

**1.2 CU. FT. / 1000 WATT  
MICROWAVE OVEN  
CONVECTION, GRILL, AND SENSOR COOKING**

**HORNO MICROONDAS  
DE 1,2 PIES CÚBICOS/1000 VATIOS  
COCCIÓN CON CONVECCIÓN, GRILL Y SENSOR**

**FOUR A MICRO-ONDES  
1,2 PI (34 L) 1000 WATTS  
CONVECTION, GRILL ET CUISSON AVEC SENSEUR**



**User Manual  
Model # MWM12001SCGSS**

**Manual del Usuario  
Para Modelo de # MWM12001SCGSS**

**Guide de l'Utilisateur  
Modèle# MWM12001SCGSS**

**Haier**

Quality ■ Innovation ■ Style

## UNPACKING YOUR MICROWAVE



1. Inspect and remove all packing materials. This includes the foam and any adhesive tape both inside and outside of the unit.
2. Inspect and remove any remains of packing, tape, or printed materials before powering on your Haier appliance.

# DANGER

### Risk of child entrapment.

**Before you throw away your old appliances, take off the door so that children may not easily get trapped inside.**

## PRODUCT REGISTRATION

### Keep for your records to obtain Warranty Service

Thank you for using our Haier product. This easy-to-use manual will guide you in getting the best use out of your appliance.

Remember to record the model and serial number. They are on a label in back of the appliance.

Staple your receipt to your manual.

**You will need it to obtain warranty service.**

Please register online at [www.prodregister.com/Haier](http://www.prodregister.com/Haier)

\_\_\_\_\_ Model Number

\_\_\_\_\_ Microwave Serial number

\_\_\_\_\_ Date of purchase

# WARNING

Please read this manual carefully before using.  
Retain it for your future reference.

# **WARNING**

## **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation 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 the oven if it is damaged. It is particularly 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.

### Addendum

- If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus, leading to a dangerous situation.

### Before you call for service

If the oven fails to operate:

- a) Ensure 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) Ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- d) 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 RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE MICROWAVE OVEN YOURSELF.**



## MICROWAVE TABLE OF CONTENTS

	<b>PAGE</b>
<b>PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE .....</b>	<b>2</b>
<b>SPECIFICATIONS .....</b>	<b>3</b>
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....</b>	<b>4</b>
<b>GROUNDING INSTRUCTION.....</b>	<b>6</b>
<b>UTENSILS.....</b>	<b>7</b>
<b>COOKING TECHNIQUES .....</b>	<b>8</b>
<b>PARTS &amp; ACCESSORIES .....</b>	<b>9</b>
<b>INSTALLATION.....</b>	<b>10</b>
<b>CONTROL PANEL .....</b>	<b>11</b>
<b>OPERATION.....</b>	<b>11-24</b>
<b>CLEANING AND CARE.....</b>	<b>25</b>
<b>TROUBLESHOOTING .....</b>	<b>26</b>
<b>LIMITED WARRANTY .....</b>	<b>27</b>

## SPECIFICATIONS

Model:	MWM12001SCGSS
Voltage:	120V ~ 60Hz
Power Input:	1500W
Output Power (Microwave):	1000W
Input Power (Grill):	1100W
Output Power (Convection):	1500W
Oven Capacity:	1.2 Cubic Feet
Turntable Diameter:	12.4 Inches
External Dimensions (WxHxD):	20.5 x 20.1 x 12.4 Inches
Net Weight:	41.4 lbs.
Warning:	Handling the cord on this microwave, or cords associated with accessories sold with this product, will expose you to lead. Lead is a substance known to the state of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. Wash hands after handling.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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



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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read 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 locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions on page 10.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
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 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.
  - If materials inside the oven should 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 purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity 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 deep fry food in the microwave. It is difficult to control the fat which could cause a fire hazard.
11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
12. The contents of feeding bottles and baby 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. Potholders 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.
16. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, 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 surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. Use only thermometers that are specifically designed for use in microwave ovens.
19. Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven.
20. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
21. 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.
22. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
23. Do not use paper products when appliance is operated in the grill mode.
24. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
25. When cleaning surfaces where the door and the base come together when the door is closed, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.

