



GETTING STARTED

MICROWAVE MODES

1.

Place food inside the microwave. Close the door.
2.

Press keypad once repeatedly to select your favorite recipe.
3.

Use number keypad to input food weight/amounts.
4.

Press START.
5.

During cooking, press the STOP/CANCEL keypad once to pause cooking time, press twice to cancel cooking time.

SETTING COOK TIME AND POWER LEVEL

1.

Press Cook Time/Power.
2.

Use the number buttons to enter a custom cook time.
3.

Press Cook Time/Power again.
4.

Use number keypad to enter power level.
5.

Press Start to begin cycle.

USING EXPRESS START

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

FOR BEST USE

OVEN VENT

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

ALUMINUM FOIL AND METAL

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Heavy soil
Mild, non abrasive soaps and detergents:
Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in microwave oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
Odors
Lemon juice or vinegar:
Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tablespoon (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in microwave oven.

FEATURES

SET PREFERENCES

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

To set:
Press the  button repeatedly, or press the  button once and then press the corresponding number button.
To save:
Press the  button again or wait a few seconds.

COOKING TIPS

REHEAT & COOK

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

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

VEGGIES

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

MELT

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

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

DEFROST

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

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

POPCORN

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

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

WARM

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

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

CLEAN GREASE FILTER

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

1.

Disconnect power.
2.

Remove the grease filter by sliding it out of the bottom plate.
3.

Clean the grease filter with a mild cleanser and scouring pad, or clean it with dishwasher.
4.

After cleaning, dry it up, reattach the grease filter back to the bottom plate.

REPLACING CHARCOAL FILTER

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

1.

Disconnect power. Open the door.
2.

Remove two screws on the vent grille, and set the vent grille aside.
3.

Tilt the grille forward, lift it out, and remove filters.
4.

Place each filter into its slotted area – wire mesh side up.
5.

Replace vent grille, and secure with screws.

NOTE

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



W11772657A

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

05/25



INTRODUCCIÓN

MODOS DE MICROONDAS

- 1. Coloque los alimentos en el horno microondas. Cierre la puerta.
- 2. Presione los botones una o varias veces para seleccionar su receta favorita.
- 3. Utilice los botones numéricos para ingresar el peso/cantidades de los alimentos.
- 4. Presione START (INICIO).
- 5. Durante la cocción, presione el botón STOP/ CANCEL (PARAR/CANCELAR) una vez para pausar el tiempo de cocción; presiónelo dos veces para cancelar el tiempo de cocción.

CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN Y EL NIVEL DE POTENCIA

- 1. Presione Cook Time/Power (Tiempo/Intensidad de cocción).
- 2. Utilice los botones numéricos para ingresar un tiempo de cocción personalizado.
- 3. Presione Cook Time/Power (Tiempo/Intensidad de cocción) otra vez.
- 4. Use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.
- 5. Presione Start (Inicio) para iniciar el ciclo.

USO DEL INICIO RÁPIDO

Utilice los botones de inicio rápido +30 seg y 1, 2 y 3 min para iniciar rápidamente un ciclo o agregar tiempo a mitad del ciclo.

PARA MEJOR USO

DUCTO DE VENTILACIÓN DEL HORNO

Asegure un enfriamiento óptimo manteniendo la ventilación del horno despejada para una correcta circulación del aire.

PAPEL DE ALUMINIO Y METAL

Siempre use guantes para hornear o agarraderas al retirar los recipientes del horno microondas. El papel de aluminio y algunos metales pueden utilizarse en el horno microondas (siga las recomendaciones del fabricante). Si no se usan debidamente, pueden producir arcos (ráfagas azules de luz) y causar daños al horno de microondas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Suciedad profunda
Jabones y detergentes suaves y no abrasivos:
Caliente 1 taza (250 mL) de agua durante 2 a 5 minutos en el horno microondas. El vapor ablandará la suciedad. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
Malos olores
Jugo de limón o vinagre:
Caliente 1 taza (250 ml) de agua con 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón o vinagre durante 2 a 5 minutos en el horno microondas.

