à l'écran, appuyer le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour passer à l'étape suivante.
4. Sélectionner la température de cuisson souhaitée.
5. Appuyer sur le bouton de mise en marche. 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 CONFIRM/MENU (Confirmer/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.

Recette	Plage de réglage de la température		Recommandations	Accessoire	Niveau
	KMMF730 et KMMF530	YKMMF730 et YKMMF530			
Cuisson au four manuelle	250 à 450 °F/25 °F (126 à 224 °C/14 °C)	250 à 425 °F/25 °F (126 à 218 °C/14 °C)	Pâtisseries, produits de boulangeries, viande, volaille, poisson	Grille métallique ou lèchefrite	1 ou 0

Autres modes

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.

1. Toujours utiliser un contenant pour micro-ondes.
2. Appuyer sur le bouton Other Modes (Autres modes), atteindre le sous-menu Keep Warm (Maintien au chaud).
3. Appuyer sur le bouton numérique pour régler la durée. La durée par défaut est de 30 minutes.
4. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30) pour commencer.

Proof (faire lever)

Cette fonction est utilisée pour faire lever la pâte.

Procédure :

1. Ouvrir la porte et insérer les aliments au bas.
2. Sélectionner la durée de cuisson désirée.
3. Appuyer sur le bouton Start/Add 30 (Mise en marche/ajouter 30).

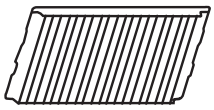
Astuces :

- Par exemple, pour une pâte à pizza, mesurer 98,6 °F (37 °C) d'eau directement dans le récipient et dissoudre la levure dans l'eau, ajouter 250 g de farine, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge et 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.

Air Baking (Cuisson à l'air)

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 :



Grille métallique

Procédure :

1. Appuyer sur le bouton Other Modes (Autres modes), utiliser la flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à Air Baking (cuisson à l'air).
2. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner.
3. Des conseils s'affichent à l'écran, appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/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 CONFIRM/MENU Confirmer/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 :

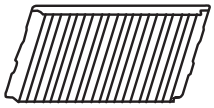
1. Pendant et après la cuisson, les accessoires seront chauds, toujours utiliser des gants de cuisson pour retirer du four et manipuler les accessoires chauds.
2. Retourner les aliments au besoin.
3. Une lèchefrite ou une plaque de cuisson résistante aux températures élevées peut être placée sur la grille 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
250 °F (121 °C)	/	/	1
275 °F (135 °C)	/	/	
300 °F (149 °C)	Biscuits, muffins, gâteau à étages	Grille métallique + plaque de cuisson (non fourni)	
325 °F (163 °C)			
350 °F (177 °C)	Pizza surgelée, miche de pain	Grille métallique	
375 °F (191 °C)			
400 °F (204 °C)			
425 °F (218 °C)	Poulet entier, poisson	Grille métallique + plat en pyrex (non fournie) ou grille métallique seulement	
450 °F (232 °C)			

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.

Accessoires :



Grille métallique

Procédure :

1. Appuyer sur le bouton Other Modes (Autres modes), utiliser la flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à Roast (rôtissage).
2. Appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/menu) pour sélectionner.
3. Des conseils s'affichent à l'écran, appuyer sur le bouton CONFIRM/MENU (Confirmer/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 CONFIRM/MENU Confirmer/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	Aliment	Accessoires	Niveau
250 °F (121 °C)	/	/	1
275 °F (135 °C)	/	/	
300 °F (149 °C)	Biscuits, muffins	Grille métallique + plaque de cuisson (non fourni)	
325 °F (163 °C)			
350 °F (177 °C)	Miche de pain	Grille métallique	
375 °F (191 °C)			
400 °F (204 °C)			
425 °F (218 °C)	Poulet rôti, viande rôtie, légumes rôtis, poisson	Grille métallique + plat en pyrex (non fournie) ou grille métallique seulement	
450 °F (232 °C)			

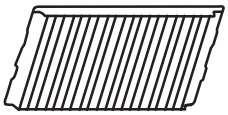
Mode avec sonde

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.

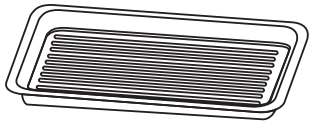
Accessoires :



Sonde



Grille métallique



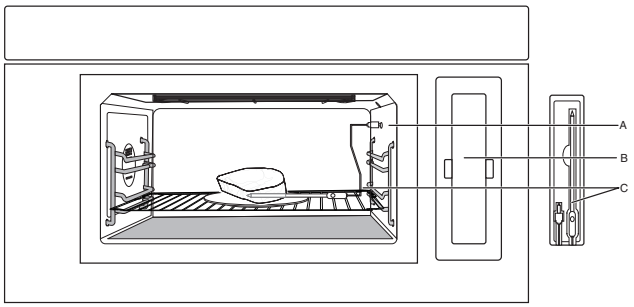
Lèchefrite

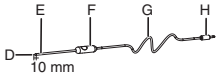
Positionnement de la sonde avant la cuisson

Retirer la sonde de son boîtier (situé sous l'illustration B).

La nettoyer et la sécher avant l'utilisation.

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 Other Modes (Autres modes), et appuyer sur la flèche droite à plusieurs reprises jusqu'à Probe mode (mode avec sonde). Sélectionner le mode favori.
5. Saisir la température cible de la sonde et la température cible de la cavité.
6. 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 cavité	Niveau de température de la sonde	Recommandations	Accessoires	Niveau
Cuisson au gril avec la sonde	Basse : 250 °F (121 °C), Moyenne : 325 °F (163 °C) Élevée : 400 °F (205 °C)	120 à 220 °F/5 °F (50 à 104 °C/2 °C)	Steak plus épais, hamburger, saumon	Grille métallique	1
Cuisson au four avec sonde	250 à 450 °F/25 °F (126 à 224 °C/14 °C)		Miche de pain, pommes de terre entières, tarte fraîche	Grille métallique	
Rôtissage manuel avec sonde	250 à 450 °F/25 °F (126 à 224 °C/14 °C)		Poulet entier, rôti de bœuf, longe de porc	Lèchefrite	

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 usar el electrodoméstico.

Este manual abarca varios modelos. Su modelo puede contar con algunos o todos los elementos enumerados. Consulte este manual o la sección de 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.