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

## SAFETY INSTRUCTIONS



### Electrical Requirements

#### WIRING AND GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be plugged into at least a 15 AMP 110-115 VOLT 60 Hz GROUNDED OUTLET. This appliance must be grounded. It is equipped with a 3-wire cord having a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

**WARNING!** Improper use of grounded wire can result in the risk of electric shock. Consult a physician if necessary. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug.

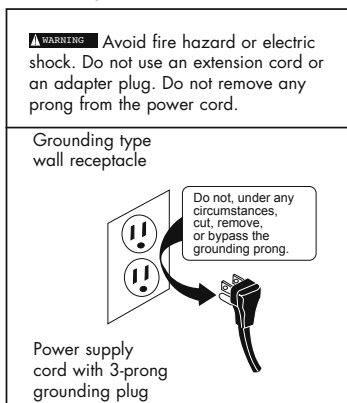
#### THE POWER CORD

1. **A short power-supply cord is provided with this unit to reduce the risks associated with a longer cord; for example, tripping or entanglement.**
2. **Avoid the use of an extension cord because it may overheat and cause a risk of fire. If it is necessary to use an extension cord, care must be exercised and these guide lines should be followed:**
  - a. **The marked electrical voltage rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical voltage rating of the appliance.**
  - b. **Use only 3-wire extension cords with a 3-blade grounding plug.**
  - c. **Longer cords should be arranged so that they do not drape over countertops or tabletops where they can be a hazard, or where they can be pulled on by children intentionally.**



#### ATTEMPTING ANY MAINTENANCE OR CLEANING:

To minimize the possibility of electric shock, unplug this appliance from the power supply or disconnect at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker before attempting any maintenance or cleaning.



## UTENSILS

This section lists which utensils can be used in the microwave, which ones have limited use for short periods, and which ones should not be used in the microwave.

### 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 – Use for short-term heating and covering; These absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.
- Glass and 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 food in several places. Conventional thermometers may be used on microwave food once the food has been removed from the oven.

### Limited Use

- Aluminum foil – Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- Ceramic, porcelain, and stoneware – Use these 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.

### Not Recommended

- Glass jars and bottles – Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause 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 an unhealthy residue on food.
- Plastic storage and food containers – Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.
- Metal utensils – These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

**Note** Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds.

**7** A dish which becomes very hot should not be used.



## COOKING TECHNIQUES

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind:

### **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 turn off 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**

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.

### **Turning**

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

## SETTING UP YOUR OVEN

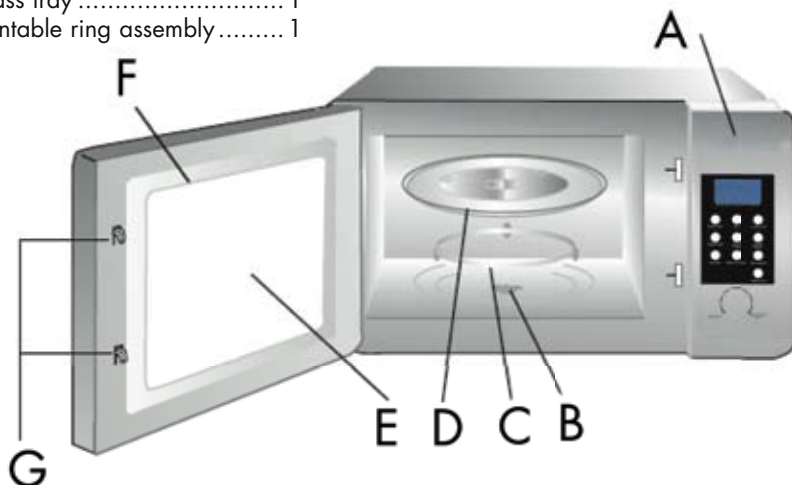
### Parts and Accessories

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

Your oven comes with the following accessories:

Glass tray ..... 1

Turntable ring assembly ..... 1

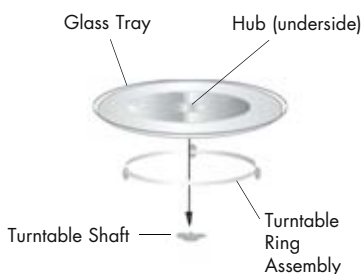


- A. Control panel
- B. Turntable shaft
- C. Turntable ring assembly
- D. Glass tray
- E. Observation window
- F. Door assembly
- G. Safety interlock system
- H. Grill Rack



### Turntable Installation

- a. Never place the glass tray upside down.  
The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.



## COUNTERTOP INSTALLATION

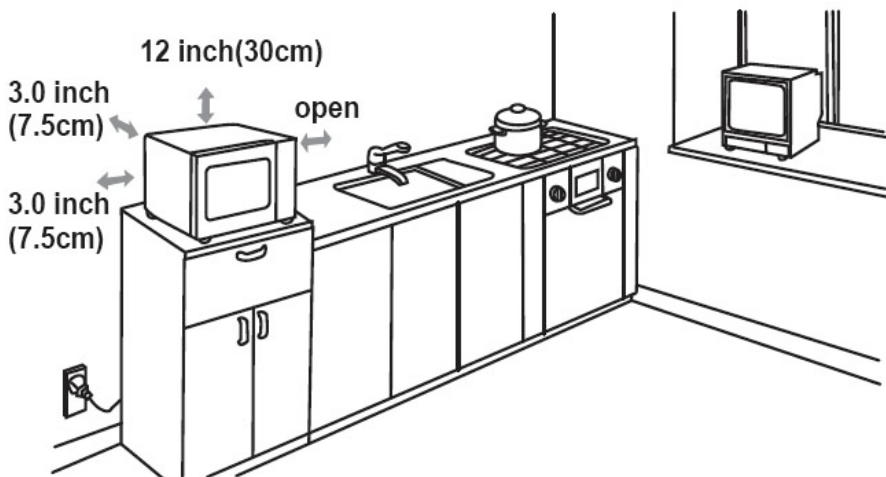
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage, such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

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

### Installation

1. Select a level surface that provides 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 and/or outlet openings can damage the oven.
  - (4) Place the oven as far away from radios/TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio/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.



## CONTROL PANEL



Control Panel



LCD Screen

1. Power Level LCD Display
2. Grill
3. Convection
4. Combination
5. Sensor Cook
6. Sensor Reheat
7. Popcorn
8. Weight Defrost
9. Time Defrost
10. Timer/Clock
11. Dial
12. Stop/Clear
13. Start/+30sec/Select

This microwave oven uses modern electronic controls to adjust cooking parameters to meet your needs for better cooking results.



The Convection Cooking Feature cooks foods more efficiently by circulating heat throughout the unit with a fan, resulting in a faster cooking time and moist, tender food.



The Grilling Feature uses direct heat from the upper heating elements to cook and brown your food from above. The temperature of the Grilling Feature is preset to 329°F.



The Sensor Cooking Feature uses a humidity sensor to calculate and adjust the remaining cooking time needed for your food, providing easier programming and optimum results.

## OPERATION

### 1. Clock Setting

When you first plug in your microwave, you must first set the time.

1. Plug in the microwave



Start/+30 sec/Select



Start/+30 sec/Select



2. Turn the Dial to select hours.
3. Press the Start/+30 sec/Select button.
4. Turn the Dial to select minutes.
5. Press start/+30 sec/select button to finish.

To reset the clock:

Timer/Clock



Dial



Start/+30 sec/Select



Dial



Start/+30 sec/Select



1. Press the Timer/Clock button **twice**.
2. Turn the Dial to select hours.
3. Press the Start/+30 sec/Select button.
4. Turn the Dial to select minutes.
5. Press start/+30 sec/select button to finish.

