

Use & Care Guide  
Manual de Uso y Cuidado

# Kenmore Elite®

## Microwave Oven

1.5 Cu. Ft., 1000 Watts

## Horno de Microondas

1.5 Pies.Cúbicos, 1000 Vatios

**Models/Modelos:**

111.71513810 - Stainless Steel / Acero Inoxidable

### Customer Assistance/Asistencia al Cliente

1-844-553-6667 press 2/presione 2

Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



## **IMPORTANT!**

### **FAN OPERATION NOTICE**

At the end of longer cooking cycles it is normal operation for the fan to continue running to cool the oven electronic system. After 5 minutes with no further cooking activity the fan will automatically shut off. However, you can begin a new cooking cycle even while the fan is running.

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat 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 this oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  - (1) DOOR (bent) or DOOR METAL SCREEN (cracks or breaks)
  - (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.
- (e) **WARNING** : It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- (f) **WARNING** : Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- (g) **WARNING** : Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- (h) **WARNING** : When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated. (if provided)

**⚠ WARNING!** The use of this appliance can expose you to chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## Specifications

Model:	111.71513810
Rated Voltage:	120V~ 60Hz
Rated Output Power(Microwave):	1000 W
Rated Input Power(Microwave):	1650 W
Grill:	1200 W
Convection:	1450 W
Combination:	1700 W
Oven Capacity:	1.5 cu.ft. / 42 L
Turntable Diameter:	Ø 13.4 inch / 340 mm
External Dimensions:	22.9X22.0X14.9 inch (582X559X379 mm)
Net Weight:	Approx. 48.9 Lbs (22.2 kg)

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING** To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic safety precautions, including the following:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 1.
3. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
4. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - i) Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - ii) Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
  - iii) If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off, and unplug the appliance. Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - iv) Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
  - v) Never operate an empty microwave oven. Arcing or sparking in the oven cavity may occur.
5. This oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 4.
6. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
7. Some products such as whole eggs and sealed containers-for example, closed glass jars- are able to explode and should not be heated in the oven.
8. Use this appliance only for its intended uses as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat or cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
9. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
10. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
11. **This microwave should be serviced only by qualified service personnel.**
12. Do not cover or block any openings on the oven.
13. Do not store or use this appliance outdoors.
14. Do not use this oven near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
15. Do not immerse cord or plug in water.
16. Keep cord away from heated surfaces.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
19. Do not consume foods immediately after the oven finishes cooking. Heated foods, especially pizza, may burn your mouth. Allow foods to cool to a safe eating temperature.
20. **This appliance is for private household use only.**

21. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. 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 THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- i) Do not overheat the liquid.
  - ii) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - iii) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - iv) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - v) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
22. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create a fire or risk of electric 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 store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
25. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
26. Do not operate the oven without the glass tray in place. Be sure it is properly sitting on the rotating base.

## ARCING

WARNING - If you see arcing, press  pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by :

- a) Metal or foil touching the side of the oven.
- b) Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- c) Metal such as twist-ties, poultry pins, or gold rimmed dishes in the microwave.
- d) Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# GROUNDING INSTRUCTIONS

## DANGER

### Electric Shock Hazard

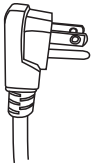
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

## WARNING

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

Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

**Three-pronged (grounding) plug**



This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. To protect against electrical shock, this appliance is equipped with a cord having a 3-prong grounding-type plug for insertion into a proper grounding-type receptacle. **DO NOT** alter the plug for use in a 2-prong receptacle. **DO NOT** use a 3-prong adapter to enable the microwave to be plugged into a 2-prong receptacle. If the plug will not fit into a receptacle, have the proper receptacle installed by a qualified electrician.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-pronged grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long cord sets or extension cord is used:
  - i) The marked electrical rating of the cord set or extension marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - ii) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
  - iii) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

# RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (U.S.A ONLY)

## **WARNING:**

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception.

It has been type-tested and found to comply with limits for an ISM equipment pursuant to part 18 of FCC rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try correct the interference by one or more of the followings.

- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

THE MANUFACTURER is not responsible for any radio or TV interference caused by UNAUTHORIZED MODIFICATION to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

## **CAUTION**

Personal injury Hazard  
Tightly-closed utensils  
could explode. Closed  
containers should be opened  
and plastic pouches should be  
pierced before cooking.

## **UTENSILS**

See the instructions on "Materials you can use in  
microwave oven or to be avoided in microwave oven."  
There may be certain non-metallic utensils that are not  
safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the  
utensil in question following the procedure below.

### Utensils Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold  
water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is  
warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

# SAFE AND UNSAFE MATERIALS

## Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing (sparks in the oven) can occur if etc. foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5 mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by instructions on package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only ( meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

## Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing (sparks in oven). Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing (sparks in oven). Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.



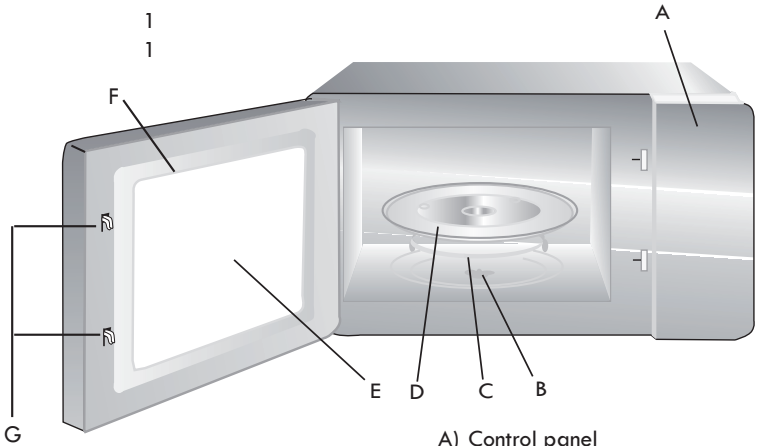
# SETTING UP YOUR OVEN

## Names of oven Parts and Accessories

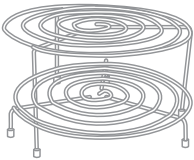
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring	1
Use & Care Guide	1
Low Rack	1
High Rack	1



- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Oven Door
- G) Safety interlock system



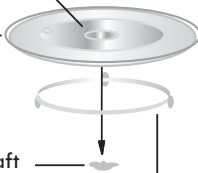
## Turntable Installation

Hub (underside)

Glass tray

Turntable shaft

Turntable ring



- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring must always be used during cooking. The use of the Low and High Rack is optional based on type of cooking.  
**CAUTION:** If using cooking racks, only place the racks on the glass turntable. Do not place racks on the oven floor.
- c. All food and containers of food are always to be placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring cracks or breaks, contact the following customer assistance number:  
1-844-553-6667 press 2

## Countertop Installation

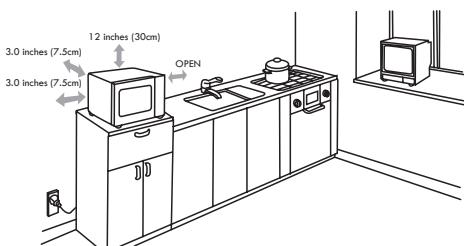
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

**Cabinet:** Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. **Do not remove the off-white Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.**

---

## Installation

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.

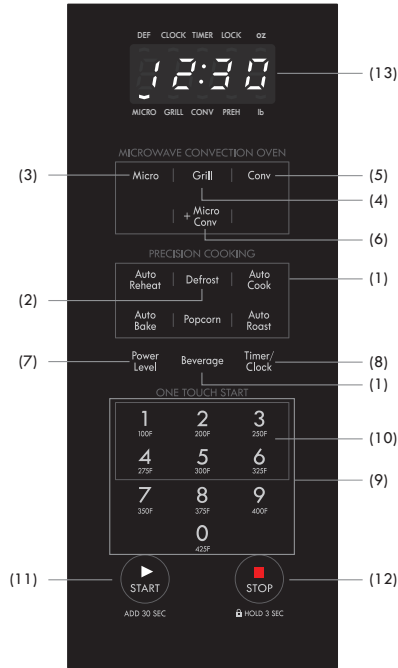
- (1) Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- (2) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

- (3) Blocking the intake or outlet vent openings can damage the oven.
  - (4) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

**WARNING:** Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

# OPERATION

## Control Panel and Features




- (1) Precision Cooking (Auto Reheat, Auto Cook, Auto Bake, Auto Roast, Popcorn, Beverage) Auto Menu items allow you to easily program cooking time based on food quantity.
- (2) Defrost : Defrost time calculated by entered weight and category of item.
- (3) Micro - Press for Microwave only cooking
- (4) Grill - Press for Grill only cooking
- (5) Conv - Press for Convection only cooking
- (6) Micro + Conv - Press for combined Microwave + Convection cooking
- (7) Power Level
- (8) Timer / Clock
- (9) Number Pads
- (10) ONE TOUCH START Pads (1-6)
- (11) START / ADD 30 SEC
- (12) STOP / Hold 3sec : Before cooking starts, press to clear all previous settings. During cooking, press once to stop oven; press twice to stop oven and clear all settings.  
Press pad for 3 seconds to lock or unlock display
- (13) Display Window

# OPERATION

## CLOCK SETTING


When the microwave oven is plugged into an outlet, " : 0" will display.

- (1) Press Timer/Clock once, "12H" will appear in the display.
- (2) Press the number pads and enter the current clock time. For example, if the time is now 8:30, press "8, 3, 0" in order. The numbers will flash in the display.
- (3) Press Timer/Clock to finish clock setting, ":" will flash and the numbers will appear as a clock time in the display.

Note: (1) If you make a number entry mistake while in the process of setting clock, press  to start over.