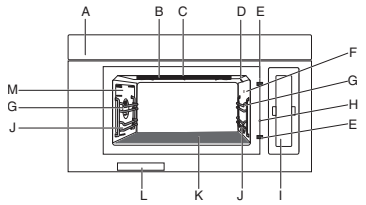
⚠ ADVERTENCIA

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

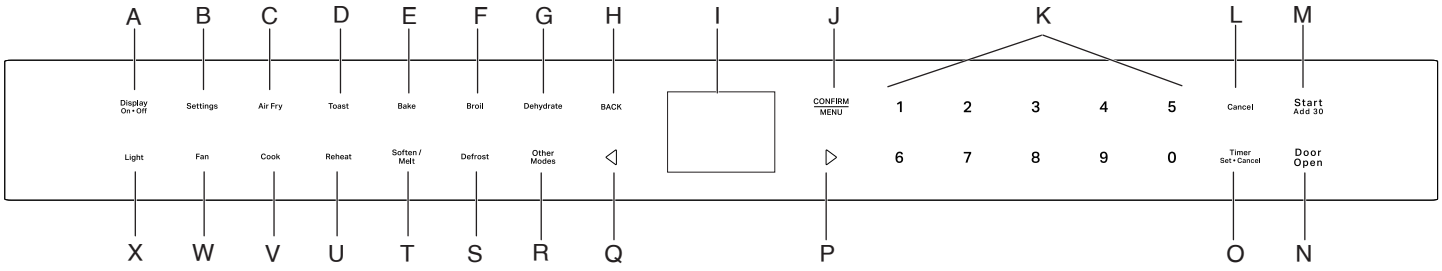


A. Ventilación
B. Elemento de asado
C. Luz de la cavidad
D. Sensor IR (en el panel trasero) (solo KMMF730 e YKMMF730)
E. Pestillo de puerta
F. Entrada de la sonda (solo KMMF730 e YKMMF730)
G. Posición 2 de la parrilla
H. Pasador de puerta abierta
I. Estuche de la sonda (la sonda está dentro del estuche) (solo KMMF730 e YKMMF730)
J. Posición 1 de la parrilla
K. Fondo del horno/Placa calefactora
L. Etiqueta de serie
M. Elemento de convección y ventilador (en el panel trasero)

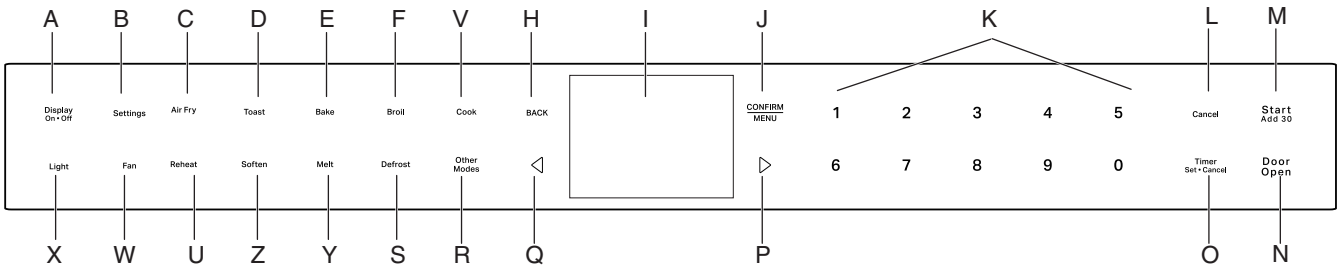
Piezas y funciones no mostradas:

Sonda (solo KMMF730 e YKMMF730)

Botones en el cristal de la puerta para KMMF730 e YKMMF730



Botones en el cristal de la puerta para KMMF530 e YKMMF530



A. Pantalla On • Off (Enc./Apag.)
B. Settings (Ajustes)
C. Air Fry (Freír sin aceite)
D. Toast (Tostar)
E. Bake (Hornear)
F. Broil (Asar a la parrilla)
G. Dehydrate (Deshidratar)
H. BACK (ATRÁS)
I. Pantalla
J. CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ)
K. Botones numéricos
L. Cancel (Cancelar)
M. Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30)
N. Door Open (Abrir puerta)
O. Timer Set • Cancel (Temporizador-Cancelar)
P. Flecha derecha
Q. Flecha izquierda
R. Other Modes (Otros modos)
S. Defrost (Descongelar)
T. Soften/Melt (Ablandar/Derretir)
U. Reheat (Recalentar)
V. Cook (Cocción)
W. Fan (Ventilador)
X. Light (Luz)
Y. Melt (Derretir)
Z. Soften (Ablandar)

Controles electrónicos del horno

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30)	Inicio de cocción	El botón Start (Inicio) 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. Consulte la sección Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para más detalles.
Cancel (Cancelar)	Salir y volver al estado de reposo	Presione el botón Cancel (Cancelar) para salir y volver al estado de reposo. Finalice el ciclo de funcionamiento.
Timer Set·Cancel (Temporizador-Cancelar)	Ajustar o cancelar el temporizador de cocina	En estado de reposo o en marcha, para ajustar el temporizador de cocina hasta 24 horas. Por ejemplo, ajuste el temporizador de cocina a 2 h 30 min 0 seg: **1.** Presione el botón Timer Set·Cancel (Temporizador-Cancelar). **2.** Presione los botones numéricos 23000, en la pantalla aparecerá 02H30M00S. **3.** Presione el botón Timer Set·Cancel (Temporizador-Cancelar) para comenzar. Presione de nuevo el botón Timer Set·Cancel (Temporizador-Cancelar) 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 Set Cancel (Temporizador-Cancelar) 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.
CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ)	Confirmar/ guardar el ajuste	En el estado de programación, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar/guardar el ajuste e ir al siguiente paso.
BACK (ATRÁS)	Para volver a la pantalla anterior	Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la pantalla anterior.
Fan (Ventilador)	Encender/ apagar el ventilador	Presione el botón Fan (Ventilador) para encender o apagar el ventilador. Presione los botones de flecha o el botón Fan (Ventilador) repetidamente para ajustar entre Hi (Alto) -> Med (Medio) -> Lo (Bajo) ->Off (Apagado). **NOTA:** Para evitar que el horno microondas se sobrecaliente, el ventilador se encenderá automáticamente si la temperatura de la cocina o de la placa de cocción situada debajo del horno microondas se calienta demasiado. Cuando esto ocurre, el ventilador no puede apagarse hasta que el producto se enfríe.

BOTONES	FUNCIÓN	INSTRUCCIONES
Light (Luz)	Encender/ apagar la luz del ventilador	Presione el botón Light (Luz) para ajustar el nivel de luminosidad de la luz de ventilación entre Hi (Alto)-> Lo (Bajo) -> Off (Apagado).
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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar. **4.** Presione el botón Cancel (Cancelar) para salir de Settings (Ajustes).
Display On·Off (Encendido y apagado de la pantalla)	Encender/ apagar la luz de fondo	Presione repetidamente el botón de encendido de la pantalla para encender o apagar el botón de control inferior.
Air Fry (Freír sin aceite)	Air Fry (Freír sin aceite)	Para más información, consulte la sección “Freír sin aceite”.
Toast (Tostar)	Toast (Tostar)	Para más información, consulte la sección “Tostar”.
Bake (Hornear)	Baking (Hornear)	Para más información, consulte la sección “Hornear”.
Broil (Asar a la parrilla)	Asar a la parrilla	Para más información, consulte la sección “Asar a la parrilla”.
Dehydrate (Deshidratar)	Dehydrate (Deshidratar)	Para más información, consulte la sección “Deshidratar”.
Cook (Cocción)	Cook (Cocción)	Para más información, consulte la sección “Cocinar”.
Reheat (Recalentar)	Reheat (Recalentar)	Para más información, consulte la sección “Recalentar”.
Soften/Melt (Ablandar/Derretir)	Soften/Melt (Ablandar/ Derretir)	Para más información, consulte las secciones “Ablandar/Derretir”.
Defrost (Descongelar)	Defrost (Descongelar)	Para obtener más información, consulte la sección “Descongelar”.
Other modes (Otros modos)	Más modos	Presione el botón Other modes (Otros modos) para acceder a más modos de cocción, consulte la sección “Otros modos” para más detalles.

