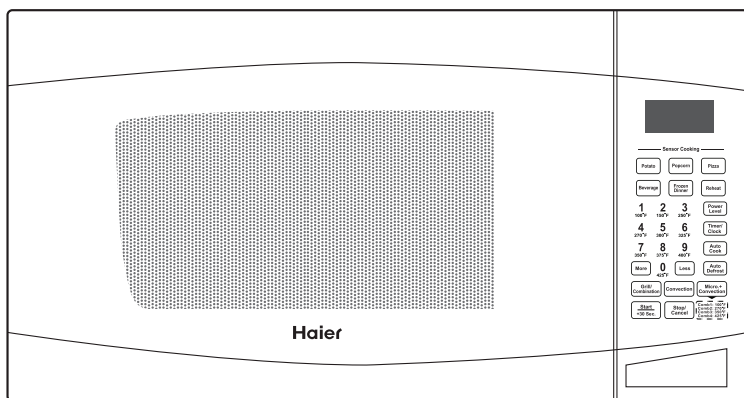


# Haier

## Microwave Oven Convection, Grill & Sensor Cooking

## Microondas con cocción por convección, con grill y sensor

User Manual  
Manual del Usuario  
HMC1685SESS



*Design may vary by model number.  
El diseño puede variar conforme al número de modelo*

SMARTER LIFE

BETTER PLANET



## TABLE OF CONTENTS

### SAFETY INFORMATION

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy.....	2
A Special Note on Arcing .....	2
Addendum .....	2
Important Safety Instructions .....	3-5
Grounding Instructions .....	6
Cookware and Utensil Guide .....	7-8

### SET UP & USE

Specifications.....	9
Installation Guide .....	9
Parts & Features.....	10
Control Panel.....	11
Operation Instructions .....	12-14
Cooking Techniques.....	15

<b>CLEANING AND CARE.....</b>	<b>16</b>
-------------------------------	-----------

### TROUBLE SHOOTING & WARRANTY

Before You Call For Service .....	17
Customer Service .....	17
Limited Warranty .....	19

## PRODUCT REGISTRATION

Thank you for purchasing our Haier product. This easy-to-use manual will guide you in getting the best use of your microwave oven.

Remember to record the model and serial numbers. They are on a label inside of the microwave oven.

\_\_\_\_\_

Model number

\_\_\_\_\_

Serial number

\_\_\_\_\_

Date of purchase

Staple your receipt to your manual. You will need it to obtain warranty service.

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- A. Do not attempt to operate this oven with the door open. This can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to disable or tamper with the safety interlocks.
- B. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- C. Do not operate the oven if damaged. It is especially important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
  1. DOOR (bent)
  2. HINGES AND LATCHES (broken or loosened)
  3. DOOR SEALS AND SEALING SURFACES
- D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## A SPECIAL NOTE ON ARCING

"Arcing" refers to the presence of sparks inside the microwave oven. It can be caused by:

- Metal or foil touching the inside walls of the oven.
- Foil not closely molded to food, where edges have been left sticking up.
- Small metal parts such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes.
- Recycled paper towels which may contain small amounts of metal.

## CAUTION

IF YOU SEE SPARKS IN YOUR MICROWAVE OVEN, IMMEDIATELY PRESS STOP/START TO CEASE COOKING AND CORRECT THE PROBLEM.

## ADDENDUM

If this product is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded. This could affect the lifespan of the product and lead to a dangerous situation.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## ⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING** - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read carefully and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 6.
4. Install or position this appliance only in accordance with the provided installation instructions on page 9.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- can potentially explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for the intended uses as described in this manual. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - Do not use the cavity for storage purpose. Do not leave paper products, cooking utensils or food inside the cavity when not in use.
  - Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
9. Liquids, such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
  10. Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in a microwave oven.
  11. Foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts should be pierced with a fork or the tip of a sharp knife before cooking.
  12. The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
  13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the utensil.
  14. Do not cover or block any openings on the appliance.
  15. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

16. Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
17. Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surfaces. Do not let cord hang over the edge of a table or counter.
18. Use only thermometers, specifically designed for use in microwave ovens.
19. Be certain the glass tray and roller rings are in place before operating the oven
20. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
21. When cleaning sealing surfaces of the oven, such as the door jamb, use only mild, nonabrasive soaps, or mild detergents applied with a sponge or soft cloth.
22. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/convection oven as they may create a fire or risk of electrical shock.
23. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
24. Do not use paper products when appliance is operated in the grill mode.
25. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**  
**HOUSEHOLD USE ONLY**

# GROUNDING INSTRUCTIONS

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-wire cord having a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The cord provided with this appliance is equipped with a grounding wire and a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

## ⚠ WARNING

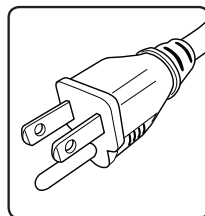
Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or serviceman if:

- 1) The grounding instructions are not completely understood.
- 2) You are unsure that the appliance is properly grounded.
- 3) You have any questions about the grounding or electrical instructions.

## POWER SUPPLY CORD

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If the power supply cord is too short, do not use an extension cord. Have a qualified electrician or serviceman to install an outlet near the appliance.
3. If it is absolutely necessary to use longer cord sets or an extension cord, extreme care must be exercised.
  - a) Use only a grounding type 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance.
  - b) The marked electrical rating of the cord set or extension cord must equal to or greater than the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.



**NOTE:** Neither Haier nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.



## COOKWARE AND UTENSIL GUIDE

This section lists which utensils can be used in the microwave, which have limited use, and which should not be used in the microwave at all.

### RECOMMENDED

- Microwave browning dish: Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- Microwaveable plastic wrap: Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- Paper towels and napkins: These absorb excess moisture and prevent spattering. Use for short-term heating and covering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.
- Heat-proof glass or glass-ceramic bowls and dishes: Use for heating or cooking.
- Paper plates and cups: Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and could ignite.
- Wax paper: Use as a cover to prevent spattering.
- Thermometers: Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the temperature of food in several places. Conventional thermometers may be used on microwaved food once the food has been removed from the oven.

### LIMITED USE

- Aluminum foil: Smooth, narrow strips of foil may be used to shield delicate areas on food items like drumsticks and wings to prevent overcooking.

**NOTE:** Using too much foil can damage your oven, so be careful.

- Ceramic, porcelain, and stoneware: Use these only if they are labeled "Microwave Safe". If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely.
- Plastic: Use only if labeled "Microwave Safe". Other plastics can melt.
- Straw, wicker, and wood: Use only for short-term heating, such as warming dinner rolls for a few seconds. Baskets and bowls may be flammable.

## ENGLISH

# COOKWARE AND UTENSIL GUIDE CONT.

### NOT RECOMMENDED

- Glass jars and bottles: Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter, causing damage and injury.
- Paper bags: These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- Styrofoam plates and cups: These can melt and leave a harmful chemical residue on food.
- Plastic storage and food containers: Containers meant for cold storage, such as margarine tubs, can melt in the microwave.
- Metal utensils: These can damage your microwave oven. Remove all metal from food and containers before cooking.

**NOTE:** To test if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

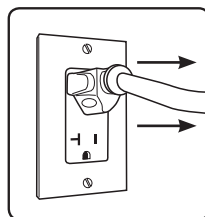
- Parchment paper: Use as a cover to prevent spattering or as a wrap for steaming.
- Aluminum tray: May cause arcing. Transfer food to a microwave-safe container.
- Take-out carton with metal handle: May cause arcing. Transfer food to a microwave-safe container.
- Metal or metal-trimmed utensils: Metal cookware, metal trim, and metallic glazes may cause arcing.
- Wood: Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

## SPECIFICATIONS

Power Consumption:	120V~60Hz, 1450W
MWO Power:	1000W
Output Power (Grill):	1250W
Output Power (Convection):	1600W
Operation Frequency:	2450MHz
Unit Dimensions (W x D x H):	12-1/4" x 21" x 18-5/8"
Oven Capacity:	1.6 cubic feet
Turntable Diameter:	12-3/4"
Net Weight:	Approx. 38.4 lbs.

## INSTALLATION GUIDE

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surfaces, broken or loose door hinges and latches, and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven. Contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, stable surface capable of supporting the weight of the oven plus the heaviest food likely to be cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. To function correctly, the oven must have sufficient airflow on all sides. Allow 8" of space above the oven, 4" at back, and 2" at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet on which oven stands.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that the cord can be quickly reached and easily unplugged in an emergency.



## RADIO OR TV INTERFERENCE

Should the microwave oven cause interference to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as possible or check position and signal of receiving antenna.

# PARTS & FEATURES

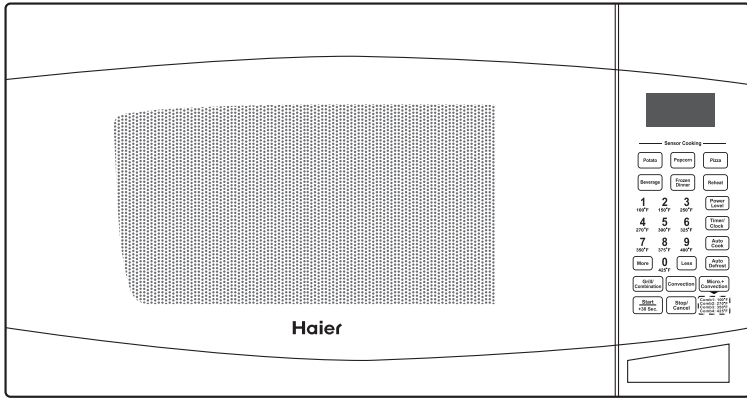
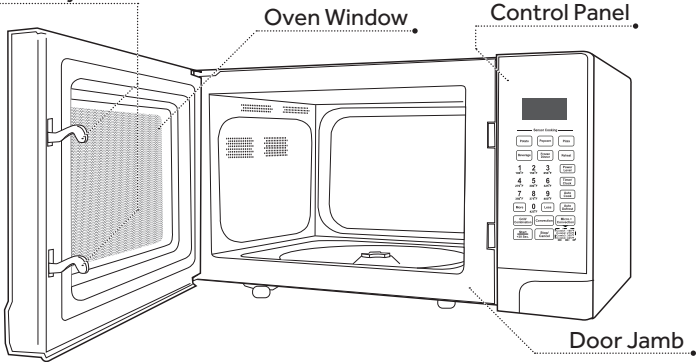
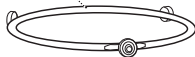


Diagram for instructional purposes only.  
Design may vary by model number.