#### Note

1. You can use the oven without setting the clock
2. The oven uses a 12-Hour clock.
3. The clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity it provided.

### 2. Quick 30 Seconds

The Start/+30sec/Select button 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%

Start/+30 sec/Select



1. To set the time for cooking, press start/+30sec/Select button and the oven will begin cooking for 30 seconds.
2. To add extra cooking time during cooking, press the start/+30sec/Select button during cooking this will increase cooking time by 30 seconds. The maximum amount of time that can be added is 95 minutes.

### 3. Stop/Clear

Stop/Clear



1. To stop the microwave at any point during cooking, press the stop/clear button.

## 4. Variable Power Level

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time, for example, Power Level 3 is microwave energy 30% of the time. Power Level 10 will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes. Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to transfer heat to the inside of the food. An example of this is with the defrost cycle (Power Level 3). If the microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

- 
1. Press the Power Level button.
  2. Turn the dial to select the power level.
  3. Press the Start/+30 sec/Select button to enter.
  4. Turn the Dial to select the time.
  5. Press start/+30 sec/select button to start cooking.

Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Display	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

## 5. Multi-stage Cooking

Two or three cooking stages can be set. If defrosting is one of the stages, it should be programmed as the first stage. It will beep once when one stage finishes and the next stage will begin.

**Note** Sensor menu and weight defrost cannot be set as one of the multi-stages.

### Two Stages Cooking Example

If you want to defrost the food for 5 minutes, then cook with 80% Microwave power for 7 minutes. Follow these steps:

Stage 1: Defrost

- 
1. Press Time Defrost, "d-2" will display.
  2. Turn the dial to select the cooking time of 5 minutes.

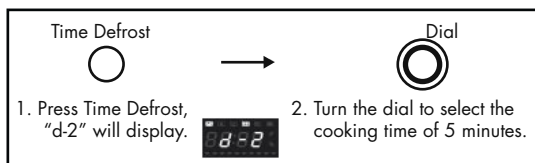
Stage 2: Microwave

- 
3. Press the Power level button. "PL10" displays.
  4. Turn the dial to choose 80% microwave power, "PL8" will display.
  5. Press Start/+30 sec/Select to input your selected power level.
  6. Turn the dial to adjust the cooking time of 7 minutes.
  7. Press Start/+30Sec/Select to start cooking.

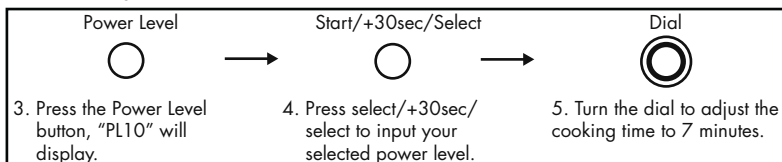
### Three Stages Cooking Example

If you want to defrost the food for 5 minutes, and cook with 100% microwave power for 7 minutes, then cook with grill 3 minutes. Follow these steps:

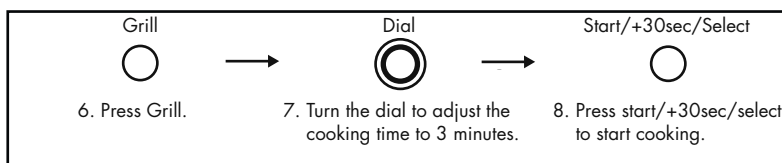
#### Stage 1: Defrost



#### Stage 2: Microwave



#### Stage 3: Grill



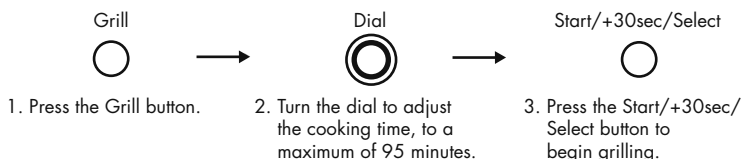
## 6. Grill



The Grilling Feature uses direct heat from the upper heating elements to cook and brown your food from above. The temperature of the Grilling Feature is preset to 311°F.