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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar, y utilizar el botón Cancel (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”. ■ **Limpieza por infrarrojos (en algunos modelos):** Limpie el sensor IR cuando la pantalla muestre el recordatorio de limpieza o manualmente si es necesario. Para más información, consulte la sección “Limpieza de la lente del sensor IR” del “Manual del propietario”. ■ **Reset Filter (Restablecer filtro):** Mientras la pantalla muestre la alerta del filtro, sustituya un nuevo filtro de carbón vegetal y retire la alerta del filtro para recuperar otros 6 meses de duración. Para más información, consulte la sección “Restablecimiento de la alerta del filtro de carbón”.
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. **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 Cancel (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 Cancel (Cancelar) para salir de la cocción. Mantenga presionado Cancel (Cancelar) para salir del modo Sabbath (Sabbat). Para más información, consulte la sección “Hornear en Sabbat”. ■ **Language and Regional (Idioma y regional):** **Language (Idioma):** Está disponible el inglés, español o francés. **Temperature unit (Unidades 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). Las siguientes instrucciones son para ajustar la hora y la fecha manualmente. **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	■ **Demo mode (Modo de 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.

Restablecimiento de la alerta del filtro de carbón

El filtro de carbón está detrás del filtro de grasa. No puede limpiarse y debe reemplazarse cada 6 meses, mientras la pantalla muestra la alerta de filtro " Change the Charcoal Filter and reset reminder in Settings" (Cambiar el filtro de carbón y restablecer recordatorio en Configuración).

Para quitar la alerta del filtro y restablecer su duración:

Después de sustituir el filtro de carbón vegetal (consulte las instrucciones de la Guía de inicio rápido para saber cómo sustituir el filtro de carbón vegetal), para eliminar la alerta de filtro en la pantalla, recupere otra duración de 6 meses.

1. Presione el botón Settings (Ajustes), utilice los botones de flecha hasta Cleaning and Maintenance (Limpieza y mantenimiento), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
2. Use los botones de flecha para seleccionar el submenú Reset Filter (Restablecer filtro), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para restablecer.

El filtro de carbón recupera ahora otros 6 meses de duración.

NOTA: Para la ventilación de techo y la ventilación de pared, el filtro de carbón no es necesario, pero la alerta del filtro seguirá apareciendo cada 6 meses, puede seguir los pasos anteriores para eliminar la alerta.

Modo Sabbath (Sabbat)

El modo Sabbath (Sabbat) fija el horno para que permanezca encendido con un ajuste para hornear hasta que se apague. Las luces, las pantallas y el apagado de 12 horas se desactivarán durante el modo Sabbath (Sabbat). Cuando se abra o se cierre la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán de inmediato.

Para activar el modo Sabbath (Sabbat):

1. Presione el botón Settings (Ajustes).
2. Presione el botón de flecha derecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Presione el botón de flecha derecha hasta Sabbath Mode (Modo Sabbat), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.

Para activar el horneado usando Sabbath Mode (Modo Sabbat):

1. Presione el botón Settings (Ajustes).
2. Presione el botón de flecha derecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Presione el botón de flecha derecha hasta Sabbath Mode (Modo Sabbat), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
4. Presione el botón de flecha derecha para seleccionar Sabbath Bake (Hornear en Sabbat), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
   - Ajuste la temperatura: Presione los botones de flecha izquierda/derecha para seleccionar la temperatura de horneado.
   - Fije el tiempo de horneado: Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para entrar en el ajuste del tiempo de horneado, presione los botones numéricos para ajustar el tiempo de horneado, presione el botón Start (Inicio) para comenzar.

   NOTA: En horneado en Sabbat, puede modificar la temperatura de horneado presionando los botones de flecha izquierda/derecha; presione el botón de flecha izquierda una vez, la temperatura de horneado será de -25 °F (-31,7 °C), presione el botón de flecha derecha una vez, la temperatura de horneado será de 25 °F (-3,9 °C), pero la temperatura modificada no se mostrará en la pantalla.

   Por ejemplo: Si la temperatura de horneado actual está ajustada a 350 °F (177 °C), y desea ajustarla a 250 °F (121 °C), deberá presionar el botón de flecha izquierda 4 veces, pero la pantalla seguirá mostrando 350 °F (177 °C).

Para desactivar el modo Sabbath (Sabbat):

Mantenga presionado el botón Cancel (Cancelar) durante 3 segundos para salir del Sabbath Mode (modo Sabbat). O espere a que pasen 74 horas.

Language (Idioma)

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

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione los botones de flecha para seleccionar Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Language and regional (Idioma y regional), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar el idioma. Inglés/Español/Francés para su opción.
4. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Temperature Unit (Unidades de temperatura)

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

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Language and regional (Idioma y regional), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta el submenú de la unidad de temperatura, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
4. Presione los botones de flecha para seleccionar °F o °C.
5. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 el submenú
Settings (Ajustes)-Preferences (Preferencias)-Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Language and regional (Idioma y regional), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta el submenú de la unidad de peso, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
4. Presione los botones de flecha para seleccionar Oz, Lbs (Imperial) o Gramos, Kgs (Métrico).
5. Presione los botones de flecha para seleccionar su unidad de peso preferida.
6. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Time format (Formato de hora)

Puede elegir entre un formato de 12 horas o de 24 horas. El ajuste del formato de hora se encuentra en el submenú Settings (Ajustes)-Preferences (Preferencias)-Language and regional (Idioma y regional).

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Language and regional (Idioma y regional), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time Format (Formato de hora), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
4. Presione los botones de flecha para seleccionar 12 horas o 24 horas.
5. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.

Restore factory defaults (Restablecer preajustes de fábrica)

Los usuarios puede volver a ajustar el horno microondas al estado predeterminado.

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Restore factory defaults (Restablecer preajustes de fábrica), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para restablecer los ajustes.

NOTA: El sistema se reinicia y vuelve al modo de reposo. 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 (Todos los sonidos): 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

Instrucción:

1. Presione el botón Settings (Ajustes), presione los botones de flecha hasta Preferences (Preferencias), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha para acceder al submenú Sounds volume (Volumen de sonido), presione CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha para cambiar al elemento que desee ajustar.
4. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time and Date (Fecha y hora), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
2. Presione los botones de flecha hasta el submenú Time and Date (Fecha y hora), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
3. Presione los botones de flecha hasta Set date (Fijar fecha), presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para confirmar el ajuste.
8. Presione el botón BACK (ATRÁS) para volver a la página de inicio.

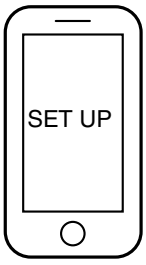
Time Format (Formato de hora): 12 horas con formato AM/PM, o 24 horas.

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 llamando al 1-866-333-4591.
Necesitará:

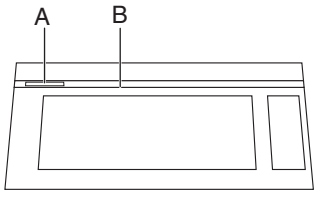


- Un router inalámbrico doméstico que admita Wi-Fi, 2,4 GHz con seguridad WPA2. Si no está seguro de la capacidad de su router, consulte las instrucciones del fabricante del router.
- El router debe estar encendido y tener una conexión activa a Internet.
- Es posible que necesite el código SAID y la 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.