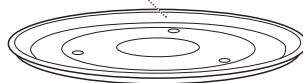
## Door Safety Lock System



## Turntable Roller

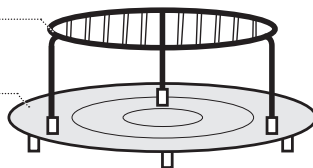


## Glass Tray

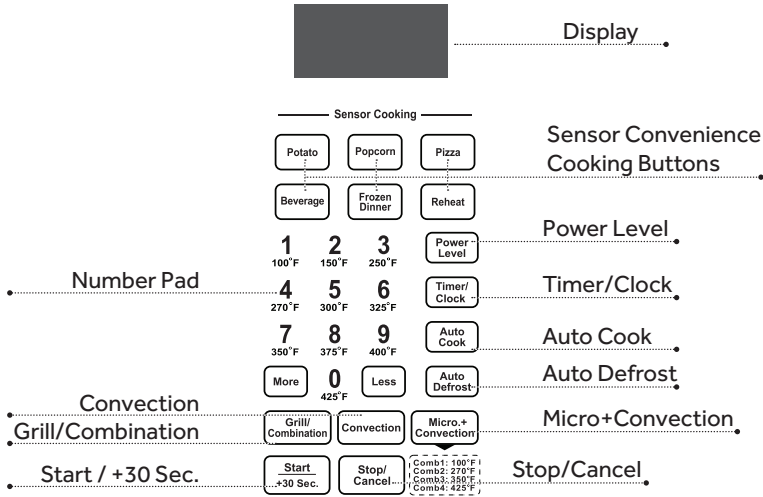


## Grill Rack

## Drip Pan



# CONTROL PANEL



## DISPLAY

Shows cooking time, power, indicators and present time.

## SENSOR CONVENIENCE COOKING BUTTONS

Instant settings automatically sets power and time based on moisture levels for optimum results to cook popular foods.

## TIMER/CLOCK

Timer functions independently, even while a cooking program is in progress.

## POWER LEVEL

Use to set power level. Also lets you check power level during cooking.

## AUTO DEFROST

Programs defrosting based on the weight of the foods to be defrosted.

## NUMBER PAD (0-9)

Use to manually set time or weight.

## STOP/CANCEL

Clears all previous settings or sets the child lock.

## START/+ 30 SEC.

Touch to start cooking or add 30 seconds to the cooking time.

## AUTO COOK

Enables cooking by weight automatically, use for cooking chicken or cake.

## EXPRESS COOK

One touch cooking at 100% power.

## GRILL/COMBINATION

Top radiant element allows foods to be crisped or browned. Combination cooking offers the best features of microwave energy and grill cooking.

## CONVECTION

Combines radiant heat and a fan for accurate bake and roast foods.

## MICRO + CONVECTION

Combination cooking offers the best features of microwave energy and convection cooking.

## OPERATION INSTRUCTIONS

### SIGNALS DURING OVEN SETTINGS

ONE BEEP: Oven accepts the entry.  
TWO BEEP: Oven does not accept the entry, check and try again.

### SETTING THE CLOCK

1. Touch TIMER/CLOCK for 3 seconds to enter programming mode. The display will show Hr 12
2. Using the number pads enter the 4 digit correct time
  - a. example 5:23 in entered as 0,5,2,3
  - b. example 12:15 is entered as 1,2,1,5
3. Press the TIMER/CLOCK pad to finish.

Please note: If you want to use 24-hour (Military) time, press the TIMER/CLOCK pad once after step 1

### SETTING THE TIMER

The timer operates as a minute timer.

1. Press TIMER/CLOCK pad.
2. Enter the amount of time you want to countdown.
3. Press the Start pad. When the time is up, the timer will signal.
4. The display will show the countdown time for 5 seconds then revert to the current clock time. You can check the timer by pressing the TIMER/CLOCK

**NOTE:** The timer operates without microwave energy. The maximum time you can set is 99 minutes and 99 seconds.

### SETTING CHILD LOCK

The safety lock prevents unsupervised operation by children. Set the function in standby mode.

To Set: Press and hold STOP/CANCEL for 3 seconds. Lock icon is indicated on

the display and there will be a long beep.

To Cancel: Press and hold STOP/CANCEL for 3 seconds, there will be a long beep. Lock icon disappears from the display

### SETTING THE POWER LEVEL

The default power output setting is 100%. If you want to set a new power level touch the POWER LEVEL pad, repeatedly touch POWER LEVEL to scroll through the different cooking power levels.

NUMBER PAD	COOKING POWER	NUMBER PAD	COOKING POWER
P100	100%	P-50	50%
P-90	90%	P-40	40%
P-80	80%	P-30	30%
P-70	70%	P-20	20%
P-60	60%	P-10	10%

### QUICK 30 SECONDS

The Start/+30sec pad can be used to set the time for cooking or for adding extra cooking time while food is already cooking.

**NOTE:** The microwave's power level is automatically set to 100%

### EXPRESS COOK

One touch cooking at 100% power is available by using the Express Cook feature. When the microwave is idle, select a cooking time by selecting the 1 through 6 number pad or the START/+30 Sec pad. You can add time, in 30 second increments, by touching the Start/+30 Sec pad.

## OPERATION INSTRUCTIONS CONT.

### GRILL

The Grilling Feature uses direct heat from the upper heating element to cook and brown your food from above. The temperature of the Grilling feature is approximately 330°F.

#### ▲ CAUTION

When using the grilling features, remember that the oven, door and dishes will be very hot.

- Cookware will become very hot, use oven mitts to handle the cookware.
- In addition to the cookware provided, you can use non-metal casserole dishes, pie plates and other heat-safe cookware. Place them directly onto the metal rack.
- Be sure to select a cookware size that will rotate easily.
- Place the metal tray directly on the turntable support.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic or foil when using the grilling features.
- When grilling is finished, the turntable is very hot, do not rinse the turntable when hot as this may cause breakage.

1. Press the GRILL/COMBINATION pad once.
2. Use the number pads to enter cooking time.
3. Press START/+ 30 SEC. pad.

NOTE: Grill cooking power is set at full power level by the system. The longest cooking time is 99 minutes and 99 seconds.

#### ▲ CAUTION

When grilling is finished use oven mitts to handle the food as it is extremely hot. During and after use, do not let clothing, pot holders, or other flammable materials come into contact with the heating elements; these surfaces are hot enough to burn. Allow sufficient cooling time.

## OPERATION INSTRUCTIONS

### MICROWAVE AND GRILL COMBINATION COOKING

offers the best features of microwave energy and grill. The longest cooking time is 99 minutes and 99 seconds.

There is one 100% Grill cooking setting and two Grill plus Microwave settings:

GRILL/COMINATION	DISPLAY	MICRO-WAVE TIME	GRILL TIME
1 Pad Press	00 00	0%	100%
2 Pad Press	Co-1	30%	70%
3 Pad Press	Co-2	55%	45%

#### Examples

##### Combination 1

Suppose you want to set combination 1 (Co-1) cooking for 25 minutes.

1. Press MICRO. + GRILL pad twice.
2. Use the number pads to enter 25:00.
3. Press START/+ 30 SEC. pad.

##### Combination 2

Suppose you want to set combination 2 (Co-2) cooking for 12 minutes.

1. Press MICRO. + GRILL pad three times.
2. Use the number pads to enter 12:00.
3. Press START/+ 30 SEC. pad.

### CONVECTION

A technology used to cook foods more efficiently. Convection cooking uses a special heating element and fan to raise the temperature of the air inside the oven, circulating the uniform heated air throughout the oven. The air moves over and around the food, producing golden brown exteriors with rich, moist interiors. Most foods will cook faster and better with Convection Cooking than conventional cooking methods.

### CONVECTION COOKING WITH PREHEAT:

1. Press the CONVECTION pad
2. Press the corresponding number on the control panel for the desired temperature, for example pressing the number 7 will set the temperature to 350°F.
3. Press the Start/+30 Sec pad to begin preheating.
4. Display will countdown from 30:00 while preheating
5. When preheating is complete, three beeps will signal. If you do not open the oven within 5 minutes, the oven will turn off automatically.
6. Open the oven door, and carefully place the food inside. Close the oven door.
7. Use the number pad to enter the cooking time.
8. Press the Start/+30 Sec pad to begin cooking.

### CONVECTION COOKING WITHOUT PREHEAT:

1. Press the CONVECTION pad
2. Press the corresponding number on the control panel for the desired temperature, for example pressing the number 7 will set the temperature to 350°F.
3. Use the number pad to enter the cooking time.
4. Press the Start/+30 Sec pad to begin cooking.



## OPERATION INSTRUCTIONS CONT.

### MICROWAVE/CONVECTION COMBINATION COOKING

Offers the best features of microwave energy and convection cooking. Microwaves cook food fast and convection circulation of heated air browns foods beautifully.

	NUMBER PAD	TEMP	MICRO-WAVE TIME	CONVECTION TIME
COMB1	1	100°	73%	27%
COMB2	2	270°	58%	42%
COMB3	3	350°	45%	55%
COMB4	4	425°	30%	70%

Example

Suppose you want to cook with microwave and convection for 24 minutes at 350°F

1. Press Micro. + Convection pad once
2. Use the number pad to enter the number 3 on the control panel to enter convection temperature.
3. Use the number pad to enter the cooking time.
4. Press START/+30 SEC. pad.

NOTE:

1. You can check the convection temperature while cooking is in progress by pressing the MICRO. + CONVECTION pad.

#### ▲ CAUTION

When using the combination feature, remember that the oven, door and dishes will be very hot.

- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Place food or oven-safe cookware directly on the black metal tray when cooking.

#### ▲ CAUTION

- Make sure food is cooked all the way through before browning.
- In addition to the cookware provided you can use non-metal casserole dishes, pie plates and other heat-safe cookware. Place them directly on the black metal tray.
- Be sure to select a size that will rotate easily.
- Place the metal rack directly on the turntable support.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic or foil when using the combination feature.

- Make sure food is cooked all the way through before browning.
- In addition to the cookware provided you can use non-metal casserole dishes, pie plates and other heat-safe cookware. Place them directly on the black metal tray.
- Be sure to select a size that will rotate easily.
- Place the metal rack directly on the turntable support.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic or foil when using the combination feature.