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

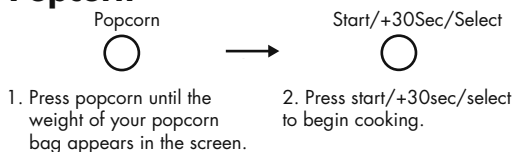
- Cookware will become very hot, use oven mitts to handle the cookware.
- In addition to the cookware provided, you can use non-metal casserole dishes, pie plates and other heat-safe cookware. Place them directly onto the metal rack.
- Be sure to select a cookware size that will rotate easily.
- Place 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.



**Note** When half the grill time passes, the oven should sound two beeps. This is normal, to alert you to turn the food. Remove cookware from oven before turning food. To continue, close the door and press Start/+30sec/Select. If the oven door is not opened oven will continue grilling normally.

**▲** 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.

## 7. Popcorn



- Prepackaged microwave popcorn comes in 3.5 oz (99g), 3.0oz (85g) and 1.75oz (50 g) bags.
- Place the bag in the oven according to the manufacturer's direction.
- Pop only one bag at a time.
- When popping multiple bags consecutively, the cooking times may vary slightly. This does not affect the cooking results.
- After popping, open the bag carefully. Popcorn and steam are extremely hot.
- Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
- Use only the package weight, or results will be unsatisfactory and popcorn may scorch.
- If popcorn is undercooked after the countdown, use Start/+30Sec/Select to add additional cooking time.



## 8. Weight Defrost

Weight Defrost will automatically set the defrosting time and power level to give even defrosting results.

- 
1. Press the Weight Defrost button, the oven will display "d-1."
  2. Turn the dial to select the weight of the food (Between 4-100OZ), and the "OZ" light will turn on.
  3. Press the Start/+30sec/Select button to begin defrosting.

Conversion Guide	
Weight of food in Lbs	Enter Weight in OZ
0.1	1-2
0.2	3
0.3	4-5
0.4	6-7
0.5	8
0.6	9-10
0.7	11
0.8	12-13
0.9	14-15

## 9. Time Defrost

- 
1. Press the Time Defrost button, the oven will display "d-2."
  2. Turn the dial to select the time, to a maximum of 95 minutes.
  3. Press the Start/+30sec/Select button to begin defrosting.

**Note** Power level for Time Defrost is preset at 30%.

Defrosting Tips and Techniques				
Food	Manual Defrost Time at P3 (min/lb)	During Defrost	After Defrosting	
			Stand Time	Rinse (Cold Water)
<b>Fish and Seafood</b> (up to 1.4 kg [3lbs]) Crabmeat	6	Break Apart/ Rearrange	5 min.	YES
Fish Steaks	4-6	Turn Over		
Fish Fillets	4-6	Turn Over /Rearrange/ Shield Ends		
Sea Scallops	4-6	Break Apart/ Remove Defrosted Pieces		
Whole Fish	4-6	Turn Over		
<b>Meat</b> Ground Meat	4-5	Turn over/ Remove Defroster Portion/ Shield Edges	10 min.	NO
Roasts (1.1-1.8 kg [2½-4lbs.])	4-8	Turn over/ Shield Ends and Defrosted Surface	30 min. in fridge	
Chops/Steak	6-8	Turn over/ Rearrange/ Shield Ends and Defrosted Surface	5 min.	
Ribs/T-bone	6-8	Turn over/ Rearrange/ Shield Ends and Defrosted Surface		
Stew Meat	4-8	Break Apart/ Rearrange/ Remove Defrosted Pieces		
Liver (Thinly Sliced)	4-6	Drain Liquid/ Turn Over/ Separate Pieces		
Bacon (Sliced)	4	Turn Over	—	
<b>Poultry</b> Chicken, whole (up to 1.4 kg [3 lbs])	4-6	Turn over/ Shield	20 min./ in fridge	YES
Cullets	4-6	Break Apart/ Turn Over/ Remove Defrosted Pieces	5 min.	
Cornish hens	6-8	Turn over/ Shield	10 min.	
Turkey Breast (2.3-2.7 kg [5-6 lbs])	6	Turn over/ Shield	20 min. in fridge	

## 10. 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.



**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 Pre-set Sensor Cooking

- The oven door should not be opened while the sensor cook is on. Opening the door may cause inaccurate cooking results. Once the two beep signal is heard, the remaining cooking time immediately appears in the screen and begins to count-down. At this time, the oven door may be opened to stir, turn, or add food.
- Cover foods loosely, but completely, with plastic wrap or place foods in a casserole dish with a proper fitting lid.
- 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.