- (2) This is a 12 hour clock. If the numbers entered are not within the range between 1:00 to 12:59, the setting will not be accepted until valid numbers are entered.

## TIMER


- (1) Press Timer/Clock twice, " : 0" and TIMER indicator "v" will appear in the display window.
- (2) Press the number pads to enter the time amount. The maximum amount of time that can be enter is 99 minutes 99 seconds.
- (3) Press  to confirm setting.
- (4) When the time amount elapses, the control panel will beep 3 times.


Note: The Timer setting is different from the Clock setting; it is simply a timer.

## MICROWAVE COOK

- (1) Press Micro, " : 0" and MICRO (Microwave) indicator "v" will appear in the display window.
- (2) Press number pads to enter the cooking time; the maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.
- (3) Press Power Level ; PL10 will display. This is the default power level of 100%. Press number pads 0 through 9 to select a different power level if desired. See the Power Level table below.
- (4) Press  to start cooking. Countdown will begin in display window.

Example: To cook the food with 50% microwave power for 15 minutes.

- a. Press the Time Cook, " : 0" and M/W (Microwave) indicator "v" will appear in the display window.
- b. Press "1, 5, 0, 0" in order for 15:00 to appear in the display.
- c. Press Power Level, then press "5" to select 50% microwave power.
- d. Press  to start cooking. Countdown will begin in display window.

Note: In the process of setting, if the  pad is pressed, the display will return to standby mode.

## ARCING

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. If you see arcing press the STOP pad. Wait until oven contents have cooled and correct the problem. See SAFE AND UNSAFE MATERIALS section of this Use & Care Guide.

## FAN OPERATION NOTICE

At the end of Grill / Convection / Combi cooking cycles it is normal operation for the fan to continue running to cool the oven electronic system. After 5 minutes with no further cooking activity the fan will automatically shut off. However, you can begin a new cooking cycle even while the fan is running.

## STANDING TIME

"Standing time" means that after the timed cooking period ends, food should be allowed to stand either inside or outside the oven to completely finish cooking. Outside oven standing time will allow the oven to be available for other use.

## POWER LEVEL

Ten power levels are available.


Power level 0 is also available if you want to program a timed in-oven standing time.

After entering Time Cook digits and prior to starting operation, press Power Level and "PL10" will display. Adjust the power by pressing a number pad as indicated in the table below.


Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Display	PL10	PL-9	PL-8	PL-7	PL-6	PL-5	PL-4	PL-3	PL-2	PL-1	PL-0

## ONE TOUCH START

(1) Instant cooking at 100% power level and 1 to 6 minutes cooking time can be started by pressing number pads 1 to 6.

(2) Instant cooking at 100% power level and 30 seconds cooking time can be started by pressing . Each repeated press will increase cooking time by 30 seconds.

The maximum cooking time is 99 minutes, 99 seconds.

Note: Time can also be added in 30 second increments by pressing  during Microwave Cooking.

## WEIGHT DEFROST FUNCTION

(1) Press **Weight Defrost**, "dEF1" and DEF. indicator "v" will appear in the display window.

Press the same pad repeatedly, "dEF1", "dEF2", "dEF3" will display in order.


LED display	dEF1	dEF2	dEF3
Food	Meat	Poultry	Fish


(2) Press number pads to enter the weight to be defrosted.

Input the weight range between 0.2 to 6.0 lbs.


The lb indicator "v" will flash in the display window.

If the weight input is not between 0.2 to 6.0 lbs, the input will be invalid. The oven will not operate until valid numbers are entered.

(3) Press  to start defrosting and the cooking time remaining will be displayed.

Note: During the Defrost cycle, the oven will beep to remind you to turn over the food. Turn over food, close door and press  to resume defrost cycle.

## AUTO COOK FUNCTION

- (1) Press Auto Cook, "Ac-1" will display.
- (2) Press Auto Cook repeatedly to choose the menu. See Auto Cook table below.
- (3) Press number pad to enter weight or portions.
- (4) Press  to start cooking.

NOTICE: Longer AUTO COOK heating periods may produce moisture condensation on the oven interior. Once interior has cooled after removing food, wipe up moisture with a clean dry cloth before next oven use

Auto Cook Menu:


Food	Display	Weight / Portion
Potato	Ac-1	8 oz / 16 oz / 24 oz / 32 oz (1 ea / 2 ea / 3 ea / 4 ea)
Fresh Vegetable	Ac-2	4 oz / 8 oz / 12 oz / 16 oz
Frozen Vegetable	Ac-3	4 oz / 8 oz / 12 oz / 16 oz
Ground Meat	Ac-4	8 oz / 12 oz / 16 oz / 24 oz
Fish/Seafood	Ac-5	8 oz / 12 oz / 16 oz / 24 oz

## AUTO COOK TABLE

	Food	Serving Amount and Recommendations
1	<b>Potato</b>	Serving size is 1 to 4 medium sized potatoes, about 8 to 10 oz. (225 to 280 g) each. Pierce each potato several times with a fork and place around the edge of the oven tray, at least 1 in.(2.5cm) apart.
2	<b>Fresh Vegetable</b>	Serving size is 4 to 16oz. Place moist vegetables in a microwavable container. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) water. Cover with plastic wrap and vent*. Most vegetables need stirring and 2 to 3 minutes standing time after cooking.
3	<b>Frozen Vegetable</b>	Serving size is 4 to 16oz. Remove from package and place vegetables in a microwavable container. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) water. Cover with plastic wrap and vent*. Most vegetables need stirring and 2 to 3 minutes standing time after cooking.
4	<b>Ground Meat</b>	Serving size is 8 to 24oz. (1/2 to 1.5lbs.) Crumble meat into a microwave-safe container. Season and cover with plastic wrap. Vent cover for well-done meat. Cover dish for medium cooked meat (such as meat to be used in another dish and cooked further).
5	<b>Fish/ Seafood</b>	Serving size is 8 to 24oz. (1/2 to 1.5lbs.) Place the food around the sides of a microwave-safe container. Season and add 1/4 to 1/2cup (60 to 125 ml) liquid (wine, water, salsa, etc.) if desired. Cover with plastic wrap and vent*.

\*Fold back one corner of the plastic wrap to vent excess steam.

## AUTO REHEAT FUNCTION

- (1) Press Auto Reheat, "rH-1" will display.
- (2) Press Auto Reheat repeatedly to choose the menu. See Auto Reheat table below.
- (3) Press number pad to enter weight or portions.
- (4) Press  to start cooking.

Auto Reheat Menu:

Food	Display	Weight / Portion
Dinner Plate	rH-1	10 oz / 12 oz / 16 oz
Soup/Sauce	rH-2	1 cup / 2 cups / 3 cups / 4 cups
Casserole	rH-3	1 cup / 2 cups / 3 cups / 4 cups


## AUTO REHEAT TABLE

	Food	Serving Amount and Recommendations
1	<b>Dinner Plate</b>	Serving size is about 10 to 16 oz (280 to 450 g). Place food to be heated on a dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap and vent*.
2	<b>Soup/Sauce</b>	Serving size is 1 to 4 cups (250 ml to 1L). Place food to be heated in a casserole dish. Cover with plastic wrap and vent*.
3	<b>Casserole</b>	Serving size is 1 to 4 cups (250 ml to 1L). Place food to be heated in a casserole dish. Cover with plastic wrap and vent*.

\*Fold back one corner of the plastic wrap to vent excess steam.



## AUTO BAKE FUNCTION

- (1) Press Auto Bake, "Ab-1" will display.
- (2) Press Auto Bake repeatedly to choose the menu. See Auto Bake table below.
- (3) Press number pad to enter weight or portions. For Ab-4, press number pad 1 through 3 to choose weight. For Ab-1, Ab-2, Ab-3, You do not need to press number pad to choose a weight or portion.
- (4) Press  to start cooking.

### Auto Bake Menu:

Food	Display	Weight / Portion
Frozen Pizza	Ab-1	10~12inch thin crust frozen pizza
Muffins	Ab-2	6cup muffin (With preheat function)
Biscuit/Dinner Roll /Bread Stick	Ab-3	1 pan (With preheat function)
Frozen French Fries	Ab-4	8 oz / 12 oz / 16 oz


**CAUTION:** If using cooking racks, only place the racks on the glass turntable.

Do not place racks on the oven floor.

## AUTO BAKE TABLE

	Food	Serving Amount and Recommendations
1	<b>Frozen Pizza</b>	For best results, a pizza pan is not required. Use a 10~12-inch thin-crust frozen pizza. If baking a rising-crust pizza, add an additional 10 to 20 minutes' baking time on convection cook at 450°F(230°C). Place the frozen pizza directly on the high rack.
2	<b>Muffins</b>	Use 1 package of a muffin mix. Place the low rack on the turntable. After PREHEAT, use 6-cup muffin pan; place pan on rack.
3	<b>Biscuit/Dinner Roll /Bread Stick</b>	For best results, bake one pan of biscuits, dinner rolls, or breadsticks at a time. After PREHEAT, place the biscuits 1-2 in. (2.5-5 cm) apart on a greased pizza pan or cookie sheet on the low rack. Cool on the rack for 10 minutes after cooking.
4	<b>Frozen French Fries</b>	Use frozen, prepared French fries. Do not overlap or layer potatoes. For crispier potatoes, use MORE to add additional cooking time. Spread the french fries on a pizza pan or cookie sheet. Place the pan on the high rack. Weight range: 8 to 16 oz. (225 to 450 g).

## AUTO ROAST FUNCTION

- (1) Press Auto Roast, "Ar-1" will display.
- (2) Press Auto Roast repeatedly to choose the menu. See Auto Roast table below.
- (3) Press number pad to enter weight.
- (4) Press  to start cooking.