## OPERATION INSTRUCTIONS CONT.

### AUTO DEFROST

1. Touch AUTO DEFROST pad.
2. Enter food weight in pounds and ounces with the number pad.
3. Touch START/+30 Sec pad to start cooking.

NOTE: Weight must be in pounds and ounces. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the chart on the following page.

- During defrosting, you need to turn food over for uniform defrosting. After turning, touch START/+30 Sec pad to resume defrosting.
- Minimum auto defrost weight is 1 oz., Maximum auto defrost weight is 5 lbs 15 oz.
- After total time elapsed, the system will sound several beeps.

### CONVERTING FRACTIONS OF A POUND TO OUNCES

FRACTIONS OF A LB.	OUNCES	FRACTIONS OF A LB.	OUNCES
Less than .03	0	.54 to .59	9
.03 to .09	1	.60 to .65	10
.10 to .15	2	.66 to .71	11
.16 to .21	3	.72 to .78	12
.22 to .27	4	.79 to .84	13
.28 to .34	5	.85 to .90	14
.35 to .40	6	.91 to .97	15
.41 to .46	7	Above .97	Go to next even
.47 to .53	8		

### SETTING A COOKING PROGRAM

#### A. SINGLE-STAGE COOKING

1. Set the Power Level if necessary (default setting is 100% Power)
2. Set the cooking time.
3. Touch START/+30 SEC. to start cooking.

#### B. MULTIPLE-STAGE COOKING

Some foods or recipes require different stages of cooking at different temperatures.

##### 1. SET STAGE 1:

Follow steps 1 and 2 in "Single-stage Cooking". Do not touch START/+30 SEC. pad.

##### 2. SET STAGE 2:

Follow the procedures for the 2nd stage as required.

3. Touch START/+30 SEC. to start cooking.

- After total time has elapsed, the system will beep

##### Example

Microwave at 30% power for 5 minutes then Convection cooking at 375°F for 7 minutes and 30 seconds.

1. Place food inside the microwave oven.

## OPERATION INSTRUCTIONS CONT.

2. Press the POWER LEVEL pad.
3. Repeatedly press the POWER LEVEL pad until the display shows P-30 for 30% power.
4. Using the number pad enter the microwave time of 5 minutes as 0,5,0,0.
5. Press the CONVECTION pad.
6. Press the number pad 8 for the convection cooking temperature of 375°F.
7. Using the number pad enter the convection cooking time 0,7,3,0.
8. Touch START/+30 SEC. to start cooking.

NOTE: Express Cooking, Convection with Reheat, Defrost cannot be set in the Multistage Cooking mode

### SENSOR COOK

Sensor Cooking is a technology designed to detect the increasing humidity released by food during the cooking process. As food cooks in a microwave oven, steam is produced. Once steam is detected by the sensor, the microwave will automatically calculate and adjust the remaining cooking time for the type and amount of food. Sensor Cooking simplifies microwave programming with excellent cooking results.

1. There are 6 Sensor Cooking Controls; POPCORN, POTATO, PIZZA, BEVERAGE, FROZEN DINNER, REHEAT
2. When steam is sensed, correspondingly cooking time appears on display and begins counting down.
3. You can press MORE or LESS

to adjust the cooking time (the maximum cooking time you can set is 99 minutes and 59 seconds). Each touch changes the time 10 seconds.

4. If you open the oven door or press STOP/CANCEL during cooking, the system returns to standby mode immediately.
5. For Beverage, press BEVERAGE and then number pad 1 or 2 to select number of servings.

**NOTE:** For best results, do not use one of the sensor cook food categories twice in succession on the same food portion -- this may result in severely overcooked or burnt food. If there is a need to continue cooking, it is suggested to use the manual controls, instead of Sensor Cooking

- The oven door should not be opened while the sensor cook is on. Opening the door may cause inaccurate cooking results.
- Foods less than 4oz. (110g) should be cooked by power and time, not by sensor cook.
- All foods for sensor cooking should be at their normal storage temperature.
- Before using sensor cooking, make sure the inside cavity of the oven is dry.
- The oven will not cook food properly when the oven is still hot. Allow time for the oven to cool down before proceeding to cook.
- Cover food with lid, or with vented plastic wrap. Never use tightly sealed plastic containers, as they may prevent steam from escaping and this will cause food to overcook.

## OPERATION INSTRUCTIONS CONT.

### AUTO COOK

Enables cooking by weight automatically, use for cooking chicken or cake.

#### 1. Cake

- a. Press the AUTO COOK pad one time, the display will show 1 lb
- b. Press the START/+30 Sec pad
- c. The oven will Convection cook at 300°F and the timer will countdown

#### 2. Chicken

- a. Press the AUTO COOK pad as follows
  - i. 2 times for a 1 lb 12 oz chicken
  - ii. 3 times for a 2 lb 4 oz chicken

iii. 4 times for a 2 lb 10 oz chicken

iv. 5 times for a 3 lb 2 oz chicken

b. Press the START/+30 Sec pad

c. The oven will alternate between Convection cooking (70% of the time) with Microwave power (30% of the time).

d. The cooking time will vary by the weight and the timer will countdown

NOTE: After two-thirds (2/3) of the time has passed the oven will beep and stop cooking, this is a reminder to turn over the chicken. Press the START/+30 Sec pad to restart

AUTO COOK	FOOD	WEIGHT	COOKING TIME MINUTES	TEMPERATURE
1 Pad Press	Cake	1 lb.	45:00	300°F
2 Pad Press	Chicken	1 lb. 12 oz.	30:00	425°F
3 Pad Press	Chicken	2 lb. 4 oz.	33:00	425°F
4 Pad Press	Chicken	2 lb. 10 oz.	36:00	425°F
5 Pad Press	Chicken	3 lb. 2 oz.	39:00	425°F

## COOKING TECHNIQUES

Your microwave can make cooking quicker and easier than conventional cooking. For best results, exercise the following techniques:

### STIRRING

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will pause automatically when you open the door to stir your food.

### ARRANGEMENT

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place delicate areas, such as asparagus tips, toward the center of the turntable.

### SHIELDING

You may shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven. Apply foil strips as smoothly as the food item allows, avoiding creases wherever possible.

### TURNING

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

### STANDING

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after heating stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as cakes and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred prior to cooking, midway through, and when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well at removal and test the temperature before serving.

### ADDING MOISTURE

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

## CLEANING AND CARE

1. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
2. When cleaning surfaces such as the door jamb, use only mild, nonabrasive soaps, or mild detergents applied with a sponge or soft cloth.
3. Turn off the oven and unplug the power cord from the wall socket before cleaning.
4. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters.
6. Do not allow the control panel to get wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
7. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions. This is normal in such conditions.
8. It may be necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
10. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
11. When the oven light burns out, please consult a dealer to have it replaced.
12. If the power cord becomes soiled, unplug and wipe down with a damp cloth. Make sure to dry thoroughly before plugging back into outlet.
13. Please do not dispose of this appliance with regular garbage. It should be disposed of through an appropriate disposal facility provided by your municipality.

## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

IF THE OVEN FAILS TO OPERATE:

- A) Check to make sure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- B) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
- C) Check to make sure the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- D) Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE SOLVES THE PROBLEM, CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

## CUSTOMER SERVICE

# IMPORTANT

### DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE STORE

If you have a problem with this product, please contact the Haier Customer Satisfaction Center at 1-877-337-3639.

DATED PROOF OF PURCHASE, MODEL # AND SERIAL #  
REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE



## TROUBLESHOOTING

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact Haier customer service center or the nearest authorized service center. Customers must never troubleshoot internal components. Microwaves hold dangerous voltage (5000V) even after power is removed. Only a certified technician should attempt Microwave repair.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	A. Electrical cord for oven is not plugged in. B. Door is open. C. Wrong operation is set.	A. Plug into the outlet. B. Close the door and try again. C. Check instructions.
Arcing or sparking	A. Materials to be avoided in microwave oven , such as metal, were used. B. The oven is operated when empty. C. Spilled food remains in the cavity.	A. Use microwave-safe cookware only. B. Do not operate with oven empty. C. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	A. Materials to be avoided in microwave oven were used. B. Food is not defrosted completely. C. Cooking time, power level is not suitable. D. Food is not turned or stirred.	A. Use microwave-safe cookware only. B. Completely defrost food. C. Use correct cooking time, power level. D. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable. Use correct cooking time, power level.	Use correct cooking time and power level.
Under cooked foods	A. Materials to be avoided in microwave oven were used. B. Food is not defrosted completely. C. Oven ventilation ports are restricted. D. Cooking time, power level is not suitable.	A. Use microwave-safe cookware only. B. Completely defrost food. C. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. D. Use correct cooking time and power level.
Improper defrosting	A. Materials to be avoided in microwave oven were used. B. Cooking time, power level is not suitable. C. Food is not turned or stirred.	A. Use microwave-safe cookware only. B. Use correct cooking time and power level. C. Turn or stir food.



## LIMITED WARRANTY

### What is covered and for how long?

This warranty covers all defects in workmanship or materials for a period of: 12 months for labor  
12 months for parts (Functional Parts Only)  
2 years Magnetron Tube for Microwave (part only)

The warranty commences on the date of item purchase. Customer shall provide Haier with proof of the date of purchase and the original receipt along with; brand, model and serial number for verification prior to any warranty service being provided. Carry-In Service is available for selected products at the discretion of Haier America.

### EXCEPTIONS:

Commercial or Rental Use warranty  
90 days for labor 90 days for parts No other warranty applies.

### What is covered.

1. The mechanical and electrical parts of the appliance which serve the functional purpose of this appliance are covered for a period of 12 months or as stated above. This includes all parts except finish, trim and glass.
2. The limited warranty does not cover any credit or refund for any loss or injury caused by the product or defects to the product including but not limited to incidental or consequential damages.
3. If the magnetron tube fails (for Microwave) due to poor workmanship or material, the part will be replaced.

### What will be done?

1. Any mechanical or electrical part that proves to be defective in normal usage during the specified warranty period will be repaired or replaced at Haier's discretion.

ALL WARRANTY SERVICE MUST BE PROVIDED BY ONLY OUR FACTORY SERVICE CENTERS, OR BY AN AUTHORIZED HAIER CUSTOMER TECHNICIAN.