FUNCIONES

ESTABLECER PREFERENCIAS

1 - Reloj, 2 - Sonido, 3 - Velocidad de desplazamiento, 4 - Visualización del reloj, 5 - Idioma, 6 - Reinicio del filtro, 7 - Modo de demostración, 8 - Reinicio de fábrica.

Para ajustar:
Presione el botón  repetidamente, o presione el botón  una vez y después presione el botón numérico correspondiente.
Para guardar:
Presione el botón  otra vez o espere unos segundos.

CONSEJOS DE COCINA

REHEAT (RECALENTAR) Y COOK (COCINAR)

Los preajustes de microondas y la cocción por sensor siguen automáticamente el progreso de cocción de sus alimentos para los preajustes seleccionados y regulan el tiempo de cocción para ayudarle a obtener la cantidad exacta de calor y tiempo.

CONSEJO: Coloque un recipiente apto para microondas en el centro de la bandeja giratoria de vidrio para obtener mejores resultados.

VEGGIES (VEGETALES)

A partir de alimentos congelados o a temperatura ambiente, colóquelos en un recipiente apto para microondas. Añada 2 cucharadas de agua a 1-2 tazas, añada 4 cucharadas de agua a 3-4 tazas. Cubra el plato y deje ventilación de aire. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de la cocción.

MELT (DERRETIR)

Derrite fácilmente ingredientes como chocolate, mantequilla y mucho más. Pase de sólido a suave en unas pocas pulsaciones de botón con el preajuste Melt (Derretir).

CONSEJO: Coloque un recipiente apto para microondas en el centro de la bandeja giratoria de vidrio para obtener mejores resultados.

DEFROST (DESCONGELAR)

Dedique menos tiempo a esperar a que los alimentos se descongelen con nuestros ajustes de descongelación preestablecidos para microondas, que regulan los niveles de potencia de su microondas para descongelar, de modo que pueda obtener una descongelación ideal para los alimentos congelados.

CONSEJO: Utilice pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos, como en el caso de las alitas de pollo y las colas de pescado.

POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)

Obtenga automáticamente los ajustes que necesita para cocinar bien las palomitas y evitar que se quemen. O hágalo bien a la primera con el preajuste Popcorn (Palomitas de maíz).

CONSEJO: Escuche hasta que se reduzca la velocidad del proceso de reventado a 1 cada 1 o 2 segundos; después, detenga el ciclo.

WARM (MANTENER CALIENTE)

Mantenga los alimentos calientes y listos para servir durante un máximo de 60 minutos mientras prepara el resto de los alimentos utilizando el ajuste de mantener caliente a baja temperatura.

CONSEJO: Utilice un recipiente apto para microondas para este ciclo de mantener caliente.

LIMPIAR EL FILTRO DE GRASA

El filtro de grasa está en la cara inferior del horno microondas. Limpie mensualmente. Instrucción:

- 1. Desconecte el suministro eléctrico.
- 2. Retire el filtro de grasa deslizándolo fuera de la bandeja inferior.
- 3. Limpie el filtro para grasa con un limpiador suave y estropajo, o con lavavajillas.
- 4. Después de la limpieza, séquelo y vuelva a colocar el filtro de grasa en la placa inferior.

SUSTITUIR EL FILTRO DE CARBÓN

Los filtros de carbón están detrás de la rejilla de ventilación, en la parte superior frontal del horno de microondas. El filtro de carbón no se puede limpiar y debe reemplazarse cada 6 meses aproximadamente, o según lo indique el indicador de estado de los filtros.

- Instrucción:
- 1. Desconecte el suministro eléctrico. Abra la puerta.
 - 2. Retire los dos tornillos de la rejilla de ventilación y déjela a un lado.
 - 3. Incline la rejilla hacia delante para extraerla y retire los filtros.
 - 4. Coloque cada filtro en su zona ranurada – malla metálica hacia arriba.
 - 5. Vuelva a colocar la rejilla de ventilación y asegúrela con tornillos.

NOTA

Para obtener información sobre la instalación, uso y mantenimiento, consulte el Manual del propietario o visite nuestro sitio web www.kitchenaid.com/owners o escanee el código QR de esta guía