Food	Display	Weight / Portion
Roast Beef	Ar-1	2 lb ~ 4 lb
Roast Chicken	Ar-2	2.4 lb ~ 6 lb
Roast Pork Chop	Ar-3	1 lb ~ 4 lb
Roast Potato	Ar-4	1 lb ~ 2 lb

**CAUTION:** If using cooking racks, only place the racks on the glass turntable.

Do not place racks on the oven floor.

## AUTO ROAST TABLE

	Food	Serving Amount and Recommendations
1	<b>Roast Beef</b>	Weigh roast and pat dry with paper towels. Place a microwave-safe/heatproof plate on turntable to catch drippings. Place roast on low rack. After cooking, loosely tent roast beef with aluminum foil and let stand for 5 to 10 minutes. Weight range: 2 to 4 lbs. (1 to 2 kg)
2	<b>Roast Chicken</b>	Weigh whole chicken. Remove giblets and neck and discard. Thoroughly wash inside and outside of chicken with cold water. Pat chicken dry with paper towels. Secure the legs with kitchen twine. Brush outside of chicken with melted butter or margarine. Place a microwavesafe/heatproof plate on turntable to catch drippings. Place chicken breast side up on low rack. After cooking, loosely tent roast chicken with aluminum foil and let stand for 10minutes. Weight range: 2.4 to 6lbs. (1 to 3 kg)
3	<b>Roast Pork Chop</b>	Weigh roast and pat dry with paper towels. Place a microwave-safe/heatproof plate on turntable to catch drippings. Place roast on low rack. After cooking, loosely tent roast with aluminum foil and let stand for 5 to 10minutes. Weight range: 1 to 4lbs. (450g to 2 kg)
4	<b>Roast Potato</b>	Wash and dry the potatoes thoroughly. Cut potatoes into even sized pieces and season. Place potatoes in microwave-safe/heatproof plate. Place on high rack. Weight range: 1 to 2lbs. (450g to 1 kg)

## CONVECTION COOK

In convection cooking a fan in the oven back wall circulates heated air around the food to cook food quickly and evenly on all sides, also providing browning and crisping to food surfaces. For best convection performance, preheating is necessary. A preheat time period is built into the Conv function.

Convection requires the use of the provided elevated racks so that heat circulates on all sides of the food.


Use the low rack for baking, or for roasting or broiling meats. Fat drains from meat onto the turntable. Clean turntable before next use.

Use the both the low and high rack for simultaneous baking of two levels of cookies or each layer of a two-layer cake.

(1) Press Conv, "350F" and CONV indicator "v" will appear in the display window.


(2) Press number pads 0 through 9 to select cooking temperature if desired. Temperature selections (°F):

0 = 425, 1=100, 2 = 200, 3 = 250, 4 = 275, 5 = 300, 6 = 325, 7 = 350, 8 = 375,  
9 = 400. CONV indicator "v", "F" and the corresponding temperature will display.

(3) Press  to start preheating. Selected temperature, "F" and "PrEH" are alternately displayed. CONV indicator "v" will display, and PREH indicator "v" will flash. When the oven preheats to the selected cooking temperature, PREH indicator "v" stops flashing and the oven will beep to remind you, and selected temperature, "F" will flash in the display to remind you to place food in oven and set the cook time. If no cook time is entered within 15 minutes, the oven will return to display " : 0" or the clock time.

**CAUTION:** If using cooking racks, only place the racks on the glass turntable. Do not place racks on the oven floor.

(4) Press number pads to enter the cooking time. The maximum cooking time is 99 minutes, 99 seconds.


(5) Press  to start cooking. The remaining cook time will display. CONV indicator "v" will display and you can check selected temperature by pressing Conv during cooking.

Note: 1) If no preheat is needed, follow step 1 and 2 above and then skip to step 4.

2) If preheating, do not place food into oven until cooking temperature is reached.

3) If Convection Cooking without preheating, place food into oven at the start of cooking.

## COMBINATION FUNCTION (Microwave + Convection)

- (1) Press Micro + Conv, "350F" and MICRO and CONV indicator "v" will appear in the display window.
- (2) Press number pads 0 through 9 to choose cooking temperature. Temperature selections (°F):  
0 = 425, 1 = 100, 2 = 200, 3 = 250, 4 = 275, 5 = 300, 6 = 325, 7 = 350  
8 = 375, 9 = 400. MICRO and CONV Indicator "v", "F" and the corresponding temperature will display.
- (3) Press Micro + Conv again. Press number pads to enter the cooking time. The maximum cooking time is 99 minutes, 99 seconds.
- (4) Press  to start cooking. The remaining cook time will display. You can check the selected temperature by pressing MICRO + CONV during cooking.


CAUTION: If using cooking racks, only place the racks on the glass turntable. Do not place racks on the oven floor.

## GRILL FUNCTION (Grill)

When Grill is selected, a burner in the ceiling of the oven turns on to radiate heat onto the food. When you look into the oven you will see an orange glow through perforations in the top and upper rear walls. The radiant heat will result in cooked food that is browned and crisped on the outside surfaces.

Neither microwave energy nor the convection fan operates during Grill operation. The grill function heats food more slowly than convection cooking.

When using Grill to cook meat, place the meat on the low rack. Fat drains from meat onto the turntable. Clean turntable before next use.

- (1) Press Grill, " : 0" and GRILL indicator "v" will appear in the display window.
- (2) Press number pads to enter the cooking time; the maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.
- (3) Press  to start cooking.

# ONE TOUCH COOK


## POPCORN

(1) Press Popcorn repeatedly until the number you wish appears in the display, "3.2", "3.0", "1.75" will appear in the display in order.

Press Once: Popcorn 3.2 oz


Press Twice: Popcorn 3.0 oz

Press 3 Times: Popcorn 1.75 oz

(2) Press  to start cooking. Cook time for size chosen appears in the display. Oven beeps 3 times when cooking is finished.

## BEVERAGE

(1) Press Beverage repeatedly until the number you wish appears in the display, "1", "2", "3" cup will display in order.

(2) Press  to start cooking. Cook time for number chosen appears in the display. Oven beeps 3 times when cooking is finished.


Food	Amount	Comments
Popcorn	1.75oz. 3.0oz. 3.2oz.	Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 1.75, 3.0,3.2 ounces. Do not use this feature twice in succession on the same food portion –it may result in severely overcooked or burnt food.
Beverage (200ml/1cup)	1 cup 2cups 3cups	Do not cover. Drinks heated with the Beverage feature may be very hot. Remove the container with care. Do not use this feature twice in succession on the same food portion –it may result in severely overcooked or burnt food.

## MULTI-STAGE COOKING


At most 2 stages can be set for cooking.


Note: **ONE TOUCH COOK**, **ONE TOUCH START** and **SENSOR COOK** cannot be used in multi-stage cooking.

Example: 80% Power Level for 5 minutes followed by 60% Power Level for 10 minutes;

- a. Press **Time Cook** once, then press "5", "0" and "0" to set first stage cook time.
- b. Press **Power Level** once, then press "8" to choose 80% first stage cooking power.
- c. Press **Time Cook** again, then press "1", "0", "0" and "0" to set second stage cook time.
- d. Press **Power Level** again, then press "6" to choose 60% second stage cooking power.
- e. Press  to immediately start multi-stage cooking.


## LOCK FUNCTION

To lock the microwave so that it cannot be operated by children or other unintended users, press  pad for 3 seconds. You will hear a long beep and "Loc" and LOCK indicator "v" will appear in the display window.

To Unlock, press  for 3 seconds, You will hear a long beep and the LOCK indicator "v" will disappear in the display window.

## COOKING END REMINDER FUNCTION

The oven will beep 3 times to alert the user that cooking time has ended. "End" will display.

The time of day will display by opening the door or pressing  pad.

# Maintenance

## 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 the following number for customer assistance: 1-800-657-6119.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Electrical cord for oven is not plugged in.</li> <li>b. Door is open.</li> <li>c. Wrong operation is set.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Plug into the outlet.</li> <li>b. Close the door and try again.</li> <li>c. Check instructions.</li> </ul>
Arcing or sparking	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>b. The oven is operated when empty.</li> <li>c. Spilled food remains in the cavity.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Do not operate with oven empty.</li> <li>c. Clean cavity with wet towel.</li> </ul>
Unevenly cooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>b. Food is not defrosted completely.</li> <li>c. Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>d. Food is not turned or stirred.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Completely defrost food.</li> <li>c. Use correct cooking time, power level.</li> <li>d. Turn or stir food.</li> </ul>
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>b. Food is not defrosted completely.</li> <li>c. Oven vents are blocked or restricted.</li> <li>d. Cooking time, power level is not suitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Completely defrost food.</li> <li>c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted.</li> <li>d. Use correct cooking time, power level.</li> </ul>
Improper defrosting	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Materials to be avoided in microwave oven were used.</li> <li>b. Cooking time, power level is not suitable.</li> <li>c. Food is not turned or stirred.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use microwave-safe cookware only.</li> <li>b. Use correct cooking time, power level.</li> <li>c. Turn or stir food.</li> </ul>
Sensor cooked foods not properly cooked	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Cover or lid on food not vented.</li> <li>b. Door opened before sensor detected cooking time appears in display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Cover or lid over food must contain vent hole for escaping steam.</li> <li>b. Do not open door to stir or turn food before sensor detected cooking time appears in display.</li> </ul>

## **¡IMPORTANTE!**

### **AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR**

Al final de los ciclos de cocción más largos, es normal que el ventilador continúe funcionando para enfriar el sistema electrónico del horno. Después de 5 minutos sin más actividad de cocción, el ventilador se apagará automáticamente. Sin embargo, puedes comenzar una nueva Ciclo de cocción incluso mientras el ventilador está funcionando.



# PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede causar una exposición dañina a energía de microondas.  
Es importante no quebrar u obstruir los cierres de seguridad.
- (b) No ubicar ningún objeto entre la pared frontal del horno y la puerta ni permitir que residuos de suciedad o limpiadores se acumulen en los bordes.
- (c) No operar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:
  - 1. PUERTA (diente)
  - 2. BISAGRAS Y PESTILLOS (quebrado o sueltos)
  - 3. SELLOS DE LAS PUERTAS Y SUPERFICIE SELLANTE
- (d) El horno no deberá ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal de servicio calificado apropiadamente.
- (e) **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación que implique la eliminación de una cubierta que proteja contra la exposición a la energía de microondas.
- (f) **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados, ya que pueden explotar.
- (g) **ADVERTENCIA:** Solo permita que los niños usen el horno sin supervisión cuando se hayan dado las instrucciones adecuadas para que el niño pueda usar el horno de manera segura y entienda los peligros de un uso inadecuado.
- (h) **ADVERTENCIA:** Cuando el aparato se opera en modo combinado, los niños Solo debe usar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a la temperatura generada. (si se proporciona)

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** El uso de este electrodoméstico puede exponerlo a sustancias químicas que el estado de California considera que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, vaya a [HYPERLINK www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## Especificaciones

Modelo:	111.71513810
Alimentación	120V~ 60Hz
Potencia de salida de Microondas	1000 W
Potencia de entrada	1650 W
Parrilla	1200 W
Convección	1450 W
Combinación	1700 W
Capacidad	2.2 cu.ft./60 L
Diámetro de la bandeja	Ø 16 inch / 406 mm
Dimensiones externas (An. x Prof. x Al.)	22.9X22.0X14.9 inch (582X559X379 mm)
Peso neto	Approx. 48.9 Lbs (22.2 kg)

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## IMPORTANTES

### ADVERTENCIA

Con el fin de reducir el riesgo de que se produzcan quemaduras, una descarga eléctrica, un incendio, lesiones o exposiciones a la energía microondas excesiva al momento de usar este electrodoméstico, siga las siguientes precauciones de seguridad básicas:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Lea y preste atención a las "Precauciones para evitar una posible exposición a la energía microondas excesiva" tal como se detalla en la página 1
3. Como con otros electrodomésticos de cocina, debe prestarse mucha atención para reducir el riesgo de que se produzca fuego dentro de la cavidad del horno.
4. Con el fin de reducir el riesgo de que se produzca fuego dentro de la cavidad del horno:
  - i) No cocine los alimentos de manera excesiva. Vigile el horno cuando, para facilitar la cocción, se prepare alimentos utilizando materiales de papel o plástico u otros materiales combustibles.
  - ii) Retire los cintillos de alambre o asas de metal de las bolsas o envases de papel o plástico antes de colocarlos dentro del horno.
  - iii) Si cualquier material dentro del horno se prendiera fuego, mantenga la puerta cerrada. Apague y desenchufe el electrodoméstico y desconecte la energía en la caja o panel de fusibles o de interruptores principal.
  - iv) No use la cavidad del horno para guardar objetos. No deje artículos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro del horno cuando no lo esté usando.
5. Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Enchúfelo solamente a un tomacorriente con la debida salida a tierra. Véase las "Instrucciones de conexión a tierra" en la página 3.
6. Instale y ubique este horno solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
7. Algunos productos como huevos enteros y envases cerrados herméticamente, por ejemplo frascos de vidrio, podrían explotar por lo que no deben calentarse en este horno.
8. Utilice este electrodoméstico sólo para los fines que ha sido diseñado tal como se describe en este manual. No utilice químicos corrosivos u otras sustancias con este electrodoméstico. Este horno ha sido diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No ha sido diseñado para usos industriales o de laboratorio.
9. Como con cualquier otro electrodoméstico, debe prestarse suma atención si va a ser utilizado por parte de niños.
10. No utilice el electrodoméstico si el cordón o el enchufe se encuentran dañados, si no funciona adecuadamente o si ha sufrido algún tipo de daño o caída.
  1. Todo servicio técnico debe ser llevado a cabo por parte del personal técnico calificado.
  2. No cubra ni obstruya las aberturas del horno.
  3. No guarde ni utilice este electrodoméstico al aire libre.
  4. No utilice este horno cerca del agua, por ejemplo cerca de un lavadero de cocina, en un sótano muy húmedo, cerca de una piscina u otros lugares similares.
  5. No sumerja el cordón ni el enchufe en agua.
  6. Mantenga el cordón lejos de cualquier superficie caliente.
  7. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o repostero de cocina.
  8. Al momento de efectuar la limpieza de las superficies de la puerta y del horno que entren en contacto con el cierre de la puerta, utilice un tipo de jabón o detergente no abrasivo aplicándolo con una esponja a un paño suave.

19. NO coma los alimentos inmediatamente después que se terminen de cocinar. Alimentos calentados, especialmente pizza pueden quemar su boca. Deje que los alimentos se enfríen a una temperatura segura antes de comer.
20. Esta aplicación se dedica solamente para el uso privado y doméstico.
21. Los líquidos, tales como el agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer haber hervido. El burbujeo o hervido visible de un recipiente al momento de sacarlo del horno de microondas no siempre está presente. ESTO PODRÍA OCASIONAR QUE UN LÍQUIDO CALIENTE REPENTINAMENTE ROMPA EL HERVOR AL MOMENTO DE ACCIONAR ALGÚN MOVIMIENTO O METER UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.
  - i) No sobrecaliente los líquidos.
  - ii) Remueva el líquido antes y a la mitad del proceso de calentamiento.
  - iii) No utilice envases o recipientes de lados verticales con cuellos angostos.
  - iv) Después de calentar, deje que el envase o recipiente repose dentro del horno a microondas durante un periodo corto antes de retirarlo.
- v) Tenga sumo cuidado al momento de insertar una cuchara o cualquier otro utensilio dentro del envase o recipiente.
22. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal de gran tamaño no deben insertarse en un horno de microondas, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
23. No limpiar con estropajos metálicos. Las piezas se pueden quemar y tocar las partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
24. No almacene ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
25. No cubra las parrillas ni ninguna otra parte del horno con papel metálico. Esto causará sobrecalentamiento del horno.
26. No opere el horno sin la bandeja de vidrio en su lugar. Asegúrese de que esté correctamente sentado sobre la base giratoria.

## ARCING

ADVERTENCIA: si ve arcos, presione  la tecla y corrija el problema. Arqueado es el término de microondas para chispas en el horno. El arco es causado por:

- a) Metal o papel de aluminio tocando el lado del horno.
- b) Lámina no moldeada como alimento (los bordes vueltos hacia arriba actúan como antenas).
- c) Metal como las ataduras, los alfileres de las aves de corral o los platos con borde dorado en el microondas.
- d) Toallas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas metálicas que se utilizan en el microondas.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

# INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

## PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica

Se podría producir lesiones serias o hasta la muerte si se toca algunos de los componentes internos del horno. No desarme el electrodoméstico.

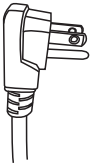
## ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

Un aparato inapropiadamente conectada a tierra puede causar el impacto eléctrico.

No enchufe el electrodoméstico hasta que éste haya quedado correctamente instalado y conectado a tierra.

Enchufe de tres extremidades (con salida a tierra)



Este electrodoméstico debe quedar conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica ofreciendo un cable de escape para la corriente eléctrica. Con el fin de protegerse del impacto eléctrico, este aparato está equipado con un cordón que tiene un enchufe de tres dientes, conectado a tierra, para la inserción en un adecuado recipiente conectado a tierra. NI alterar el enchufe por otro de uso para un recipiente de dos dientes. NUNCA use un adaptador de tres patas para poder conectar el microondas a un enchufe de dos patas. Si el enchufe no acomoda al recipiente, hay que instalar un recipiente apropiado, lo que se realiza por un eléctrico calificado.

Consulte con un electricista calificado o un técnico sobre las instrucciones de conexión a tierra si no las comprende totalmente o si tuviera alguna duda de que su electrodoméstico haya quedado correctamente conectado a tierra. Si fuera necesario utilizar un cable de extensión, utilice un cable de 3 alambres que cuente con un enchufe de 3 extremidades y con un receptáculo de 3 ranuras donde se pueda conectar el enchufe del electrodoméstico. La resistencia eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor a la resistencia eléctrica del electrodoméstico.

1. Un cable de abastecimiento corto reduce los riesgos derivados de enredarse o tropezarse con un cable mas largo.
2. Cordones más largos o cables de más extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se ejerce el cuidado en su uso.
3. Si se utiliza un cordón largo o conjuntos de cables de extensión:
  - i) La clasificación eléctrica del juego de cables o la clasificación eléctrica de las extensiones de juegos de cables o extensiones de cables deben ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
  - ii) El cable de extensión debe ser cordón a tierra tipo 3-cable;
  - iii) El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde puede ser tirado por niños o tropezarse con el sin intención

# DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (SOLAMENTE EN LOS ESTADOS UNIDOS)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y, si no se instala y utiliza correctamente, es decir, es estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante y puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión.

Ha sido sometido a pruebas de tipo y se ha encontrado que cumple con los límites para un equipo ISM conforme a la parte

18 de las reglas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar una protección razonable contra dicha interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia con uno o más de los siguientes.