If it is determined that repair is not appropriate or replacement parts are unavailable for repair, Haier will exchange the product with a refurbished or new product the same or similar to the original at its discretion.

2. There will be no charge to the purchaser for functional replacement parts and labor on any covered items during the initial 12-month period or as stated above.
3. THIS WARRANTY COVERS APPLIANCES WITHIN THE CONTINENTAL UNITED STATES, PUERTO RICO AND CANADA. IT DOES NOT COVER THE FOLLOWING:

Damages from improper installation.  
Damages incurred during shipping.  
Defects other than manufacturing. Damage from misuse, abuse, accident, alteration, lack of proper care and maintenance or incorrect current or voltage or acts of God. Damage from other than household use. Damage from service by other than an authorized dealer or service center. Decorative trims, glass or replaceable light bulbs. Transportation and shipping costs. Labor (after the initial 12 months). Credit or Refund for products over 30 days past date of purchase Food loss for food spoiled as a direct result of mechanical failure of the product or of any delay in providing service, repair, replacement. This limited warranty doesn't apply to refurbished product or unit purchased as/like new or second-hand. THIS LIMITED WARRANTY IS GIVEN IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESSED OR INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. The remedy provided in this warranty is exclusive and is granted in lieu of all other remedies. This warranty does not cover incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state.

Haier America,  
New York, NY 10018



# ÍNDICE

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Precauciones para evitar posible sobre exposición a energía de microondas...	2
Nota especial acerca del arco de voltaje .....	2
Apéndice.....	2
Instrucciones importantes de seguridad .....	3-5
Instrucciones de conexión a tierra.....	6-7
Guía para utensilios y trastos de cocina .....	7-8

## COLOCACIÓN Y USO

Especificaciones .....	9
Guía de instalación.....	9
Partes y funciones .....	10
Panel de control .....	11
Instrucciones de funcionamiento .....	12-18
Técnicas para cocinar.....	19

## LIMPIEZA Y CUIDADO.....20

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y GARANTÍA

Antes de llamar a servicio técnico .....	21
Servicio al cliente .....	22
Garantía limitada.....	23

# REGISTRO DEL PRODUCTO

Gracias por adquirir nuestro producto Haier. Este manual de uso sencillo lo guiará para que aproveche al máximo su horno de microondas.

Recuerde registrar los números de modelo y de serie que se encuentran en una etiqueta en el interior del horno de microondas.

Engrape el recibo al manual. Lo necesitará para recibir el servicio de garantía..

\_\_\_\_\_  
Número de modelo

\_\_\_\_\_  
Número de serie

\_\_\_\_\_  
Fecha de compra

# PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE SOBRE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS

- A. No intente operar este horno con la puerta abierta. Esto puede generar una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no inhabilitar o violar los seguros.
- B. No coloque ningún objeto entre el frente del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o residuos del limpiador en las superficies de sellado.
- C. No utilice el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no haya daños en:
  1. LA PUERTA (arqueada).
  2. LAS BISAGRAS Y SEGUROS (rotos o flojos).
  3. LOS SELLOS DE LA PUERTA Y LAS SUPERFICIES DE SELLADO.
- D. Únicamente personal de servicio con capacitación adecuada debe ajustar o reparar el horno.

## NOTA ESPECIAL ACERCA DEL ARCO DE VOLTAJE

Un "arco de voltaje" se refiere a la presencia de chispas dentro del horno de microondas. Puede generarse por las siguientes causas:

- Alguna pieza metálica o papel aluminio está en contacto con las paredes interiores del horno.
- El papel aluminio no está cubriendo herméticamente los alimentos sino que hay bordes puntiagudos levantados.
- Hay partes pequeñas metálicas, como amarres, trinchas para pollo o platos con bordes dorados.
- Se están usando servilletas de papel reciclado que pueden contener pequeñas cantidades de metal.

## **⚠ PRECAUCIÓN**

SI OBSERVA QUE SE GENERAN CHISPAS EN SU HORNO DE MICROONDAS, OPRIMA DE INMEDIATO EL BOTÓN DE PARO/INICIO PARA DETENER LA COCCIÓN Y CORREGIR EL PROBLEMA.

## APÉNDICE

Si este producto no se mantiene en buenas condiciones de limpieza, su superficie podría degradarse. Esto podría afectar su vida útil y generar situaciones de peligro.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## ⚠ ADVERTENCIA

Cuando use electrodomésticos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

**ADVERTENCIA** - Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio y lesiones personales, o reducir la sobreexposición a la energía del microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea cuidadosamente y cumpla con las precauciones específicas de la página 2: "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE SOBREEXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS".
3. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo únicamente a un tomacorriente con conexión a tierra adecuada. Véase "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" en la página 6.
4. Instale o coloque este electrodoméstico únicamente conforme a las instrucciones de instalación descritas en la página 9.
5. Algunos productos, como los huevos enteros y los envases sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados), pueden explotar, por lo que no deben calentarse en este horno.
6. Utilice este aparato solamente para lo que fue diseñado, según se describe en este manual. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar comida. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio. No use químicos corrosivos ni vapores con este aparato.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesario supervisar a los niños atentamente cuando lo usen.
8. Para reducir el riesgo de incendio dentro del horno:
  - No cocine los alimentos en exceso. Preste atención al electrodoméstico cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Retire los amarres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
  - Si se incendian materiales dentro del horno, mantenga cerrado el horno, apáguelo y desconecte el cable de suministro eléctrico o interrumpa el suministro eléctrico en el tablero de fusibles o interruptor de carga.
  - No utilice el interior del horno para guardar cosas. No deje productos de papel, artículos de cocina ni alimentos en el interior del horno cuando no esté en uso.
  - No salve ninguna materiales, con excepción de los accesorios recomendados del fabricante, en este horno cuando es parado.
9. Los líquidos como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre aparecen burbujas o signos visibles de ebullición cuando se saca el envase del horno de microondas. **LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES PODRÍAN COMENZAR A HERVIR REPENTINAMENTE CUANDO SE INTRODUCE EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGÚN OTRO UTENSILIO DE COCINA.**
10. No caliente aceite o grasas para freír. Es difícil controlar la temperatura del aceite dentro de un horno de microondas.
11. Los alimentos con cáscara gruesa, como es el caso de las papas, calabazas, manzanas y castañas deben perforarse con un tenedor o la punta de un cuchillo afilado, antes de cocinarse.
12. El contenido de los biberones y vasos para alimentos de bebé se deben mover o menear y revisar su temperatura antes de servirlos para evitar quemaduras.
13. Los utensilios de cocina pueden calentarse debido al calor transferido por los alimentos calientes. Se deben usar agarraollas para manejar los utensilios.
14. No cubra ni obstruya ninguna abertura del electrodoméstico.
15. No guarde ni use este aparato en exteriores. No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero, en

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

un sótano húmedo, cerca de una alberca o en lugares similares.

16. No use este electrodoméstico si el cable o el enchufe está dañado, si no está funcionando adecuadamente o si se ha dañado o caído.
17. No sumerja en agua el cable o enchufe. Mantenga el cable alejado de superficies calientes. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
18. Use únicamente termómetros diseñados específicamente para hornos de microondas.
19. Asegúrese de que la base de vidrio y los anillos giratorios se encuentren en su sitio antes de utilizar el horno.
20. Únicamente personal de servicio calificado deben dar servicio a este electrodoméstico. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano en caso de requerir revisiones, reparaciones o ajustes.
21. Cuando limpie las superficies de sellado del horno, como por ejemplo el marco de la puerta, use únicamente jabón suave no abrasivo o detergentes suaves aplicados con una esponja o paño suave.
22. No se deben introducir en el horno alimentos demasiado grandes o utensilios metálicos demasiado grandes ya que esto puede producir riesgo de descarga eléctrica o incendio.
23. No limpie con esponjas de lana de acero. Las piezas pueden romper la esponja y tocar partes eléctricas creando un riesgo de descarga eléctrica.
24. No utilice productos de papel cuando el artefacto está funcionando en el modo grill.
25. No cubra los soportes o cualquier otra pieza del horno con papel metálico. Esto puede causar un recalentamiento del horno.

**GUARDE ESTAS  
INSTRUCCIONES  
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**  
PÁGINA 5 • INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

# INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

Los requisitos eléctricos son únicamente corriente alterna de 120 voltios, 15 amperios y 60 Hertz. Se recomienda que se suministre un circuito por separado para servicio único del horno. El horno está equipado con un cable de 3 hilos que tiene enchufe de tres puntas con conexión a tierra. Se debe conectar en un tomacorriente de pared que esté instalado y conectado a tierra correctamente.

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. El cable que se entrega con este electrodoméstico está equipado con un cable, enchufe y alambre de conexión a tierra. El enchufe se debe conectar en un tomacorriente que esté instalado y conectado a tierra correctamente. No intente inutilizar de ninguna manera esta característica de seguridad, modificando el enchufe de alguna forma.

## ⚠ ADVERTENCIA

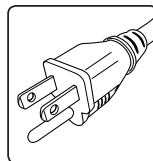
El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un técnico o electricista calificado en los siguientes casos:

- 1) No entiende por completo las instrucciones para la conexión a tierra.
- 2) No está seguro de que el electrodoméstico se encuentre debidamente conectado a tierra.
- 3) Tiene dudas acerca de las instrucciones de conexión eléctrica o a tierra.

## CABLE DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

1. El cable de suministro eléctrico que se incluye es corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con uno más largo.
  2. Si el cable de suministro eléctrico es muy corto, no use una extensión eléctrica. Pida a un técnico o electricista calificado que instale una toma corriente cerca del electrodoméstico.
  3. Si es absolutamente necesario el uso de cables largos o de una extensión, debe extremar precauciones.
- a) Use únicamente un cable de extensión de tres hilos con conexión a tierra que tenga un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra y un tomacorriente de tres ranuras que acepte la clavija del electrodoméstico.





# INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

- b) El valor eléctrico nominal marcado en el cable o la extensión debe ser igual o mayor al valor nominal eléctrico del electrodoméstico. Los cables más largos deben acomodarse de modo que no queden tendidos sobre el mostrador o la mesa, donde los niños puedan jalarlos o puedan provocar tropiezos accidentalmente.

**NOTA:** Ni Haier ni el distribuidor aceptarán responsabilidad alguna por daños en el horno eléctrico o lesiones personales que sean resultado del incumplimiento de los procedimientos de conexión eléctrica.