Cómo encontrar el código SAID y la dirección MAC en Settings (Ajustes):

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

Ilustración 1



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

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, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente llamando al 1-866-333-4591.

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 Steam Clean (Limpieza con vapor) o presione el botón Settings (Ajustes) -> Botones de flecha -> Cleaning and Maintenance (Limpieza y mantenimiento) -> CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
2. Presione el botón Start (Inicio) para iniciar la función.

Cuando el ciclo termine:

1. Presione el botón Cancel (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.

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.

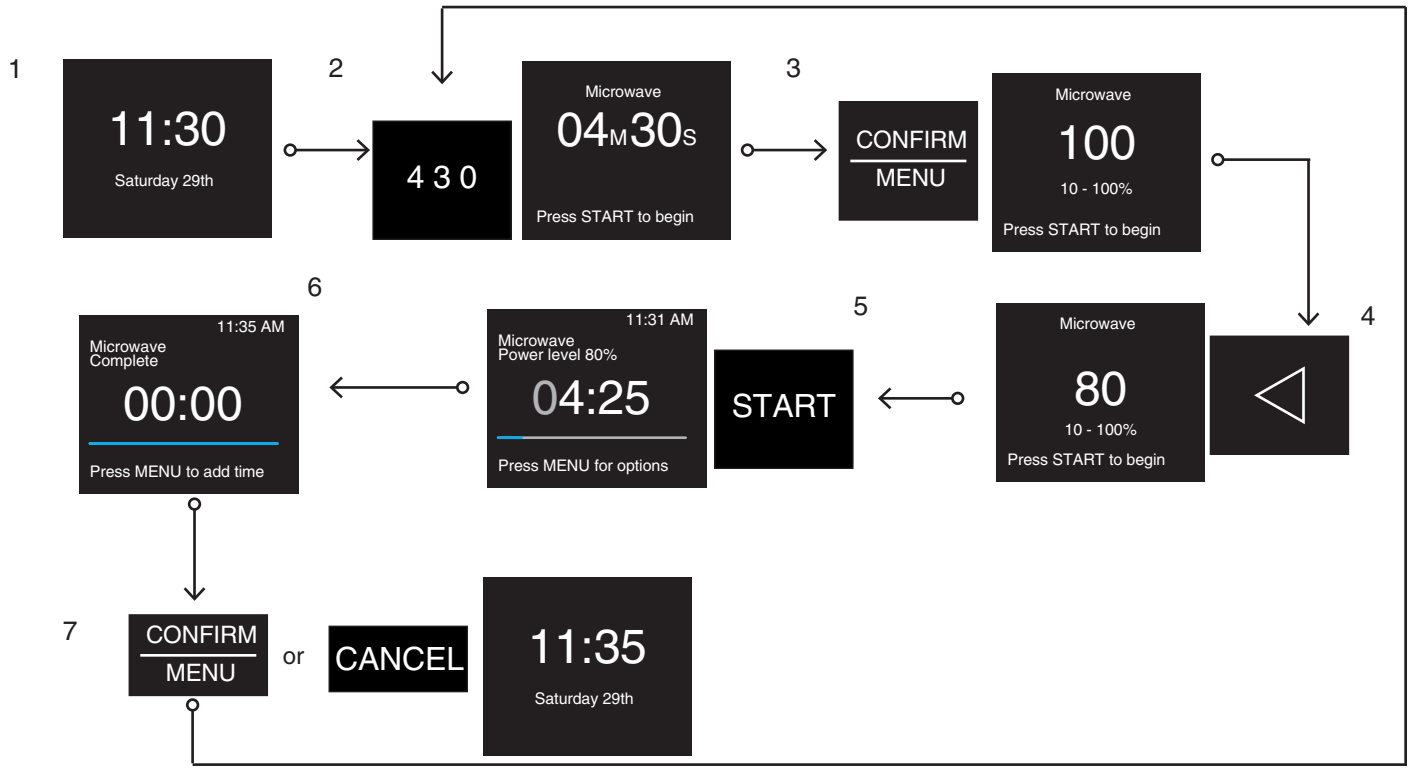
1. Siga las instrucciones de funcionamiento para cocinar los distintos tipos de alimentos.
2. Para un mejor rendimiento de la cocción, se recomienda remover/voltear y dejar reposar los alimentos 1 minuto después de cocinarlos y recalentarlos.
3. Para un mejor rendimiento de la cocción, intente utilizar 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 múltiples.
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.

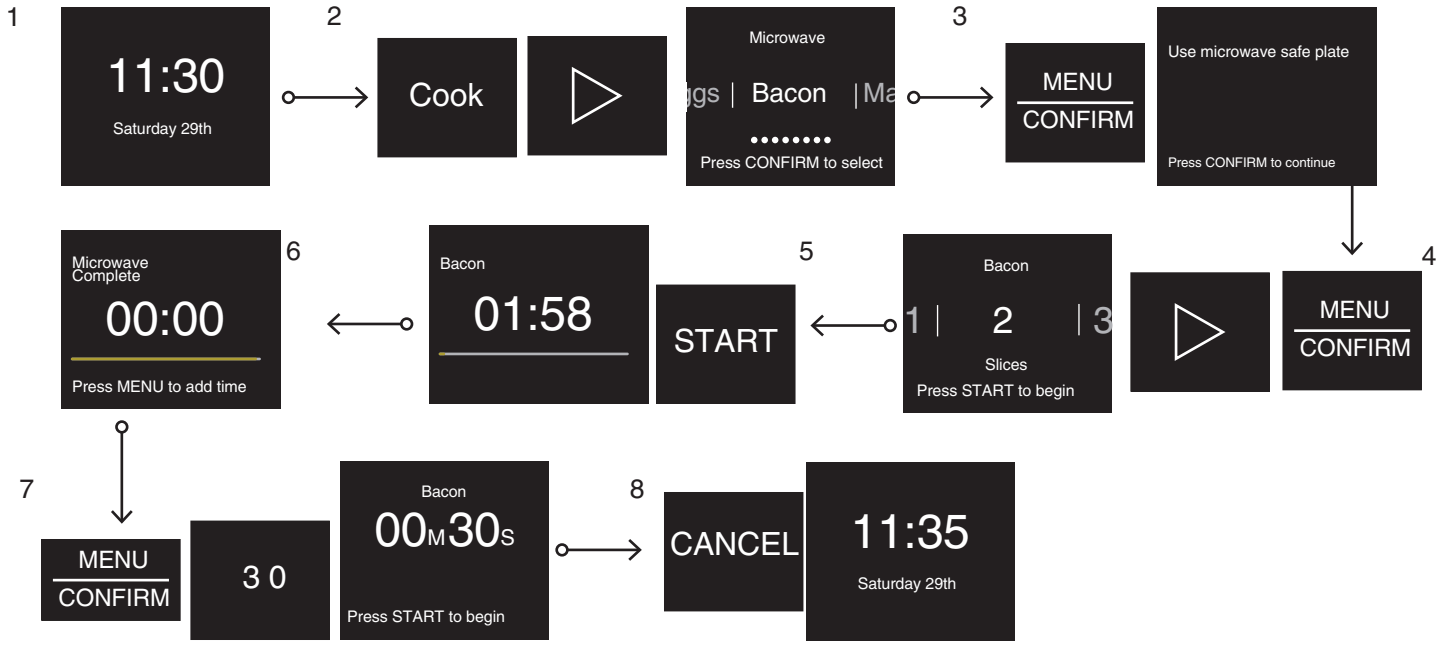
Siga los pasos para cocinar con el modo manual del microondas, el ejemplo de abajo es 4 minutos 30 segundos de tiempo de cocción y un nivel de potencia del 80%.