- Reorientar la antena receptora de radio o televisión.
- Reubicar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en una salida diferente para que el horno de microondas y el receptor estén en diferentes circuitos derivados.

EL FABRICANTE no es responsable de ninguna interferencia de radio o TV causada por MODIFICACIÓN NO AUTORIZADA a este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corrija tal interferencia

## PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones personales  
Es peligroso para cualquiera que no esté cualificado realizar reparaciones o mantenimiento que supongan retirar la tapa de mica que protege de la exposición a las microondas.

## UTENSILIOS

Véanse las instrucciones sobre "Materiales que pueden usarse o deben evitarse en el horno microondas."

Algunos utensilios no metálicos pueden no ser seguros para su uso en un horno microondas. En caso de dudas, puede probar el utensilio en cuestión aplicando el procedimiento que se describe a continuación.

Prueba de utensilios:

1. Llene un recipiente apto para horno microondas con un vaso de agua fría (250ml) e introdúzcalo en el horno microondas con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a la potencia más alta durante 1 minuto.
3. Toque con cuidado el utensilio. Si está caliente, no lo utilice para cocinar en el horno microondas.
4. No supere 1 minuto de cocción.

# MATERIALES SEGUROS Y SEGUROS

## Materiales que se pueden usar en el horno a microondas.

Utensilios	Observaciones
Lámina de aluminio	Solamente como protección. Pequeñas piezas lisas pueden ser usadas para cubrir partes delgadas de carne o pollo para prevenir sobre cocción. Puede ocurrir que se formen arcos si el film está muy cerca de las paredes del horno. El film debe estar por lo menos a 2,5 cm de distancia de las paredes del horno.
Bandeja doradora	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de la bandeja debe estar al menos a 5 mm arriba del plato giratorio. El uso incorrecto puede resultar en la rotura del plato giratorio.
Elementos para comida	Use solamente utensilios seguros para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos rotos o astillados.
Jarras de vidrio	Quíteles siempre la tapa. Use solo para calentar alimentos hasta su punto justo. La mayoría de las jarras no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Use solamente cristalería resistente al calor del horno. Asegúrese de que no hay adornos metálicos. No use platos rotos o astillados.
Bolsas para cocinar en horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con precintos. Asegúrese de que tengan aberturas para permitir la salida de vapores
Platos y vasos de papel	Uselos para cocción / calentamiento de corto tiempo. No deje el horno sin atención mientras cocina / calienta.
Servilletas de papel	Uselas para cubrir los alimentos para que retengan y absorban grasa. Deben usarse con supervisión para cocción de corto tiempo.
Pergaminos de papel	Uselo como cubierta para prevenir salpicaduras o como envoltura para cocción al vapor.
Plásticos	Solamente aptos para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Deben estar etiquetados como "Seguros para microondas". Algunos plásticos contienen aislantes de manera que los alimentos en su interior logren calentarse. Las "Bolsas para Hervir" y las bolsas plásticas herméticamente cerradas deben ser abiertas o perforadas y usar como vienen empaquetadas.
Platos y vasos de papel	Uselos para cocción / calentamiento de corto tiempo. No deje el horno sin atención mientras cocina / calienta.
Servilletas de papel	Uselas para cubrir los alimentos para que retengan y absorban grasa. Deben usarse con supervisión para cocción de corto tiempo.
Pergaminos de papel	Uselo como cubierta para prevenir salpicaduras o como envoltura para cocción al vapor.
Plásticos	Solamente aptos para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Deben estar etiquetados como "Seguros para microondas". Algunos plásticos contienen aislantes de manera que los alimentos en su interior logren calentarse. Las "Bolsas para Hervir" y las bolsas plásticas herméticamente cerradas deben ser abiertas o perforadas y usar como vienen empaquetadas.
Cubiertas plásticas	Solamente aptas para microondas. Uselas para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que las cubiertas plásticas entren en contacto con los alimentos.
Termómetros	Solamente aptos para microondas. (termómetros para carnes y dulces / caramelo).
Papel encerado	Uselo como una cubierta para prevenir salpicaduras y retener la humedad

## Materiales a ser evitados en el horno a microondas

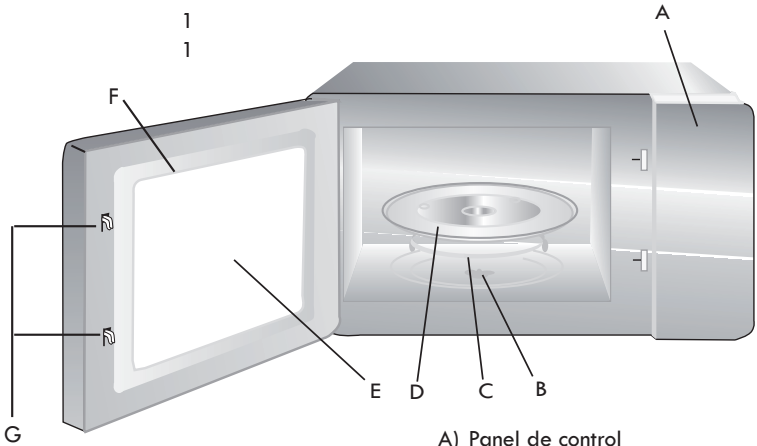
Observaciones	Respecto a los utensilios
Bandeja de aluminio	Puede causar arcos. Pase los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Caja de alimentos con manija metálica	Puede causar arcos. Pase los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Utensilios de metal o con revestimientos metálicos	Los metales evitan que la energía de microondas vayan a los alimentos. Los adornos de metal pueden causar arcos.
Precintos o cierres de metal	Pueden causar arcos y podrían causar fuego dentro del horno.
Bolsas de papel	Pueden causar fuego en el horno.
Espumados plásticos	Los espumados plásticos pueden derretirse o contaminar el líquido dentro cuando son expuestos a altas temperaturas
Madera	La madera se secará cuando es usada en el horno a microondas y puede rajarse o romperse

# PREPARANDO SU HORNO A MICROONDAS

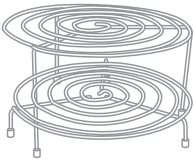
## Nombres de las partes y accesorios

Retire el horno y todos los materiales de su caja y de la cavidad del horno. Su horno viene con los siguientes accesorios:

Bandeja de vidrio	1
Anillo de plataforma giratoria	1
Manual del usuario	1
Estante bajo	1
Estante alto	1



- A) Panel de control
- B) Eje para bandeja giratoria
- C) Anillo del rodillo giratorio
- D) Plato giratoria de vidrio
- E) Ventana para observación
- F) Puerta del horno
- G) Sistema de seguridad de cierre



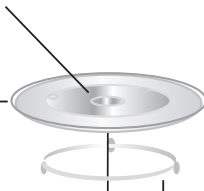
## Instalación del plato giratorio

Cubo de acople (parte inferior)

Bandeja de vidrio

Eje del plato

Anillo giratorio



- a. Nunca coloque la bandeja de vidrio con el lado de arriba hacia abajo. Nunca se debe usar el horno sin esta bandeja.
- b. Tanto la bandeja de vidrio como el anillo giratorio deben usarse siempre durante la cocción. El uso del estante bajo y alto es opcional según el tipo de cocción.

**PRECAUCIÓN:** si usa rejillas para cocinar, colóquelas en el plato giratorio de vidrio. No coloque parrillas en el piso del horno. Todos los alimentos o los envases que los contienen siempre deben colocarse sobre la bandeja de vidrio giratoria.

- c. Todos los alimentos y recipientes de alimentos deben colocarse siempre en la bandeja de vidrio para cocinar.
- d. Si la bandeja de vidrio o el aro giratorio se fisuran o rompen, conecta con el siguiente número de asistencia para la clientela:

1-844-553-6667 press 2  
SP-7

## Previo a la instalación

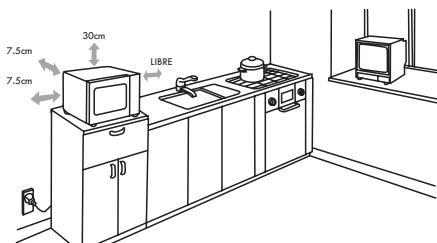
Retire todo el material de embalaje y los accesorios.

Examine el horno para descubrir si este tiene algún daño como ser abolladuras o la puerta desviada o rota.

**Gabinete:** Quite todo el film protector que encuentre en la superficie del gabinete. No quite la tapa de Mica color marrón claro adherida dentro de la cavidad del horno, ya que esta sirve para proteger la válvula magnetrón.

## Instalación

1. Elija una superficie nivelada que provea suficiente espacio abierto para la entrada y /o salida de aire para ventilación.



Una luz mínima de 7.5 cm se requiere entre el horno y cualquier pared adyacente. Un lado debe quedar libre.

- (1) Deje una luz mínima de 30 cm encima del horno.
- (2) No quite las patas de la base del horno.

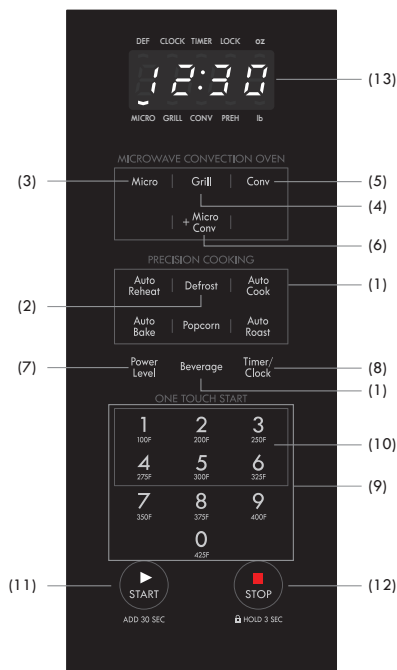
- (3) El bloquear las aberturas de salida / entrada de aire pueden causar daño al horno.
  - (4) Colocar el horno tan lejos como sea posible de radios y televisores. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en la recepción de las emisiones de radio o TV.
2. Enchufe el horno en un tomacorriente normal doméstico con puesta a tierra. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia se correspondan con el marcado de la unidad en su etiquetado.