## GUÍA PARA EL USO DE UTENSILIOS Y TRASTOS DE COCINA

Esta sección enumera los utensilios que pueden utilizarse en el microondas, los que pueden usarse de modo limitado y los que no deben utilizarse nunca en el microondas.

### RECOMENDADOS

- Platón dorador para microondas: Úselo para dorar el exterior de piezas pequeñas, como bisteces, chuletas o panques. Siga las instrucciones incluidas con su plato de asado.
- Envoltura plástica para microondas: Úsela para retener el vapor. Debe dejarse una abertura pequeña para que escape una parte del vapor y evitar colocarlo directamente sobre los alimentos.
- Toallas y servilletas de papel: Estas absorben el exceso de humedad y evitan salpicaduras. Úselas para cubrir y calentar por tiempos cortos. No deben usarse toallas de papel reciclado, pues podrían contener residuos de metal y encenderse.
- Platos y recipientes de cerámica vitrificada y de vidrio resistente al calor. Úselos para calentar o cocinar.
- Platos y vasos de cartón: Úselos para calentar por tiempos cortos a bajas temperaturas. No debe usarse papel reciclado, pues podría contener metal y encenderse.
- Papel encerado: Úselo para cubrir y evitar salpicaduras.
- Termómetros: Deben usarse únicamente los etiquetados como "seguros para microondas", además de seguir todas las instrucciones. Revise la temperatura de los alimentos en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden usarse en los alimentos únicamente cuando se hayan retirado del horno.

### USO LIMITADO

- Papel aluminio: Se pueden usar tiras delgadas y lisas de papel para cubrir áreas delicadas de los alimentos, como por ejemplo muslos y alas de pollo, para evitar que se cocinen en exceso.

## GUÍA PARA EL USO DE UTENSILIOS Y TRASTOS DE COCINA CONT.

**NOTA:** Tenga mucho cuidado, el uso excesivo del papel aluminio puede dañar el horno.

- Cerámica, porcelana y barro: Úselos únicamente si están etiquetados como "seguros para microondas". Si no tienen esta instrucción, pruébelos para asegurarse de que puedan utilizarse de manera segura.
- Plástico: Úselo únicamente si está etiquetado como "seguro para microondas". Otros tipos de plásticos pueden derretirse.
- Paja, mimbre y madera. Úselos solamente para calentar por tiempos cortos, por ejemplo para calentar roles por algunos segundos. Las canastitas y los cuencos pueden ser inflamables.

### NO RECOMENDADOS

- Botellas y jarras de cristal: El cristal regular es muy delgado para usarse en un microondas. Puede estrellarse y provocar lesiones y daños.
- Bolsas de papel: Representan un riesgo de incendio, excepto en el caso de las bolas de palomitas, las cuales están diseñadas para usarse en microondas.
- Platos y vasos de espuma de estireno (unicel): Pueden derretirse y dejar residuos químicos dañinos en los alimentos.
- Contenedores de plástico para alimentos y para almacenamiento: Los contenedores normalmente están diseñados para almacenar los alimentos en frío, por ejemplo las mantequilleras, por lo que pueden derretirse en un microondas.
- Utensilios metálicos: Pueden dañar su horno de microondas. Retire todo lo que sea de metal de los alimentos y recipientes antes de cocinar.

**NOTA:** Para probar si es seguro usar un recipiente en el microondas, colóquelo vacío y caliente a ALTA potencia por 30 segundos. Si el plato queda muy caliente NO debe usarlo.

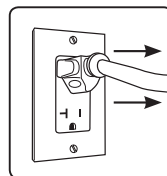
- Papel para horno: Úselo para cubrir y evitar salpicaduras o para envolver y cocinar al vapor.
- Charola de aluminio: Puede generar arcos de voltaje. Vacíe los alimentos en un recipiente apto para microondas.
- Recipientes de cartón con asa de metal. Puede generar arcos de voltaje. Vacíe los alimentos en un recipiente apto para microondas.
- Artículos de cocina de metal o con adornos metálicos Los recipientes de metal, los adornos o recubrimientos metálicos pueden provocar arcos de voltaje.
- Madera: La madera puede deshidratarse cuando se usa en el horno de microondas y podría quebrarse o agrietarse.

## ESPECIFICACIONES

Consumo eléctrico:	120V~60Hz, 1450W
Potencia del horno de microondas:	1000W
Potencia de Salida (Grill):	1250W
Potencia de Salida (Convección):	1600W
Frecuencia de operación:	2450MHz
Unit Dimensions (W x D x H):	12-1/4" x 21" x 18-5/8"
Capacidad del horno:	Volumen de 1.6 pies cúbicos
Uniformidad de la cocción:	Base giratoria con un diámetro de 12-3/4 de pulgada (32 cm)
Peso neto:	Aproximadamente 38.4 libras (17 kg)

## GUÍA DE INSTALACIÓN

1. Asegúrese de que todos los materiales de empaque se hayan retirado del interior de la puerta.
2. Revise que no haya ningún daño en el horno, como por ejemplo un mal alineado de la puerta o que se encuentre doblada, daños en los sellos de la puerta y superficies de sellado, ganchos o bisagras rotos o sueltos en la puerta o desportillados dentro del horno o en la puerta. Si encuentra cualquier daño, no use el horno. Póngase en contacto con el personal de servicio calificado.
3. Este horno de microondas debe colocarse sobre una superficie estable, capaz de soportar el peso del horno más el de los alimentos más pesados que pueda contener y que se vayan a cocinar en él.
4. No coloque el horno en áreas donde se genere calor, agua o niveles altos de humedad, ni cerca de materiales combustibles.
5. Para un funcionamiento correcto, el horno debe contar con un flujo de aire suficiente por todos sus lados. Deje un espacio de 8 pulgadas (20.32 cm) por encima del horno, 4 pulgadas (10.16 cm) por la parte posterior y 2 pulgadas (5.08 cm) a ambos lados. No cubra ni obstruya ninguna abertura del electrodoméstico. No retire las patas sobre las cuales se sostiene el horno.
6. No opere el horno sin la base de vidrio, el soporte con rodillos y el eje en sus posiciones correctas.
7. Asegúrese de que el cable de suministro eléctrico no se encuentre dañado, que no se haya tendido debajo del horno, ni sobre ninguna superficie caliente o borde filoso.
8. El contacto debe estar al alcance de modo que pueda alcanzarse rápidamente y desenchufar fácilmente el horno en caso de emergencia.

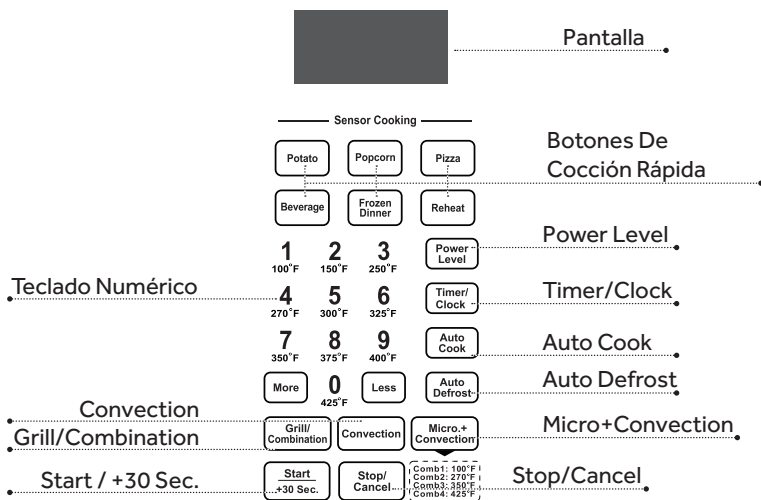


### INTERFERENCIA CON SEÑALES DE RADIO O TELEVISIÓN

Los hornos de microondas pueden generar interferencia con las señales de radio y televisión, revise que el horno de microondas se encuentre en un circuito diferente, cambie de posición el radio o el televisor para alejarlos lo más posible del horno o revise la posición y señal de la antena receptora.



# PANEL DE CONTROL



## VISOR

Se muestran el tiempo de cocción, la potencia, los indicadores y la hora actual.

## BOTONES PARA COCCIÓN CONVENIENTE CON SENSOR

Las configuraciones instantáneas programan automáticamente la potencia y el tiempo basándose en niveles de humedad para resultados óptimos.

## TEMPORIZADOR/RELOJ

El temporizador funciona de manera independiente, incluso cuando esté en proceso un programa de cocción.

## NIVEL DE POTENCIA

Utilícelo para programar el nivel de potencia. También le permite verificar el nivel de potencia durante la cocción.

## DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Descongelación programada basada en el peso de los alimentos que van a descongelarse.

## BOTONES NUMÉRICOS (0-9)

Utilícelos para programar manualmente tiempo y peso.

## DETENER/CANCELAR

Borra todas las configuraciones previas o configura el bloqueo infantil.

## COMENZAR/+30 SEG.

Presiónelo para comenzar la cocción o agregar 30 segundos al tiempo de cocción.

## COCCIÓN AUTOMÁTICA

Permite la cocción automática por peso, utilícela para cocinar pollos o pasteles.

## COCCIÓN RÁPIDA

Cocción con un toque con potencia del 100%.

## GRILL/COMBINACIÓN

El elemento radiante superior permite que la comida esté crujiente o dorada. La cocción combinada ofrece las mejores funciones de la energía de microondas y la cocción con grill.

## CONVECCIÓN

Combina calor radiante y un ventilador para hornear y asar los alimentos de forma adecuada.

## MICROONDAS + CONVECCIÓN

La cocción combinada ofrece las mejores funciones de la energía de microondas y la cocción por convección.

# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## SEÑALES DURANTE LA CONFIGURACIÓN DEL HORNO

UN PITIDO: El horno acepta lo que se introdujo. DOS PITIDOS: El horno no acepta lo que se introdujo, revise e intente nuevamente.

## CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

1. Presione TIMER/CLOCK (TEMPORIZADOR/RELOJ) por 3 segundos para entrar al modo de programación. El visor mostrará Hr 12.
2. Utilizando los botones numéricos, ingrese la hora correcta de 4 dígitos.
  - a. ejemplo 5:23 es ingresado como 0,5,2,3
  - b. ejemplo 12:15 es ingresado como 1,2,1,5
3. Presione el botón TIMER/CLOCK (TEMPORIZADOR/RELOJ) para finalizar.