1. En estado de reposo.
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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para cambiar el nivel de potencia al 80%.
4. Presione dos veces los botones de Flecha izquierda para cambiar al nivel de potencia 80.
5. Presione el botón START (INICIO) para empezar a cocinar.
6. Cocción finalizada.
7. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para añadir tiempo si lo desea y repita los pasos desde el paso 2, o presione el botón CANCEL (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 lonchas de tocino.



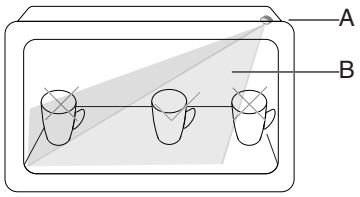
1. En estado de reposo.
2. Presione el botón Cook (Cocinar) y presione el botón de flecha derecha repetidamente hasta que aparezca Bacon (Tocino).
3. Presione el botón MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) para establecer las lonchas. En la pantalla se muestran algunos consejos de cocción, compruébelos y sígalos.
4. Presione MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) y el botón de flecha derecha para elegir 2 lonchas de tocino.
5. Presione el botón START (INICIO) para empezar a cocinar. Se iniciará la cuenta atrás del tiempo de cocción.
6. Cocción finalizada.
7. Presione el botón MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) para añadir tiempo si lo desea, este paso puede saltarse, si está satisfecho con el punto de cocción.
8. Presione el botón CANCEL (CANCELAR) para volver al estado de reposo.

Cocción por infrarrojos (solo para (Y)KMMF730)

Para algunas funciones que utilizan la cocción por infrarrojos, como Defrost (Descongelar), Reheat (Recalentar) (algunas recetas), Soften/Melt (Ablandar/Derretir), consulte las instrucciones siguientes para conseguir el mejor resultado de cocción.

Instrucción:

- No cubra los alimentos con ninguna funda o envoltorio de plástico. Porque el detector detectará primero la temperatura de la tapa o del envoltorio de plástico en lugar de la temperatura de los alimentos, lo que dará lugar a unos resultados de cocción deficientes.
- Recomendamos utilizar platos, cuencos, recipientes para tazas. No utilice una botella.
- Se recomienda colocar la comida en el centro, desplazando el lado derecho unos 5 cm, de lo contrario el sensor IR no podrá “ver” bien los alimentos, consulte la ilustración de la derecha para más detalles.



A. Sensor IR
B. Rango de “visión” del sensor IR

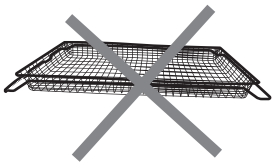
Limpie la lente del sensor IR cuando el rendimiento de cocción no sea bueno. Consulte la sección “Limpiar la lente del sensor IR” en el “Manual del propietario”.

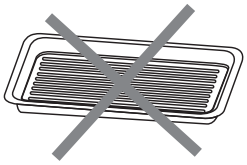
Defrost (Descongelar)

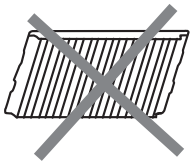
Esta función le permite descongelar rápidamente los alimentos de forma manual o automática. Utilice esta función para descongelar manualmente o automáticamente pechuga de pollo, filetes de pescado, carne picada.

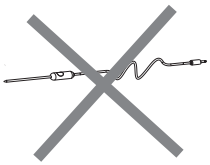
Accesorios:

Uso no permitido


Canasta para freír sin aceite


Sartén tostadora


Parrilla de alambre


Sonda

Receta	Peso		Accesorios	Consejos de cocina
	KMMF730 y YKMMF730	KMMF530 y YKMMF530		
Pechuga de pollo	Rango de cantidades 0,5-2 lb. (226-908 g)	0,5-3,0 lb.	Plato apto para microondas (no suministrado)	No cubra.
Filetes de pescado	Rango de cantidades 0,5-2 lb. (226-908 g)	0,5-3,0 lb.		No cubra.
Carne molida	Rango de cantidades 0,5-2 lb. (226-908 g)	0,5-3,0 lb.		No cubra.
Manual Defrost (Descongelado manual)	/	/		

Consejos:

- Para un mejor rendimiento de la cocción, intente utilizar en primer lugar 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.

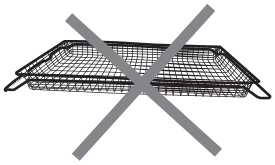
- Los alimentos que quedan fuera del congelador más de 20 minutos o los alimentos listos para consumir congelados no se deben descongelar con la función Defrost (Descongelar) sino manualmente.
- Use pedazos pequeños de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas y las puntas de las patas del pollo y las colas de los pescados. Consulte primero la sección “Papel de aluminio y metal”.
- Se han ajustado previamente tiempos y potencias de cocción para descongelar varios tipos de alimentos.
- Deje reposar 5-20 minutos después de descongelar.
- Descongelación manual: Presione el botón Defrost (Descongelar) para seleccionar Manual defrost (Descongelación manual) y ajuste el tiempo adecuado, presione Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para comenzar.

Reheat (Recalentar)

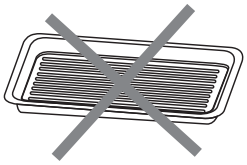
Esta función le permite recalentar los alimentos de forma manual o automática. Utilice esta función para descongelar manualmente o automáticamente pechuga de pollo, filetes de pescado, carne picada.