**ADVERTENCIA:** No instale el horno sobre una cocina o fogón u otro artefacto que produzca calor. Si lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno puede dañarse y eso anulará la garantía.



# FUNCIONAMIENTO

## Panel de control y funciones




- (1) Precision Cooking (recalentamiento automático, Auto Cook, Auto Bake, Auto asado, palomitas de maíz, bebidas) Los elementos del menú automático le permiten cocinar programa de tiempo basado en la cantidad de alimentos con facilidad.
- (2) Descongelamiento: Tiempo de descongelamiento calculado por el peso ingresado y la categoría del artículo.
- (3) Micro - Presna para cocinar solo en microondas
- (4) Grill - Presione para cocinar solo Grill
- (5) Conv - Presna para cocinar solo por convección
- (6) Micro + Conv - Presna para cocción combinada de microondas y convección
- (7) Nivel de potencia
- (8) Descongelación por peso
- (9) temporizador / reloj
- (10) tiempo de cocinero
- (11) Teclas de cocción rápida (1-6)
- (12) PARAR/Presionar 3 seg.: Antes de cocinar, presiónelo para eliminar todos los ajustes previos. Mientras cocina, presiónelo una vez para detener el horno; presiónelo dos veces para detener la operación y borrar todos los ajustes. Presione el botón tres segundos para bloquear o desbloquear la pantalla y panel de control.
- (13) Pantalla

# OPERACIÓN

## AJUSTE DEL RELOJ


Cuando conecte el horno microondas a un enchufe aparecerá ":0" en la pantalla.

- (1) Presione Temporizador / Reloj, aparecerá "12H" en la pantalla.
- (2) Use el teclado numérico para entrar la hora. Por ejemplo, si son las 8:30, presione "8, 3, 0" en ese orden. Los números parpadearán en la pantalla.
- (3) Presione Temporizador / Reloj para completar el ajuste del reloj. Se mostrará ":" y aparecerán los números como la hora en la pantalla.

Aviso: (1) Si comete un error de ingreso de números mientras está configurando el reloj, presione  para comenzar nuevamente.


- (2) Este es un reloj de 12 horas. Si los números ingresados no están dentro del rango de 1:00 a 12:59, la configuración no será aceptada hasta que se ingresen los números válidos.

## TEMPORIZADOR


- (1) Presione Timer / Clock dos veces, ": 0" y el indicador TIMER "v" aparecerá en la ventana de visualización.
- (2) Utilice el teclado numérico para entrar la cantidad de tiempo. La cantidad de tiempo máxima que puede entrar es 99 minutos y 99 segundos.
- (3) Presione el botón  para confirmar el ajuste.
- (4) Cuando la cantidad de tiempo transcurra, el panel de control emitirá un pitido 3 veces.

Nota: La configuración del temporizador es diferente de la configuración del reloj; es simplemente un temporizador.

## TIEMPO DE COCCIÓN

- (1) Presione Time Cook, ": 0" y el indicador M / W (Microondas) "v" aparecerá en la ventana de visualización.
- (2) Utilice el teclado numérico para entrar el tiempo de cocción; el tiempo de cocción máximo es 99 minutos y 99 segundos.
- (3) Presione Nivel De Potencia; aparecerá PL10 en la pantalla. Este es el ajuste prefijado del nivel de potencia 100%. Presione los números del 0 al 9 usando el teclado numérico si desea seleccionar un nivel de potencia diferente. Vea la tabla de Nivel De Potencia a continuación.
- (4) Presione  para comenzar a cocinar.

Ejemplo: Para cocinar alimentos con un nivel de potencia de 50% por 15 minutos.

- a. Presione el botón Time Cook, ": 0" y el indicador M / W (Microondas) "v" aparecerá en la ventana de visualización.
- b. Usando el teclado numérico entre "1, 5, 0, 0" en ese orden, aparecerá 15:00 en la pantalla.
- c. Presione Nivel De Potencia, luego presione "5" para seleccionar un nivel de
- d. Presione  para comenzar a cocinar.

Aviso: En el proceso de configuración, si el  se presiona el pad, la pantalla volverá al modo de espera

## ARCING

Arqueado es el término de microondas para chispas en el horno. Si ve arcos, presione la Tecla STOP. Espere hasta que el contenido del horno se haya enfriado y corrija el problema. Consulte la sección MATERIALES SEGUROS Y NO SEGUROS de esta Guía de uso y cuidado.

## AVISO DE FUNCIONAMIENTO DEL VENTILADOR

Al final de los ciclos de cocción Grill / Convección / Combi, es normal que el ventilador continúe funcionando para enfriar el sistema electrónico del horno. Después de 5 minutos sin más actividad de cocción, el ventilador se apagará automáticamente. Sin embargo, puede comenzar un nuevo ciclo de cocción incluso cuando el ventilador está funcionando.

## TIEMPO DE ESPERA

"Tiempo de espera" significa que después del tiempo de cocción, debe dejar que los alimentos reposen bien sea dentro o fuera del horno para que se terminen de cocinar. El tiempo de espera fuera del horno permite que el horno esté disponible para otros usos.

## NIVEL DE POTENCIA


Hay diez niveles de potencia disponible.

El nivel de potencia 0 también está disponible si desea programar un tiempo de permanencia en el horno programado.


Después de ingresar los dígitos de Cocción de tiempo y antes de iniciar la operación, presione Nivel de potencia y se mostrará "PL10". Ajuste la potencia presionando un teclado numérico como se indica en la tabla a continuación.

Nivel	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Potencia	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Aparece en pantalla	PL10	PL-9	PL-8	PL-7	PL-6	PL-5	PL-4	PL-3	PL-2	PL-1	PL-0

## COCCIÓN RAPIDA

- (1) Puede iniciar la cocción rápida a un nivel de potencia de 100% con una duración entre 1 y 6 minutos con solo presionar las teclas del 1 al 6 en el teclado.
- (2) Puede iniciar la cocción rápida a un nivel de potencia de 100% por 30 segundos cada vez que presione el botón . Cada vez que lo presione se incrementará el tiempo de cocción en 30 segundos.

El tiempo de cocción máximo es de 99 minutos y 59 segundos.

Aviso: 1) Puede añadir tiempo en incrementos de 30 segundos cada vez que presiona  mientras cocina con el microondas.

## FUNCIÓN DE DESCONGELAR POR PESO

(1) Presione Descongelar Por Peso, "DEF1" y DEF. el indicador "v" aparecerá en la ventana de visualización.

Si presiona el botón sucesivamente aparecerán, "DEF1", "DEF2" y "DEF3" en ese orden.


Aparece en pantalla	DEF1	DEF2	DEF3
Alimento	Carnes	Aves	Pescados


(2) Use el teclado numérico para entrar el peso a descongelar.

El peso debe oscilar entre 0.2 a 6.0 lbs.

El indicador lb "v" parpadeará en la ventana de visualización.

Si el peso entrado no oscila entre 0.2 a 6.0 lbs, será ignorado. El horno no funcionará hasta que entre números válidos.

(3) Presione  para comenzar a descongelar y aparecerá el tiempo de cocción restante en la pantalla.

Aviso: Durante el ciclo de descongelación, el horno emitirá un pitido para recordarle que debe voltear la comida. Voltee la comida, cierre la puerta y presione  para reanudar el ciclo de descongelación.

## FUNCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

(1) Presione Auto Cook, se mostrará "Ac-1".

(2) Presione Auto Cook repetidamente para elegir el menú. Vea la tabla de cocción automática a continuación.

(3) Presione el teclado numérico para ingresar peso o porciones.

(4) Presione  para comenzar a cocinar.

AVISO: los períodos de calentamiento de COCCIÓN AUTOMÁTICA más prolongados pueden producir condensación de humedad en el interior del horno. Una vez que el interior se haya enfriado después de retirar los alimentos, limpie la humedad con un paño limpio y seco antes del próximo uso del horno.

Menú de cocción automática:


Comida	Presentar	Peso / Porción
La patata	Ac-1	8 oz / 16 oz / 24 oz / 32 oz (1 ea/ 2 ea/ 3 ea/ 4 ea)
Vegetal fresco	Ac-2	4 oz / 8 oz / 12 oz / 16 oz
Vegetal congelado	Ac-3	4 oz / 8 oz / 12 oz / 16 oz
Carne molida	Ac-4	8 oz / 12 oz / 16 oz / 24 oz
Pescado / Mariscos	Ac-5	8 oz / 12 oz / 16 oz / 24 oz

## MESA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

	La comida	Cantidad de servicio y recomendaciones
1	<b>La patata</b>	El tamaño de la porción es de 1 a 4 papas medianas, aproximadamente de 8 a 10 oz. (225 a 280 g) cada uno. Perfore cada papa varias veces con un tenedor y colóquelas alrededor del borde de la bandeja del horno, separadas por lo menos 1 pulgada (2.5 cm).
2	<b>Vegetal fresco</b>	El tamaño de la porción es de 4 a 16 oz. Coloque los vegetales húmedos en un recipiente apto para microondas. Agregue 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de agua. Cubrir con plástico y ventilar *. La mayoría de las verduras necesitan ser removidas y de 2 a 3 minutos de reposo después de cocinarlas.
3	<b>Vegetal congelado</b>	El tamaño de la porción es de 4 a 16 oz. Retire del paquete y coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue 2 a 4 cucharadas (30 a 60 ml) de agua. Cubrir con plástico y ventilar *. La mayoría de las verduras necesitan ser removidas y de 2 a 3 minutos de reposo después de cocinarlas.
4	<b>Carne molida</b>	El tamaño de la porción es de 8 a 24 oz. (1/2 a 1.5lbs.) Desmenuce la carne en un recipiente apto para microondas. Sazonar y cubrir con plástico. Tapa de ventilación para carnes bien hechas. Cubra el plato para la carne cocida mediana (como la carne que se usará en otro plato y luego se cocinará)
5	<b>Pescado / Mariscos</b>	El tamaño de la porción es de 8 a 24 oz. (1/2 a 1.5lbs.) Coloque la comida alrededor de los lados de un recipiente apto para microondas. Sazone y agregue 1/4 a 1/2 taza (60 a 125 ml) de líquido (vino, agua, salsa, etc.) si lo desea. Cubrir con plástico y ventilar *.