Atención: Si desea utilizar el sistema horario de 24 horas (militar), presione el botón TIMER/CLOCK (TEMPORIZADOR/RELOJ) una vez luego del paso 1.

## CONFIGURACIÓN DEL TEMPORIZADOR

El temporizador funciona con minutos.

1. Presione el botón TIMER/CLOCK (TEMPORIZADOR/RELOJ).
2. Establezca el tiempo que desea seleccionar.
3. Presione Start (Comenzar). Cuando finaliza el tiempo, el temporizador emitirá una señal.
4. El visor mostrará el descuento de tiempo para 5 segundos y luego volverá a la hora actual del reloj. Puede chequear el temporizador presionando

TIMER/CLOCK (TEMPORIZADOR/RELOJ).

**NOTA:** El temporizador funciona sin energía de microondas. El tiempo máximo es de 99 minutos y 99 segundos.

## CONFIGURACIÓN DEL BLOQUEO INFANTIL

El bloqueo de seguridad previene que los niños pongan en funcionamiento la unidad sin supervisión. Configure la función en el modo en espera.

Para configurarlo: Presione y mantenga presionado STOP/CANCEL (DETENER/CANCELAR) durante 3 segundos. En el visor aparece el icono del candado y se oirá un pitido prolongado.

Para cancelarlo: Presione y mantenga oprimido STOP/ CANCEL durante 3 segundos, se oirá un pitido largo. El icono del candado desaparece del visor.

## CONFIGURACIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA

La configuración predeterminada de la potencia es de 100%. Si desea configurar otro nivel de potencia, presione la tecla POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA). Presione repetidamente POWER LEVEL para deslizarse por los distintos niveles de potencia de cocción.

TECLA NUMÉRICA	POTENCIA DE COCCIÓN	TECLA NUMÉRICA	POTENCIA DE COCCIÓN
P100	100%	P-50	50%
P-90	90%	P-40	40%
P-80	80%	P-30	30%
P-70	70%	P-20	20%
P-60	60%	P-10	10%

## FUNCIÓN RÁPIDA DE 30

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO CONT.

### SEGUNDOS

El botón Start/+30sec (Comenzar/+30 seg.) puede usarse para configurar el tiempo de cocción o para agregar tiempo extra de cocción mientras los alimentos ya se están cocinando.

**NOTA:** El nivel de energía del microondas se configura automáticamente al 100%

### COCCIÓN RÁPIDA

Puede cocinarse con un toque con 100% de potencia utilizando la función Cocción Rápida. Cuando el microondas está inactivo, elija el tiempo de cocción seleccionando las teclas numéricas del 1 al 6 o el botón START/+30 Sec (COMENZAR/+30 Seg.) Puede agregar tiempo, en incrementos de 30 segundos, presionando START/+30 Sec.

### GRILL

La función Grill usa el calor directo del elemento de calentamiento superior para cocinar y tostar los alimentos desde arriba. La temperatura de la función Grill es aproximadamente 330°F.

#### ▲ PRECAUCIÓN

Cuando utilice las funciones de Grill, recuerde que el horno, la puerta y las fuentes estarán muy calientes.

- Los utensilios se calientan mucho, use manoplas para horno para tocarlos.
- Además de los utensilios provistos, puede usar cacerolas que no sean de metal, fuentes para pasteles y otros elementos resistentes al calor. Ubíquelos directamente sobre la rejilla de metal.
- Asegúrese de seleccionar utensilios que tengan un tamaño que les permita rotar con facilidad.

#### ▲ PRECAUCIÓN

- Ubique la bandeja de metal directamente sobre el soporte del plato giratorio.
- No utilice utensilios ni recubrimientos hechos de papel, plástico o papel metálico cuando use las funciones de grill.
- Cuando se termina de usar la función Grill, el plato giratorio está muy caliente, no enjuague el plato giratorio caliente, dado que se pueden producir roturas.

1. Presione el botón GRILL/ COMBINATION (GRILL/ COMBINACIÓN) una vez.
2. Utilice las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción.
3. Presione el botón START/30 SEC. (COMENZAR/+30 Seg.).

**NOTA:** La potencia de la cocción con grill está configurada por el sistema a potencia máxima. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.

#### ▲ PRECAUCIÓN

Cuando termine la función Grill, use la manopla para el horno para manipular los alimentos, ya que estarán extremadamente calientes. Durante y después del uso, no permita que la ropa, las agarraderas para las ollas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento; estas superficies están lo suficientemente calientes como para quemar. Permita que transcurra un tiempo suficiente de enfriamiento.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN CONT.

## COCCIÓN COMBINADA DE GRILL Y MICROONDAS

Ofrece las mejores funciones de la energía de microondas y el grill. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.

Hay una configuración de cocción de 100% grill y dos configuraciones de grill más microondas:

GRILL/COMBINACIÓN	VISOR	TIEMPO DE MICROONDAS	TIEMPO DE GRILL
1 Pad Press	00 00	0%	100%
2 Pad Press	Co-1	30%	70%
3 Pad Press	Co-2	55%	45%

### Ejemplos

#### Combinación 1

Supongamos que desea configurar la combinación de cocción 1 (Co-1) por 25 minutos.

1. Presione el botón MICRO.+ GRILL dos veces.
2. Utilice las teclas numéricas para ingresar 25:00.
3. Presione el botón START/30 SEC. (COMENZAR/+30 Seg.).

#### Combinación 2

Supongamos que desea configurar la combinación de cocción 2 (Co-2) por 12 minutos.

1. Presione el botón MICRO.+ GRILL tres veces.
2. Utilice las teclas numéricas para ingresar 12:00.
3. Presione el botón START/30 SEC. (COMENZAR/+30 Seg.).

## CONVECCIÓN

Una tecnología usada para cocinar alimentos con mayor eficiencia. La cocción por convección usa un elemento de calentamiento especial y un ventilador para elevar la temperatura del aire dentro del horno microondas, haciendo circular el aire caliente de manera uniforme en todo

el horno. El aire se mueve sobre la comida y alrededor de ella, lo que produce exteriores marrones dorado con interiores ricos y húmedos. La mayoría de los alimentos se cocinan más rápido y mejor con la cocción por convección que con los métodos de cocción convencionales. .

### COCCIÓN POR CONVECCIÓN CON PRECALENTAMIENTO:

1. Presione el botón CONVECTION (CONVECCIÓN).
2. Presione el número correspondiente en el panel de control para la temperatura deseada. Por ejemplo, al presionar el número 7 la temperatura se fijará en 350°F.
3. Presione el botón START/+30 Sec (COMENZAR/+30 Seg.) para comenzar a precalentar.
4. El visor comenzará la cuenta regresiva desde 30:00 mientras que precalienta.
5. Tres pitidos señalan que se ha completado el precalentamiento. Si no abre la puerta del horno en 5 minutos, el horno se apagará automáticamente.
6. Abra la puerta del horno y ubique con cuidado los alimentos adentro. Cierre la puerta del horno.
7. Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción.
8. Presione el botón START/+30 Sec (COMENZAR/+30 Seg.) para comenzar la cocción.

### COCCIÓN POR CONVECCIÓN SIN PRECALENTAMIENTO:

1. Presione el botón CONVECTION (CONVECCIÓN).
2. Presione el número correspondiente en el panel de control para la temperatura deseada. Por ejemplo, al presionar el número 7 la temperatura se fijará en 350°F.
3. Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción.
4. Presione el botón START/+30 Sec (COMENZAR/+30 Seg.) para comenzar la cocción.



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN CONT.

## COCCIÓN COMBINADA DE MICROONDAS/CONVECCIÓN

Ofrece las mejores funciones de la energía de microondas y la cocción por convección. Las microondas cocinan los alimentos con rapidez y la circulación del aire caliente de la convección dora los alimentos agradablemente.

	TECLA NUMÉRICA	TEMP	TIEMPO DE MICROONDAS	TIEMPO DE CONVECCIÓN
COMB1	1	100°	73%	27%
COMB2	2	270°	58%	42%
COMB3	3	350°	45%	55%
COMB4	4	425°	30%	70%

Ejemplo:

Supongamos que quiere cocinar con microondas y convección por 24 minutos a 350°F.

1. Presione el botón MICRO.+ CONVECTION (MICRO.+CONVECCIÓN) una vez.
2. Utilice la tecla numérica para ingresar el número 3 en el panel de control e ingresar la temperatura por convección.
3. Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción.
4. Presione el botón START/+30 SEC. (COMENZAR/+30 Seg.).

NOTA:

1. Puede controlar la temperatura por convección mientras la cocción se está llevando a cabo presionando el botón MICRO.+ CONVECTION.

### ▲ PRECAUCIÓN

Cuando utilice las funciones de combinación, recuerde que el horno, la puerta y las fuentes estarán muy calientes.

- Los utensilios se calentarán. Para manipularlos será necesario usar manoplas para el horno.
- Ubique los alimentos o los utensilios aptos para microondas directamente sobre la bandeja negra de metal cuando cocine.

- Asegúrese de que la comida esté toda cocida antes de dorarla.
- Además de los utensilios provistos, puede usar cacerolas que no sean de metal, fuentes para pasteles y otros elementos resistentes al calor. Ubíquelos directamente sobre la bandeja negra de metal.
- Asegúrese de seleccionar utensilios que tengan un tamaño que les permita rotar con facilidad.
- Ubique la bandeja de metal directamente sobre el soporte del plato giratorio.
- No utilice utensilios ni recubrimientos hechos de papel, plástico o papel metálico cuando use las funciones de combinación.

- Asegúrese de que la comida esté toda cocida antes de dorarla.
- Además de los utensilios provistos, puede usar cacerolas que no sean de metal, fuentes para pasteles y otros elementos resistentes al calor. Ubíquelos directamente sobre la bandeja negra de metal.
- Asegúrese de seleccionar utensilios que tengan un tamaño que les permita rotar con facilidad.
- Ubique la bandeja de metal directamente sobre el soporte del plato giratorio.
- No utilice utensilios ni recubrimientos hechos de papel, plástico o papel metálico cuando use las funciones de combinación.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN CONT.

## DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

1. Presione la tecla DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA (AUTO DEFROST).
2. Ingrese el peso del alimento en libras y onzas con la tecla numérica.
3. Presione START/+30 SEC. (COMENZAR/+30 Seg.) para comenzar a cocinar.