Accesorios:

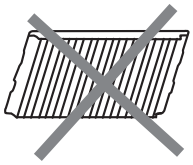
Uso no permitido



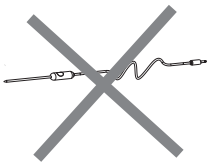
Canasta para freír sin aceite



Sartén tostadora



Parrilla de alambre



Sonda

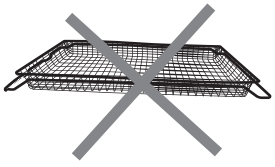
Receta	Peso		Accesorios	Consejos de cocina
	KMMF730 y YKMMF730	KMMF530 y YKMMF530		
Cacerola	Pequeño, mediano, grande (250 mL-1 L)		Recipiente apto para microondas (no suministrado)	Cubra con papel film y deje una abertura. Revuelva y deje reposar 3 minutos después de recalentar.
Plato principal	Detecta 1 plato, aprox. 8-16 oz (227-454 g)			
Sopa	Detecta 1-4 tazas (1 recipiente) (250-1000 mL, 250 mL/taza)			Colocar en el centro. Los alimentos no deben ser menos que 3/4 del recipiente. No cubra. Revuelva y deje reposar 3 minutos después de recalentar.
Café	Detecta 6-12 oz (1 taza)	1-2 tazas (236 mL/taza)	Taza corta y ancha	Utilice un recipiente apto para microondas, corto y ancho y colóquelo en el centro. El volumen de alimentos no deben ser menos que 3/4 del recipiente. No cubra.
Leche	Detecta 6-12 oz (1 taza)	1-2 tazas (236 mL/taza)		
Té	Detecta 6-12 oz (1 taza)	1-2 tazas (236 mL/taza)		
Agua	Detecta 6-40 oz (1 recipiente)	1-2 tazas (236 mL/taza)		
Recalentado manual	/			

Soften/Melt (Ablandar/Derretir)

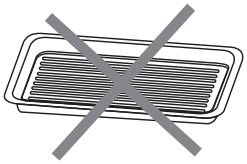
La función Soften/Melt (Ablandar/Derretir) le permite ablandar manualmente, ablandar automáticamente mantequilla, queso crema, helado, fundir manualmente, fundir automáticamente mantequilla, queso, chocolate.

Accesorios:

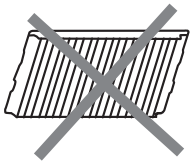
Uso no permitido



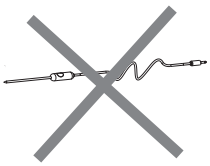
Canasta para freír sin aceite



Sartén tostadora



Parrilla de alambre



Sonda

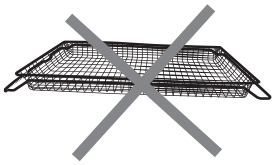
Receta		Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Soften (Ablandar)	Mantequilla	Rango de cantidades 0,5-2 barritas	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	No cubra.
	Queso crema	Rango de cantidades 3-8 oz (85-227 g)		
	Helado	Rango de cantidades 16-64 oz (454-1815 g)		
	Ablandado manual	/		/
Melt (Derretir)	Mantequilla	Rango de cantidades 0,5-2.0 barritas		No cubra.
	Queso	Rango de cantidades 8-16 oz (226-455 g)		
	Chocolate	Rango de cantidades 4-12 oz (113-340 g)		
	Derretido manual	/		/

Cook (Cocción)

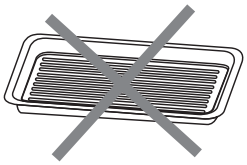
La función Cook (Cocción) es una función de cocción por microondas.

Accesorios:

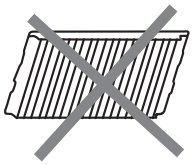
Uso no permitido



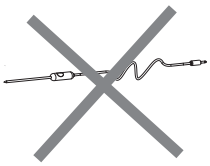
Canasta para freír sin aceite



Sartén tostadora



Parrilla de alambre



Sonda

Receta		Peso	Accesorios	Consejos de cocina
Palomitas de maíz		Rango de cantidades 3-3.5 oz (85-100 g)	/	
Papas	Papas pequeñas	1 a 4 piezas, 3-5 oz (85-141 g) cada una	Coloque una toalla de papel debajo de las papas.	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) unas de otras. 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 a 4 piezas, 8-10 oz (227-283 g) cada una		
Verduras	Verduras frescas	Rango de cantidades 1-4 tazas (250 g/taza)	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	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	Recipiente apto para microondas (no suministrado)	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	Detecta 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.
Tocino	1-6 rebanadas/1 rebanada		Grosor promedio: Siga las instrucciones del envase. Para un resultado óptimo, coloque el tocino sobre una parrilla para tocino apta para microondas.
Cocción manual	/	/	/

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.

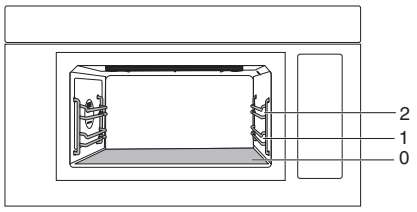
Mientras el horno está en uso, los elementos calentadores no permanecerán encendidos, sino que se encenderán y apagarán a lo largo del funcionamiento del horno.

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.
- Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque una placa para hornear resistente en la parte inferior del horno para recoger las gotas.
- Hay 3 niveles para colocar los accesorios, poner los accesorios adecuados en el nivel correcto le ayudará a conseguir los mejores resultados.

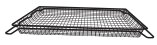
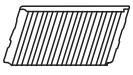
Posiciones de accesorios



2. Posición 2 de la parrilla

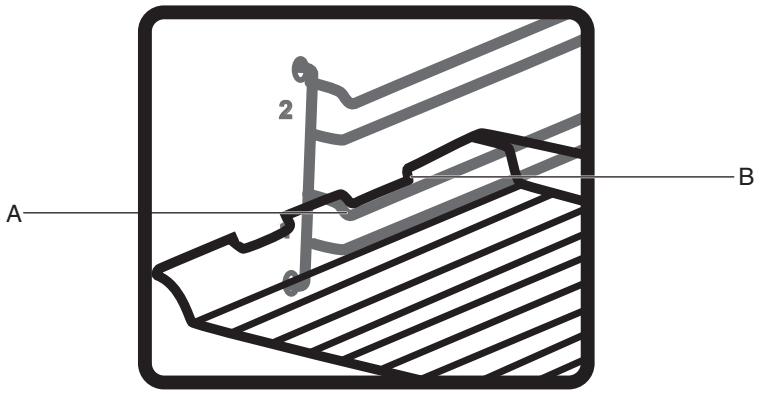
1. Posición 1 de la parrilla

0. Parte inferior del horno

Accesorios		(Y)KMMF730	(Y)KMMF530	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

Uso del tope de la parrilla de alambre o de la canasta para freír sin aceite (en algunos modelos)