\* Doble hacia atrás una esquina de la envoltura de plástico para ventilar el exceso de vapor.

## FUNCION DE RECAMBIO AUTO

- (1) Presione el recalentamiento automático, aparecerá "rH-1".
- (2) Presione repetidamente el recalentamiento automático para elegir el menú. Consulte la tabla de recalentamiento automático a continuación.
- (3) Presione el teclado numérico para ingresar peso o porciones.
- (4) Presione  para comenzar a cocinar.

Menú de recalentamiento automático:


La comida	Presentar	Peso / Porción
Plato de cena	rH-1	10 oz / 12 oz / 16 oz
Sopa / Salsa	rH-2	1 cup / 2 cups / 3 cups / 4 cups
Cazuela	rH-3	1 cup / 2 cups / 3 cups / 4 cups

## MESA DE REHEAT AUTO

	La comida	Cantidad de servicio y recomendaciones
1	<b>Plato de cena</b>	El tamaño de la porción es de aproximadamente 10 a 16 oz (280 a 450 g). Coloque los alimentos para calentar en un plato o plato similar. Cubrir con plástico y ventilar *.
2	<b>Sopa / Salsa</b>	El tamaño de la porción es de 1 a 4 tazas (250 ml a 1L). Coloque los alimentos a calentar en una cazuela. Cubrir con plástico y ventilar *.
3	<b>Cazuela</b>	El tamaño de la porción es de 1 a 4 tazas (250 ml a 1L). Coloque los alimentos a calentar en una cazuela. Cubrir con plástico y ventilar *.

\* Doble hacia atrás una esquina de la envoltura de plástico para ventilar el exceso de vapor.

## FUNCIÓN DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

- (1) Presione Auto Bake, se mostrará "Ab-1".
- (2) Presione repetidamente Auto Bake para elegir el menú. Consulte la tabla de horneado automático a continuación.
- (3) Presione el teclado numérico para ingresar peso o porciones. Para Ab-4, presione los botones numéricos del 1 al 3 para elegir el peso. Para Ab-1, Ab-2, Ab-3, no necesita presionar el botón numérico para elegir un peso o una porción.
- (4) Presione  para comenzar a cocinar.

Menú Auto Bake:

La comida	Presentar	Peso / Porción
Pizza congelada	Ab-1	10 ~ 12 pulgadas de masa delgada pizza congelada
Magdalenas	Ab-2	Muffin de 6 tazas (con función de precalentamiento)
Rollo De Galletas / Cena / Barra De Pan	Ab-3	1 sartén (con función de precalentamiento)
Papas Fritas Congeladas	Ab-4	8 oz / 12 oz / 16 oz


**PRECAUCIÓN:** si usa rejillas para cocinar, colóquelas en el plato giratorio de vidrio.

No coloque parrillas en el piso del horno.

## TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

	La comida	Cantidad de servicio y recomendaciones
1	<b>Pizza congelada</b>	Para obtener los mejores resultados, no se requiere una bandeja de pizza. Use una pizza congelada de 10 ~ 12 pulgadas de masa delgada. Si hornea una pizza de masa ascendente, agregue un tiempo de horneado adicional de 10 a 20 minutos en la cocina de convección a 450 ° F (230 ° C). Coloque la pizza congelada directamente en el estante alto.
2	<b>Magdalenas</b>	Use 1 paquete de una mezcla para muffins. Coloque el estante bajo en el plato giratorio. Después de PREHEAT, use un molde para muffins de 6 tazas; coloque la bandeja en la rejilla.
3	<b>Rollo De Galletas / Cena / Barra De Pan</b>	Para obtener los mejores resultados, hornee una bandeja de galletas, rollos de comida o palitos de pan a la vez. Después de PRECALENTAR, coloque las galletas a una distancia de 1 a 5 pulgadas (2.5 a 5 cm) en una bandeja para pizza engrasada o en una bandeja para hornear galletas en la rejilla baja. Deje enfriar en la rejilla durante 10 minutos después de cocinar.
4	<b>Papas Fritas Congeladas</b>	Use papas fritas congeladas y preparadas. No se superponen ni se superponen las patatas. Para papas más crujientes, use MÁS para agregar tiempo de cocción adicional. Unte las papas fritas en una bandeja para pizza o en una bandeja para galletas. Coloque la sartén en la rejilla alta. Rango de peso: 8 a 16 oz. (225 a 450 g).

## FUNCION DE AUTO RASTOS

- (1) Presione Auto Roast, se mostrará "Ar-1".
- (2) Presione Auto Roast repetidamente para elegir el menú. Consulte la tabla de Auto Roast a continuación.
- (3) Presione el teclado numérico para ingresar el peso.
- (4) Presione  para comenzar a cocinar.

La comida	Presentar	Peso / Porción
Carne asada	Ar-1	2 lb ~ 4 lb
Pollo asado	Ar-2	2.4 lb ~ 6 lb
Chuleta De Cerdo Asada	Ar-3	1 lb ~ 4 lb
Patata asada	Ar-4	1 lb ~ 2 lb

**PRECAUCIÓN:** si usa rejillas para cocinar, colóquelas en el plato giratorio de vidrio.

No coloque parrillas en el piso del horno.

### Mesa de autoservicio

	La comida	Cantidad de servicio y recomendaciones
1	<b>Carne asada</b>	Pesar el asado y secarlo con toallas de papel. Coloque una placa apta para microondas / resistente al calor en el plato giratorio para recoger goteos. Coloque el asado en la parrilla baja. Después de cocinar, coloque la carne de vacuno asada con papel aluminio y déjelo reposar de 5 a 10 minutos. Rango de peso: 2 a 4 libras. (1 a 2 kg)
2	<b>Pollo asado</b>	Pesar el pollo entero. Quitar las menudencias y el cuello y desechar. Lave bien el pollo por dentro y por fuera con agua fría. Seque el pollo con toallas de papel. Asegure las piernas con hilo de cocina. Cepille el exterior del pollo con mantequilla derretida o margarina. Coloque una placa apta para microondas / calor en el plato giratorio para atrapar las gotas. Coloque la pechuga de pollo hacia arriba sobre una rejilla baja. Después de cocinar, cargue suavemente el pollo asado con papel aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos.
3	<b>Chuleta De Cerdo Asada</b>	Rango de peso: 2.4 a 6lbs. (1 a 3 kg) Pesar el asado y secarlo con toallas de papel. Coloque una placa apta para microondas / resistente al calor en el plato giratorio para recoger goteos. Coloque el asado en la parrilla baja. Después de la cocción, cueza el asado con papel aluminio y déjelo reposar de 5 a 10 minutos. Rango de peso: 1 a 4 libras. (450g a 2 kg)
4	<b>Patata asada</b>	Lavar y secar bien las patatas. Cortar las papas en trozos de tamaño uniforme y sazonar. Coloque las papas en un plato apto para microondas / resistente al calor. Colocar en un estante alto. Rango de peso: 1 a 2 libras. (450g a 1 kg)



## Cocción por convección

En la cocción por convección, un ventilador en la pared posterior del horno hace circular aire caliente alrededor de los alimentos para cocinarlos rápida y uniformemente en todos los lados, lo que también proporciona un dorado y crujientes a las superficies de los alimentos.

Para un mejor rendimiento de convección, es necesario precalentar. Un período de tiempo de precalentamiento está integrado en la función Conv.

La convección requiere el uso de las rejillas elevadas provistas para que el calor circule por todos los lados de los alimentos.


Use la parrilla baja para hornear, o para asar o asar carnes. La grasa se escurre de la carne en el plato giratorio. Limpie el plato giratorio antes del siguiente uso.

Use el estante bajo y el estante alto para hornear simultáneamente dos niveles de cookies o cada capa de un pastel de dos capas.

(1) Presione Conv, "350F" y el indicador CONV "v" aparecerán en la ventana de visualización.


(2) Presione los botones numéricos del 0 al 9 para seleccionar la temperatura de cocción si lo desea. Selecciones de temperatura (° F):

0 = 425, 1 = 100, 2 = 200, 3 = 250, 4 = 275, 5 = 300, 6 = 325, 7 = 350, 8 = 375, 9 = 400. Se mostrarán los indicadores CONV "v", "F" y la temperatura correspondiente.

(3) Presione  para iniciar el precalentamiento. La temperatura seleccionada, "F" y "PrEH" se muestran alternativamente. Aparecerá el indicador CONV "v", y el indicador PREH "v" parpadeará. Cuando el horno se precalienta a la temperatura de cocción seleccionada, el indicador PREH "v" deja de parpadear y el horno emitirá un pitido para recordarle, y la temperatura seleccionada, "F" parpadeará en la pantalla para recordarle que coloque alimentos en el horno y programe la cocción hora. Si no se ingresa el tiempo de cocción dentro de los 15 minutos, el horno volverá a mostrar ": 0" o la hora del reloj.