NOTA: El peso debe estar en libras y onzas. Si la etiqueta proporciona el peso solamente en libras, cambie la fracción de una libra a onzas utilizando el cuadro en la próxima página.

- Durante la descongelación, debe dar vuelta los alimentos para que se descongelen de manera uniforme. Una vez que los dé vuelta, presione START/+30 Sec para reanudar la descongelación.
- El peso mínimo para la descongelación automática es 1 onza. El peso máximo para la descongelación automática es 5 libras 15 onzas.
- Luego de que haya transcurrido el tiempo total, el sistema emitirá varios pitidos.

## CONVERSIÓN DE FRACCIONES DE LIBRA A ONZAS

FRACCIONES DE LIBRA	ONZAS	FRACCIONES DE LIBRA	ONZAS
Menos que 0,03	0	.54 to .59	9
.03 to .09	1	.60 to .65	10
.10 to .15	2	.66 to .71	11
.16 to .21	3	.72 to .78	12
.22 to .27	4	.79 to .84	13
.28 to .34	5	.85 to .90	14
.35 to .40	6	.91 to .97	15
.41 to .46	7	Más de 0,97	Pase al siguiente nivel
.47 to .53	8		

## CONFIGURACIÓN DE UN PROGRAMA DE COCCIÓN

### A. COCCIÓN EN UNA ETAPA

1. Configure el nivel de potencia si fuera necesario (la configuración predeterminada es 100% de potencia).
2. Seleccione el tiempo de cocción.
3. Presione START/+30 SEC. (COMENZAR/+30 Seg.) para comenzar a cocinar.

### B. COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

Algunos alimentos o recetas requieren distintas etapas de cocción a temperaturas diferentes.

#### 1. CONFIGURE LA ETAPA 1:

Siga los pasos 1 y 2 en "Cocción en una etapa". No presione el botón START/+30

SEC. (COMENZAR/+30 Seg.).

#### 2. CONFIGURE LA ETAPA 2:

Siga los procedimientos para la 2da etapa como se requiera.

3. Presione START/+30 SEC. (COMENZAR/+30 Seg.) para comenzar a cocinar.

• Luego de que haya transcurrido el tiempo total, el sistema emitirá pitidos.

Ejemplo:

Microondas a 30% de potencia por 5 minutos y luego cocción por convección a 375°F por 7 minutos y 30 segundos

1. Coloque la comida en el horno microondas.

## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN CONT.

2. Presione POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA).
3. Presione repetidamente POWER LEVEL hasta que el visor muestre P-30 para 30% de potencia.
4. Usando las teclas numéricas ingrese el tiempo de microondas de 5 minutos como 0,5,0,0.
5. Presione el botón CONVECTION (CONVECCIÓN).
6. Presione el número 8 para la temperatura de 375°F de cocción por convección.
7. Usando las teclas numéricas ingrese el tiempo de cocción por convección 0,7,3,0.
8. Presione START/+30 SEC. (COMENZAR/+30 Seg.) para comenzar a cocinar.
3. Puede presionar MORE (MÁS) o LESS (MENOS) para ajustar el tiempo de cocción (el tiempo máximo de cocción que puede configurar es 99 minutos y 59 segundos). Cada toque cambia el tiempo 10 segundos.
4. Si abre la puerta del horno o presiona STOP/CANCEL (DETENER/CANCELAR) durante la cocción, el sistema retorna al modo en espera inmediatamente.
5. Para bebidas, presione BEVERAGE (BEBIDA) y luego el botón 1 o 2 para seleccionar el número de bebidas.

**NOTA:** No se puede configurar Cocción Rápida, Convección con Recalentamiento ni Descongelación con el modo Cocción en varias etapas.

### COCCIÓN CON SENSOR

La cocción con sensor es una tecnología diseñada para detectar la humedad creciente liberada por los alimentos durante el proceso de cocción. Cuando los alimentos se cocinan en un horno microondas, se produce vapor. Cuando el sensor detecta el vapor, el microondas calculará automáticamente el tiempo de cocción restante y lo regulará según el tipo y la cantidad de comida. La cocción con sensor simplifica la programación del microondas con resultados de cocción excelentes.

1. Hay 6 sensores de controles de cocción: PALOMITAS DE MAÍZ, PATATA, PIZZA, BEBIDAS, COMIDA CONGELADA, RECALENTAR.
2. Cuando se detecta el vapor, el tiempo de cocción correspondiente aparece en la pantalla y comienza la cuenta regresiva.

**NOTA:** Para obtener mejores resultados, no utilice las categorías de cocción con sensor dos veces seguidas para la misma porción de comida, dado que la comida puede quedar extremadamente recocida o quemada. Si es necesario continuar la cocción, se sugiere usar los controles manuales, en lugar de la cocción con sensor.

- No debe abrirse la puerta del horno cuando está encendida la cocción con sensor. Si se abre la puerta, los resultados de la cocción pueden no ser los correctos.
- Los alimentos de menos de 4 onzas (110g) deben cocinarse por potencia y tiempo, no con la cocción con sensor.
- Todos los alimentos que van a cocinarse con la cocción con sensor deben estar a su temperatura de almacenamiento normal.
- Antes de usar la cocción con sensor, asegúrese de que la cavidad interior del horno esté seca.
- El horno no cocina la comida adecuadamente cuando aún está caliente. Permita que el horno se enfríe antes de seguir cocinando.
- Cubra los alimentos con una tapa o con un envoltorio plástico con ventilación. No use nunca recipientes plásticos con sellado completo, dado que pueden evitar que el vapor escape y esto provoca que los alimentos se cocinen en demasía.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN CONT.

## COCCIÓN AUTOMÁTICA

Permite la cocción automática por peso, utilícela para cocinar pollos o pasteles.

### 1. Pastel

- a. Presione el botón AUTO COOK (COCCIÓN AUTOMÁTICA) una vez, el visor mostrará 1 lb.
- b. Presione el botón START/+30 Sec (COMENZAR/+30 Seg.).
- c. El horno cocinará por convección a 300°F y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

### 2. Pollo

- a. Presione AUTO COOK como sigue:
  - i. 2 veces para un pollo de 1 libra 12 onzas
  - ii. 3 veces para un pollo de 2 libras 4 onzas

iii. 4 veces para un pollo de 2 libras 10 onzas

iv. 5 veces para un pollo de 3 libras 2 onzas

- b. Presione el botón START/+30 Sec (COMENZAR/+30 Seg.).
- c. El horno alternará entre la cocción por convección (70% del tiempo) con potencia de microondas (30% del tiempo).
- d. El tiempo de cocción variará según el peso y el temporizador contará regresivamente.

NOTA: Luego de que haya transcurrido dos tercios (2/3) del tiempo, el horno emitirá un pitido y la cocción parará, esto es para recordarle que debe dar vuelta el pollo. Presione el botón START/+30 Sec (COMENZAR/+30 Seg.) para recomenzar.

COCCIÓN AUTOMÁTICA	ALIMENTO	PESO	TIEMPO DE COCCIÓN MINUTOS	TEMPERATURA
Presionar el botón 1 vez	Pastel	1 lb.	45:00	300°F
Presionar el botón 2 vez	Pollo	1 lb. 12 oz.	30:00	425°F
Presionar el botón 3 vez	Pollo	2 lb. 4 oz.	33:00	425°F
Presionar el botón 4 vez	Pollo	2 lb. 10 oz.	36:00	425°F
Presionar el botón 5 vez	Pollo	3 lb. 2 oz.	39:00	425°F

## TÉCNICAS PARA COCINAR

Con el microondas puede cocinar más rápido y sencillo que en la estufa convencional. Para obtener mejores resultados, aplique las siguientes técnicas:

### AGITE

Mueva los alimentos guisados y vegetales mientras se cocinan, para distribuir el calor de manera uniforme. Los alimentos en los extremos del recipiente absorben más energía y se calientan más rápido, de modo que debe moverlos de afuera hacia el centro. El horno hará una pausa automáticamente cuando abra la puerta para agitar o mover los alimentos.

### DISTRIBUYA

Coloque los alimentos que tienen formas irregulares, como el caso de piezas de pollo o chuletas, con los lados más gruesos y carnosos hacia la orilla de la base de vidrio giratoria, en donde recibirán más energía del microondas. Para evitar el calentamiento excesivo, coloque las áreas delicadas, como las puntas de espárragos, hacia el centro de la base de vidrio giratoria.

### PROTEGA

Puede proteger algunos alimentos con tiras delgadas de papel aluminio, para evitar que se cocinen en exceso. Las áreas que necesitan protegerse incluyen las puntas de las alitas de aves, los extremos de las piernas de aves y las puntas de los platos cuadrados para hornear. Use únicamente cantidades pequeñas de papel aluminio. Las piezas grandes pueden dañar su horno. Coloque las tiras lo más lisas según lo permita el alimento, evitando que se hagan pliegues en la medida de lo posible.

### VOLTEE

Debe voltear los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para exponer todas sus partes a la energía del microondas. Esto es especialmente importante con las piezas grandes. Puede proteger las piezas que se van a asar.

### DEJE REPOSAR

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor internamente y siguen cocinándose por algunos minutos después de que se detiene el calentamiento. Mantenga en reposo los alimentos para completar la cocción, especialmente los alimentos como pasteles y vegetales completos. Las piezas asadas necesitan este tiempo para completar su cocción en el centro, a fin de no cocer en exceso las áreas exteriores. Todos los líquidos, como las sopas o los chocolates calientes, deben agitarse o moverse a la mitad del tiempo de su cocción y cuando ésta se haya completado. Mantenga en reposo los líquidos por un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimentos para bebés, muévelos bien al retirarlos y pruebe la temperatura antes de servirlos.