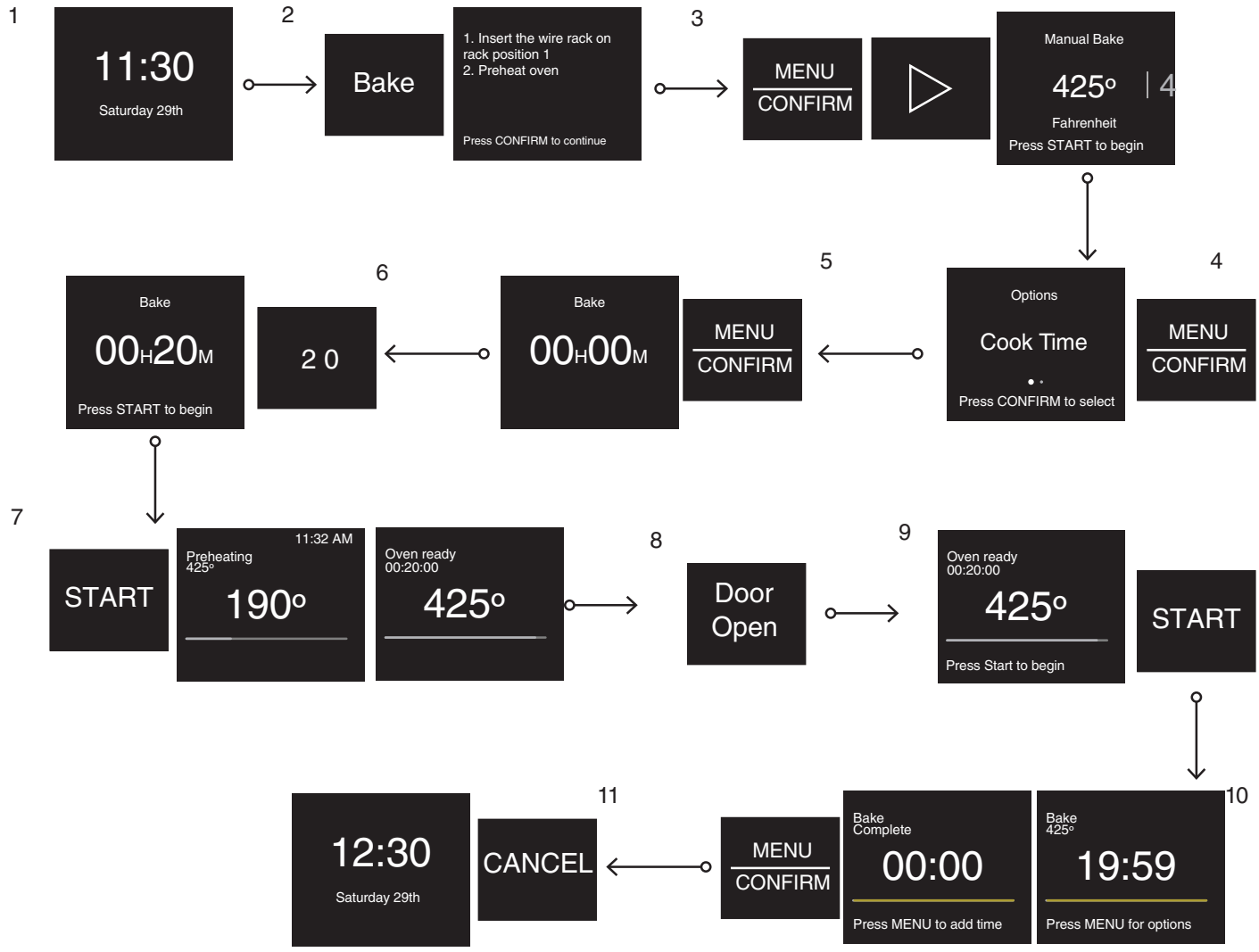
Cuando sea necesario dar la vuelta a los alimentos, tire ligeramente de la parrilla o de la canasta para freír sin aceite, y la parrilla o la canasta para freír sin aceite se detendrán en el tope de la parrilla, lo que le permitirá dar la vuelta a los alimentos fácilmente, sin necesidad de sacar la parrilla 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 estado de reposo.
2. Presione el botón Bake (Hornear) y entre en la función Manual Bake (Horneado manual), en la pantalla aparecerán algunos consejos de cocción.
3. Presione MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) y el botón de flecha derecha para elegir 425 °F (218 °C).
4. Presione MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) para ajustar el tiempo de cocción, por ejemplo, 20 minutos de cocción.
5. Presione MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) hasta que aparezca 00:00 en la pantalla.
6. Utilice los botones numéricos “2” “0” para ajustar el tiempo de horneado a 20 minutos.
7. Presione el botón START (INICIO) 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 en la cavidad hasta la posición de nivel 1.
9. Cierre la puerta, presione el botón START (INICIO) para comenzar.
10. Cuando termine la cocción, presione el botón MENU/CONFIRM (MENÚ/CONFIRMAR) para añadir más tiempo, este paso puede saltarse, si está satisfecho con el punto de cocción.
11. Presione el botón Door Open (Abrir puerta), póngase guantes para sacar la pizza, cierre la puerta y presione el botón CANCEL (CANCELAR) para volver al estado de reposo.

Air Fry (Freír sin aceite)

Esta función consiste en utilizar el aire forzado combinado con la función de Grill 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:



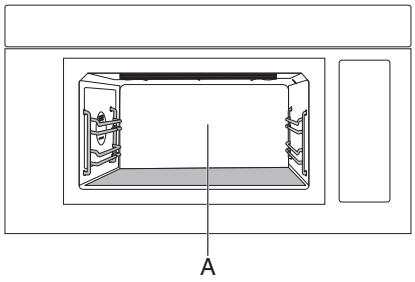
Canasta para freír sin aceite

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, entre 350 °F (177 °C) y 450 °F (232 °C).
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar la duración de la cocción.
4. Utilice los botones numéricos para ajustar la hora en HH/MM, hasta 2 horas.
5. Presione 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.



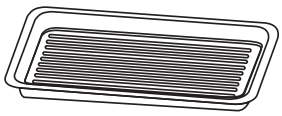
A. Placa calefactora en uso

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

Toast (Tostar)

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

Accesorios:



Sartén tostadora

Procedimiento:

1. Presione el botón Toast (Tostar).
2. Utilice los botones de flecha para seleccionar el tostado manual o los alimentos preajustados.
3. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.

4. Algunos consejos aparecen en la pantalla, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ir al siguiente paso.
5. Seleccione la temperatura deseada (manual) o el peso/rebanadas para los alimentos preajustados.
6. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción (omita este paso para los alimentos preajustados).
7. 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 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	Rango de ajuste de la temperatura		Recomendación	Peso	Nivel
	KMMF730 y KMMF530	YKMMF730 y YKMMF530			
Pan de molde	/	/	Pan de molde	■ Light (Luz) ■ Medio ligero ■ Medio ■ Medio oscuro ■ Oscuro 1-6 rebanadas	0
Bagel	/	/	Bagel fresco	1-6 rebanadas	0
Wafles congelados	/	/	Wafles congelados	1-6 rebanadas	0
Tostado manual	250-475 °F/25 °F (126-238 °C/14 °C)	250-425 °F/25 °F (126-218 °C/14 °C)	Nuggets de pollo, papas fritas, barrita congelada.	/	1

Dehydrate (Deshidratar)

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

Accesorios:



Canasta para freír sin aceite

Procedimiento:

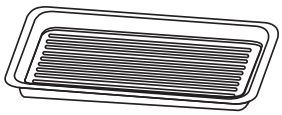
1. Presione el botón Dehydrate (Deshidratar).
2. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Algunos consejos aparecen en la pantalla, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ir al siguiente paso.
4. Seleccione la temperatura deseada (manual) o el alimento preajustado.
5. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción (omita este paso para los alimentos preajustados).
6. Presione 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	100-180 °F/5 °F (39-81 °C/3 °C)	Rodajas de fruta, carne, verdura	/	

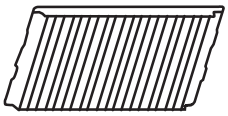
Bake (Hornear)

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 Bake (Hornear).
2. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Algunos consejos aparecen en la pantalla, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ir al siguiente paso.
4. Seleccione la temperatura deseada.
5. Presione el botón Start (Inicio). 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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 asar o un molde para hornear resistente a altas temperaturas.
4. Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque una placa 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.