**PRECAUCIÓN:** si usa rejillas para cocinar, colóquelas en el plato giratorio de vidrio. No coloque parrillas en el piso del horno.

(4) Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos, 99 segundos.


(5) Presione  para comenzar a cocinar. Se mostrará el tiempo de cocción restante. Aparecerá el indicador CONV "v" y podrá verificar la temperatura seleccionada presionando el botón Conv durante la cocción.

Nota: 1) Si no se necesita precalentar, siga los pasos 1 y 2 anteriores y luego continúe con el paso 4.

2) Si precalentamiento, no coloque alimentos en el horno hasta que alcance la temperatura de cocción.

3) Si Cocción por convección sin precalentamiento, coloque los alimentos en el horno al comienzo de la cocción.

## **FUNCIÓN DE COMBINACIÓN (Microondas + Convección)**


- (1) Presione Micro + Conv, "350F" y los indicadores MICRO y CONV "v" aparecerán en la ventana de visualización.
  - (2) Presione los botones numéricos del 0 al 9 para elegir la temperatura de cocción. Selecciones de temperatura (° F):  
0 = 425, 1 = 100, 2 = 200, 3 = 250, 4 = 275, 5 = 300, 6 = 325, 7 = 350  
8 = 375, 9 = 400. Los indicadores MICRO y CONV "v", "F" y la temperatura correspondiente se mostrarán.
  - (3) Presione Micro + Conv de nuevo. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción. El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos, 99 segundos.
  - (4) Presione  para comenzar a cocinar. Se mostrará el tiempo de cocción restante. Puede verificar la temperatura seleccionada presionando MICRO + CONV durante la cocción.
- PRECAUCIÓN:** si usa rejillas para cocinar, colóquelas en el plato giratorio de vidrio. No coloque parrillas en el piso del horno.

## **FUNCIÓN DE PARRILLA (Grill)**

Cuando se selecciona Parrilla, un quemador en el techo del horno se enciende para irradiar calor a los alimentos. Cuando mire hacia el horno, verá un brillo anaranjado a través de las perforaciones en las paredes superior y posterior. El calor radiante dará como resultado que los alimentos cocidos estén dorados y crocados en las superficies exteriores.

Ni la energía de microondas ni el ventilador de convección funcionan durante el funcionamiento de la parrilla. La función de parrilla calienta los alimentos más lentamente que la cocción por convección.

Cuando use la parrilla para cocinar carne, coloque la carne en la parrilla baja. La grasa se escurre de la carne en el plato giratorio. Limpie el plato giratorio antes del siguiente uso.

- (1) Presione Grill, ": 0" y el indicador GRILL "v" aparecerán en la ventana de visualización.
- (2) Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo de cocción; El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.
- (3) Presione  para comenzar a cocinar.

# ONE TOUCH COOK

## PALOMITAS DE MAÍZ


(1) Presione Popcorn repetidamente hasta que el número que desea aparezca en la pantalla, "3.2", "3.0", "1.75" aparecerán en la pantalla en orden.

"1.75" aparecerá en la pantalla en orden.

Presione una vez: Popcorn 3.2 oz


Presione dos veces: Popcorn 3.0 oz

Presione 3 veces: Popcorn 1.75 oz

(2) Presione  para comenzar a cocinar. El tiempo de cocción para el tamaño elegido aparece en la pantalla. El horno emite un pitido 3

## BEBIDAS

(1) Presione Bebidas varias veces hasta que aparezca el número de tazas deseado en la pantalla. Las opciones son "1", "2" y "3".

(2) Presione  para comenzar a cocinar. El tiempo de cocción para el número elegido aparece en la pantalla. Horno suena 3 veces cuando termina la cocción.


Comida	Cantidad	Comentarios
Palomitas de maiz	1.75oz. 3.0oz. 3.2oz.	Use solo con palomitas de maíz preempaquetadas que pesen 1.75, 3.0.3.2 onzas. No use esta característica dos veces seguidas en la misma comida porción, puede resultar en alimentos muy cocidos o quemados.
Bebidas (200ml/1 cup)	1 cup 2cups 3cups	No cubrir. Las bebidas calentadas con la función Bebidas pueden estar muy calientes. Retire el contenedor con cuidado. No use esta característica dos veces seguidas en la misma comida porción, puede resultar en alimentos muy cocidos o quemados.

## COCCIÓN DE MÚLTIPLES ETAPAS


Puede programar un máximo de dos etapas de cocción.


Aviso: Las funciones ONE TOUCH COOK y ONE TOUCH START no se pueden usar en la cocción de múltiples etapas.

Ejemplo: Cocinar con un nivel de potencia de 80% por cinco minutos, seguido de un nivel de potencia de 60% por 10 minutos;


- a. Presione Tiempo De Cocción, entre "5", "0" y "0" para fijar el tiempo de cocción de la primera etapa.
- b. Presione Nivel De Potencia, entre "8" para seleccionar 80% el nivel de potencia de la primera etapa.
- c. Presione Tiempo De Cocción otra vez, entre "1", "0", "0" y "0" para fijar el tiempo de cocción de la segunda etapa.
- d. Presione Nivel De Potencia otra vez, entre "6" para seleccionar 60% el nivel de potencia de la segunda etapa.
- e. Presione  para comenzar inmediatamente la cocción de múltiples etapas.

## FUNCIÓN DE BLOQUEO

Para bloquear el horno microondas para que niños u otros usuarios imprevistos no lo puedan operar, presione el botón  por tres segundos. Escuchará un pitido largo. Si el reloj ha sido ajustado, aparecerá "Loc" en la pantalla por tres segundos y el horno regresará al modo de espera. Aparecerá "Loc" en la pantalla por tres segundos cuando presione cualquier tecla.

Para desbloquear, presione  por 3 segundos, escuchará un pitido largo y el indicador LOCK "v" desaparecer en la ventana de visualización.

## Función recordatoria del final de la cocción

El horno emitirá tres pitidos para avisar al usuario que la cocción ha terminado. Aparecerá "End" en la pantalla. La hora aparecerá en la pantalla cuando abra la puerta o al presionar el Botón  .

# MANTENIMIENTO

## localización de defectos

Esta guía de mantenimiento y problemas ha sido desarrollada para que el usuario pueda referirse a ella en caso de que algún problema se presente con el aparato. Usted debe revisar esta guía antes de llamar a servicio técnico y determinar que lo que esta presentado el horno no sea posible resolverlo por medio de estas instrucciones. 1-844-553-6667 press 2.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El horno no da inicio a los procesos	a) El cable no esta conectado. b) Puerta esta abierta. c) Operación incorrecta.	a) Conecte el cable. b) Cierre la puerta. c) Revise las instrucciones.
Chispeo o contacto metálico	a) Materiales que no deben ser usados en el horno están dentro de el. b) El horno se opera cuando esta vacío. c) Restos de comida en la cavidad del horno.	a) Utilice solo utensilios de microondas. b) No opere vacío. c) Limpie la cavidad
Alimentos cocidos uniformemente	a) Materiales ajenos están siendo usados. b) La comida no esta por completo descongelada. c) El tiempo de cocción o poder de cocción es incorrecto. d) La comida no se ha volteado o batido.	a) Utilice solo utensilios para microondas. b) Descongele la comida por completo. c) Ajuste el tiempo y poder de cocción correctos. d) Voltee o bata los alimentos.
Alimentos sobrecalentadas	Tiempo de cocción o poder de cocción no esta ajustado adecuadamente.	Ajuste el tiempo de cocción y poder de la manera adecuada.
Alimentos crudas no cocidos	a) Materiales ajenos están siendo usados. b) La comida no esta por completo descongelada. c) La ventilación no es adecuada. d) Poder de cocción o tiempo incorrectos.	a) Utilice solo utensilios para microondas. b) Descongele la comida por completo. c) Revise que la ventilación sea la adecuada. d) Ajuste tiempo y poder adecuadamente
Descongelación inapropiado	a) Materiales ajenos están siendo usados. b) Poder de cocción o tiempo incorrectos. c) La comida no se ha volteado o batido.	a) Utilice solo utensilios de microondas. b) Ajuste tiempo y poder adecuadamente c) Voltee o bata los alimentos.

## **KENMORE LIMITED WARRANTY**

**FOR ONE YEAR** from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship when it is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

**WITH PROOF OF SALE** a defective appliance will be replaced free of charge. For warranty coverage details to obtain free replacement, visit the web page: [www.kenmore.com/warranty](http://www.kenmore.com/warranty)

This warranty does not cover the oven cavity light bulb, which is an expendable part that can wear out from normal use within the warranty period.

This warranty is void if this appliance is ever used for other than private household purposes.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

## **GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE**

**DURANTE UN AÑO** a partir de la fecha de venta, este electrodoméstico, posee garantía contra defectos en los materiales o en la mano de obra cuando se instale, opere y mantenga correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

**CON EL COMPROBANTE DE VENTA**, un electrodoméstico defectuoso será reemplazado gratuitamente.

Para ver los detalles de cobertura de la garantía a fin de obtener un reemplazo gratis, visite la página web:

[www.kenmore.com/warranty](http://www.kenmore.com/warranty)

Esta garantía no cubre la bombilla dentro del horno, que es una pieza consumible que se puede desgastar con el uso normal dentro del periodo de garantía.

Esta garantía se anula si este electrodoméstico se usa para cualquier propósito que no sea el uso doméstico privado.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