### AGREGUE AGUA

Las moléculas de agua atraen la energía de microondas. Los alimentos que no tienen un contenido uniforme de humedad deben cubrirse o dejar reposar, de modo que el calor se disperse de manera uniforme. Agregue una cantidad pequeña de agua para ayudar a la cocción de los alimentos secos.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando salpique la comida o los líquidos derramados se adhieran a la pared del horno, limpie con un paño húmedo. Puede usar detergente suave si el horno está muy sucio. Evite el uso de limpiadores atomizados u otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, rayar o deslustrar la superficie de la puerta.
2. Cuando limpie las superficies, como el marco de la puerta, use únicamente jabón suave no abrasivo o detergentes suaves aplicados con una esponja o paño suave.
3. Apague el horno y desenchufe el cable de suministro eléctrico del tomacorriente de pared, antes de la limpieza.
4. Las superficies exteriores deben limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños a las partes internas del horno que se accionan, no deje que se filtre agua por las aberturas de ventilación.
5. Limpie la ventana por ambos lados con un paño húmedo para retirar cualquier salpicado o derrame.
6. No permita que se moje el panel de control. Limpie con un paño húmedo y suave. Cuando limpie el panel de control, deje abierta la puerta del horno para evitar que el horno se encienda accidentalmente.
7. Si se acumula vapor dentro o alrededor de la parte exterior de la puerta del horno, limpie con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas funciona bajo condiciones de mucha humedad. Esto es normal en dichas condiciones.
8. Es posible que sea necesario retirar la base de vidrio para realizar la limpieza. Lave la base giratoria con agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.
9. El anillo giratorio y la base del horno deben limpiarse de manera regular. La superficie del fondo del horno simplemente límpiela con un detergente suave. El anillo giratorio puede lavarse en agua jabonosa o en el lavavajillas. Cuando retire el anillo giratorio de la base del interior del horno para su limpieza, asegúrese de volverlo a colocar en la posición apropiada.
10. Para eliminar los olores de su horno mezcle una taza de agua con el jugo y la cáscara de un limón en un recipiente hondo y caliente en el microondas por cinco minutos. Limpie perfectamente y seque con un paño suave.
11. Cuando se funda la lámpara del horno, consulte a su distribuidor para su reemplazo.
12. Si el cable de suministro eléctrico se ensucia, desenchufe y limpie con un paño húmedo. Asegúrese de que seque perfectamente antes de volverlo a enchufar en el tomacorriente.
13. No deseche este electrodoméstico en la basura convencional. Debe desecharlo a través de las instalaciones de desechos adecuadas ofrecidas por el municipio.

## ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TÉCNICO

SI EL HORNO NO FUNCIONA:

- A. Revise que el horno esté enchufado de manera segura. Si no lo está, retire la clavija del tomacorriente, espere 10 segundos y enchufe de nuevo de manera segura.
- B. Revise si hay algún fusible quemado o se ha accionado el interruptor principal de carga. Si parecen funcionar adecuadamente, pruebe el tomacorriente con otro aparato.
- C. Revise para asegurarse de que el panel de control se encuentra programado correctamente y que se ha ajustado el temporizador.
- D. Revise para asegurarse de que se ha cerrado herméticamente la puerta con el sistema de bloqueo de seguridad. De lo contrario, la energía del microondas no fluirá dentro del horno.

SI NINGUNA DE LAS ACCIONES ANTERIORES RESUELVE EL PROBLEMA, PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO CALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR O REPARAR EL HORNO USTED MISMO.

## SERVICIO AL CLIENTE

# IMPORTANTE

### NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A LA TIENDA

Si tiene algún problema con este producto, comuníquese con el "Centro de satisfacción del cliente" de Haier al 1-877-337-3639.

ES NECESARIO TENER EL COMPROBANTE DE COMPRA FECHADO, EL NÚMERO DE MODELO Y DE SERIE PARA RECIBIR EL SERVICIO DE GARANTÍA.



## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Consulte el problema que tiene en la siguiente tabla y pruebe las soluciones para cada uno de ellos. Si el horno de microondas sigue sin funcionar correctamente, comuníquese al centro de servicio al cliente de Haier o al centro de servicio autorizado más cercano. Los clientes nunca deben intentar solucionar los problemas en los componentes internos. Los hornos de microondas tienen voltajes peligrosos (5,000 voltios) incluso cuando se haya cortado el suministro eléctrico. Únicamente un técnico certificado debe intentar reparar el microondas.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN POSIBLE
El horno no enciende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. El cable de suministro eléctrico del horno no está enchufado.</li> <li>B. La puerta está abierta.</li> <li>C. Está establecido un modo de funcionamiento incorrecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Enchúfelo en el tomacorriente.</li> <li>B. Cierre la puerta e intente de nuevo.</li> <li>C. Consulte las instrucciones.</li> </ul>
Arcos de voltaje o chispas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Se utilizaron materiales que no deben usarse en el horno de microondas, como metal.</li> <li>B. El horno se hizo funcionar vacío.</li> <li>C. Hay restos de alimentos derramados en la cavidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Emplee sólo artículos de cocina aptos para microondas.</li> <li>B. No ponga en funcionamiento el horno cuando esté vacío.</li> <li>C. Limpie el interior del horno con una toalla húmeda.</li> </ul>
Los alimentos no se cuecen de modo uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Se utilizaron materiales que no deben usarse en el horno de microondas.</li> <li>B. El alimento no está descongelado por completo.</li> <li>C. El tiempo de cocción y/o la potencia no son adecuados.</li> <li>D. El alimento no se ha volteado ni agitado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Emplee sólo artículos de cocina aptos para microondas.</li> <li>B. Descongele el alimento por completo.</li> <li>C. Emplee el tiempo de cocción y/o la potencia correctos.</li> <li>D. Voltee o agite el alimento.</li> </ul>
Overcooked foods	El tiempo de cocción y la potencia no son adecuados. Emplee el tiempo de cocción y/o la potencia correctos.	Emplee el tiempo de cocción y la potencia correctos.
Alimentos que no se cuecen lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Se utilizaron materiales que no deben usarse en el horno de microondas.</li> <li>B. El alimento no está descongelado por completo.</li> <li>C. Los orificios de ventilación del horno están obstruidos.</li> <li>D. El tiempo de cocción y/o la potencia no son adecuados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Emplee sólo artículos de cocina aptos para microondas.</li> <li>B. Descongele el alimento por completo.</li> <li>C. Compruebe que los orificios de ventilación del horno no estén obstruidos.</li> <li>D. Emplee el tiempo de cocción y la potencia correctos.</li> </ul>
No descongela correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Se utilizaron materiales que no deben usarse en el horno de microondas.</li> <li>B. El tiempo de cocción y/o la potencia no son adecuados.</li> <li>C. El alimento no se ha volteado ni agitado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Emplee sólo artículos de cocina aptos para microondas.</li> <li>B. Emplee el tiempo de cocción y la potencia correctos.</li> <li>C. Voltee o agite el alimento.</li> </ul>



# GARANTÍA LIMITADA

## ¿Qué cubre y por cuánto tiempo?

Esta garantía cubre todos los defectos de fabricación o de materiales durante un período de: 12 meses en mano de obra

Periodo de 12 meses para partes (únicamente las piezas funcionales), dos años para el tubo magnetrón del microondas (únicamente esa pieza).

La garantía entra en vigor en la fecha de compra del artículo. El cliente debe presentar a Haier el comprobante de compra y la factura original fechadas, la marca, el modelo y el número de serie para su verificación, antes de realizar cualquier servicio de garantía. Haier America puede ofrecer el servicio en el taller para productos seleccionados, si así lo decide.

### EXCEPCIONES:

Garantía del producto para uso comercial o de renta.

90 días para mano de obra y 90 días para partes. No se aplica ninguna otra garantía.

## ¿Qué cubre?

1. Las partes mecánicas y eléctricas del aparato cuyo objetivo es poner en funcionamiento este aparato tienen cobertura por un período de 12 meses o lo indicado más arriba. Esto incluye todas las partes, excepto la terminación, el acabado y el vidrio.

2. La garantía limitada no cubre ningún crédito o reembolso por ninguna pérdida o lesión provocada por el producto o por defectos del producto, que incluyen entre otros, daños incidentales o derivados.

3. En el caso de falla del tubo magnetrón (para las microondas) debido a defectos en materiales o mano de obra, dicha parte será reemplazada.

## ¿Qué se hará?

1. Haier reparará o reemplazará, a su criterio, cualquier parte mecánica o eléctrica que resulte estar defectuosa por uso normal durante el período de garantía especificado.

**TODO EL SERVICIO DE GARANTÍA DEBERÁ SER PRESTADO ÚNICAMENTE POR NUESTROS CENTROS DE SERVICIO DE FÁBRICA O POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE SERVICIO AL CLIENTE DE HAIER.**

Si se determina que no corresponde hacer una reparación o que las partes de repuesto no están disponibles para hacerla, Haier le

cambiará el producto por uno arreglado o uno nuevo igual o similar al original, según lo que determine.

2. No se le cobrará al comprador las partes de repuesto funcionales y la mano de obra de ningún artículo cubierto durante el período inicial de 12 meses o según se indique arriba.
3. **ESTA GARANTÍA CUBRE APARATOS DENTRO DE ESTADOS UNIDOS CONTINENTAL, PUERTO RICO Y CANADÁ. NO CUBRE LO SIGUIENTE:**

Daños por instalación inadecuada. Daños producidos durante el envío. Defectos distintos a los de fabricación. Daño por uso incorrecto, maltrato, accidente, alteración, falta de cuidado y mantenimiento adecuados, corrientes o voltajes incorrectos, o desastres naturales. Daño por uso distinto al doméstico. Daño por un servicio brindado por alguien

distinto a un distribuidor o centro de servicio autorizado. Acabados decorativos, vidrios o bombillas reemplazables. Costos de transporte y envío. Mano de obra (después de los primeros 12 meses). Crédito o reembolso de productos 30 días después de la fecha de compra. Pérdida en alimentos por productos echados a perder debido al resultado directo de una falla mecánica del producto o cualquier demora en ofrecer el servicio, la reparación o el cambio. Esta garantía limitada no se aplicará en productos reconstruidos o en unidades compradas como saldos o de segunda mano. **ESTA GARANTÍA LIMITADA SE OTORGA EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O INCLUSO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR.** La solución ofrecida en esta garantía es exclusiva y se otorga en lugar de cualquier otra solución. Esta garantía no cubre daños incidentales o indirectos, de modo que es posible que las limitaciones anteriores no apliquen en su caso. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, de modo que es posible que las limitaciones anteriores no apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos; usted puede tener otros derechos, que varían en cada estado.

Haier America  
New York, NY 10018





[www.HaierAmerica.com](http://www.HaierAmerica.com)

Model # HMC1685SESS  
Issued Date: August 2012

120 V, 60 Hz  
Made in China  
Hecho en China

Printed in China  
Haier America  
New York, NY 10018  
©2012 Haier America Trading, LLC.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>