Receta	Rango de ajuste de la temperatura		Recomendación	Accesorio	Nivel
	KMMF730 y KMMF530	YKMMF730 y YKMMF530			
Horneado manual	250-450 °F/25 °F (126-224 °C/14 °C)	250-425 °F/25 °F (126-218 °C/14 °C)	Pastelería, panadería, carne, aves, pescado	Parrilla de alambre o sartén tostadora	1 o 0

Other Modes (Otros modos)

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.

1. Use un recipiente apto para microondas.
2. Presione el botón Other Modes (Otros modos), llegue al submenú Keep Warm (Mantener caliente).
3. Presione el botón numérico para ajustar la hora. El tiempo predeterminado es de 30 minutos.
4. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para comenzar.

Proof (Leudar)

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

Procedimiento:

1. Abra la puerta e introduzca los alimentos hasta el fondo.
2. Seleccione el tiempo de cocción deseado.
3. Presione el botón Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30).

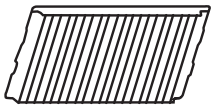
Consejos:

- Para la masa de pizza, por ejemplo, mida a 98,6 °F (37 °C) el agua directamente en el recipiente y disuelva la levadura en el agua, añada 250 g de harina, 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 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.

Cocción al aire

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

Accesorios:



Parrilla de alambre

Procedimiento:

1. Presione el botón Other Modes (Otros modos), utilice la flecha derecha repetidamente hasta Air Baking (Cocción al aire).
2. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Algunos consejos aparecen en la pantalla, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para ajustar el tiempo de cocción o el tiempo de retardo.
10. Presione Start/Add 30 (Inicio/Añadir 30) para cocinar.

NOTA:

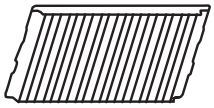
1. Durante o después de la cocción, los accesorios estarán calientes, utilice siempre guantes para retirar y manipular el accesorio caliente.
2. Deje que los alimentos giren si es necesario.
3. Si es necesario, se puede colocar sobre la parrilla una bandeja para asar o un molde para hornear resistente a altas temperaturas.
4. Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque una placa 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.

<table>
<tr><th>Nivel de temperatura</th><th>Recomendación</th><th>Accesorios</th><th>Nivel</th></tr>
<tr><td>250 °F (121 °C)</td><td>/</td><td>/</td><td rowspan="11">1</td></tr>
<tr><td>275 °F (135 °C)</td><td>/</td><td>/</td></tr>
<tr><td>300 °F (149 °C)</td><td rowspan="2">Galletas, madalenas, tarta de capas</td><td rowspan="2">Parrilla de alambre+Bandeja para hornear (no suministrada)</td></tr>
<tr><td>325 °F (163 °C)</td></tr>
<tr><td>350 °F (177 °C)</td><td rowspan="3">Pizza congelada, barra de pan</td><td rowspan="3">Parrilla de alambre</td></tr>
<tr><td>375 °F (191 °C)</td></tr>
<tr><td>400 °F (204 °C)</td></tr>
<tr><td>425 °F (218 °C)</td><td rowspan="2">Pollo entero, pescado</td><td rowspan="2">Parrilla de alambre+Pyrex (no suministrada) o parrilla de alambre solamente</td></tr>
<tr><td>450 °F (232 °C)</td></tr>
</table>

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.

Accesorios:



Parrilla de alambre

Procedimiento:

1. Presione el botón Other Modes (Otros modos), utilice la flecha derecha repetidamente hasta Roast (Rostizar).
2. Presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/MENÚ) para seleccionar.
3. Algunos consejos aparecen en la pantalla, presione el botón CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 CONFIRM/MENU (CONFIRMAR/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 asar o un molde para hornear resistente a altas temperaturas.
4. Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque una placa 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	Alimentos	Accesorios	Nivel
250 °F (121 °C)	/	/	1
275 °F (135 °C)	/	/	
300 °F (149 °C)	Galletas, madalenas	Parrilla de alambre+Bandeja para hornear (no suministrada)	
325 °F (163 °C)			
350 °F (177 °C)	Barra de pan	Parrilla de alambre	
375 °F (191 °C)			
400 °F (204 °C)			
425 °F (218 °C)	Pollo asado, carne asada, verduras asadas, pescado	Parrilla de alambre+Pyrex (no suministrada) o parrilla de alambre solamente	
450 °F (232 °C)			

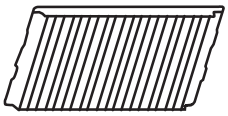
Modo con sonda

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.

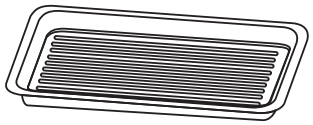
Accesorios:



Sonda



Parrilla de alambre



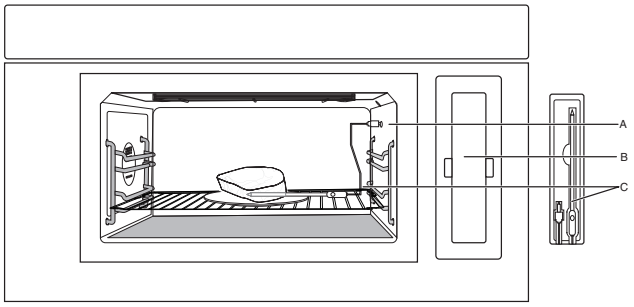
Sartén tostadora

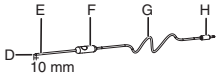
Colocación de la sonda antes de la cocción

Sacar la sonda del estuche (se encuentra en la ilustración B).

Límpiela y séquela antes de cocinar.

Inserte el tapón del terminal corto en el conector de la sonda de cavidad.





A. Conector de sonda
B. Estuche de la sonda
C. Sonda
D. Punta
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 Other Modes (Otros modos) y presione repetidamente el botón de flecha derecha hasta el modo Probe (Sonda). Seleccione su modo favorito.
5. Introduzca la temperatura objetivo de la sonda y la temperatura objetivo de la cavidad.
6. 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 asar o un molde para hornear resistente a altas temperaturas.
4. Cuando cocine alimentos aceitosos o jugosos, coloque una placa 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 cavidad	Nivel de temperatura de la sonda	Recomendación	Accesorios	Nivel
Asar con sonda	Bajo: 250 °F (121 °C), Medio: 325 °F (163 °C) Alto: 400 °F (205 °C)	120-220 °F/5 °F (50-104 °C/2 °C)	Filete más grueso, hamburguesa, salmón	Parrilla de alambre	1
Hornear con sonda	250-450 °F/25 °F (126-224 °C/14 °C)		Barra de pan, papas enteras, pastel fresco	Parrilla de alambre	
Tostado manual con sonda	250-450 °F/25 °F (126-224 °C/14 °C)		Pollo entero, asado de ternera, lomo de cerdo	Sartén tostadora	

®/™ ©2024 KitchenAid. All rights reserved. The design of the stand mixer is a trademark in the U.S. and elsewhere.
Used under license in Canada.
Tous droits réservés. La forme du batteur sur socle est une marque de commerce aux É.-U. et dans d’autres pays.
Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. El diseño de la batidora es una marca comercial en EE. UU. y en otros países.
Usado bajo licencia en Canadá.

W11689505B
04/24

KitchenAid®