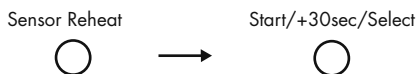
After cooking/reheating: All food should have a specific Sensor Cooking setting. See the “sensor cook chart” on the next page for specific food cooking instructions.

## Sensor Cook Chart

Menu	Weight	Display	Additional Instructions
Frozen Entrée	8~32Oz (225~900g)	SC-1	Follow manufacturer's instructions on preparation. Be careful when removing the film cover after cooking. Remove facing away from you to avoid steam burns. If additional time is needed, continue to cook manually.
Fish Fillets	4~16Oz 110~450g)	SC-5.	Arrange in a single layer. Cover with lid or vented plastic wrap.
Potato	1~4 Unit (6~8Oz each)	SC-2	Pierce each potato with a fork 6 times around its surface. Place potatoes around the edge of a paper-towel-lined turntable, at least 1" (2.5cm) apart. Do not cover.
Frozen Vegetables	6~16 Oz (170~450g)	SC-6	Wash thoroughly, add 1 tbsp. of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with a lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter vegetables until after cooking.
Pasta	2~8 Oz (56~225g)	SC-3	Place pasta with hot tap water in a microwave casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap..
Fresh Vegetables	4~16Oz 110~450g)	SC-7	All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp. of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with a lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter vegetables until after cooking.
Frozen Pizza	6~12 Oz (225g each)	SC-4	Follow manufacturer's directions for preparation.
Ground Meat	8~24 Oz (225~680g)	SC-8	Break apart in glass bowl or colander. Cover with lid or vented plastic wrap. Juices should be clean when done. Drain.

## 11. Sensor Reheat Feature

The sensor reheat feature allows you to reheat food without setting the oven manually.



1. Press the Sensor Reheat button. Then place your food in the microwave. SA-1 will be displayed.
2. Press the Start/+30sec/Select button to begin reheating.

Two beeps will signal when the sensor detects the steam. The time will count down, and display the remaining cooking time in the display window. When the cooking has finished, 5 beeps will signal and the oven will turn back to the waiting state.

**Note** Avoid the following foods while sensor heating:

1. Bread and other dry foods, such as biscuit or cake.
  2. Beverages and frozen foods.
- The oven cannot cook automatically when the temperature of the oven is too high.
  - The reheated food can be covered with a lid. But ensure the lid has ventilation in order to release steam. Sealed containers and utensils should never be used.

## 12. Convection



Convection Cooking is 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 microwave 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.

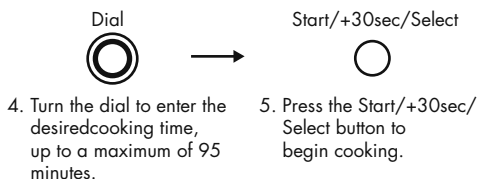
### Convection time cook with preheat

- Convection → Dial → Start/+30sec/Select
- 
1. Press the Convection button, "100F" will flash.
  2. Turn the dial to enter the desired temperature between 100°F (38°C) to 425°F (218°C).
  3. Press the Start/+30sec/Select button twice to begin preheating.
  4. When preheating is complete, two beeps will signal. If you do not open the oven within 5 minutes, the oven will turn off automatically.

- Start/+30sec/Select
- 
5. Open the oven door, and carefully place the food inside. Close the oven door.
  6. Turn the dial to enter the desired cooking time, up to a maximum of 95 minutes.
  7. Press the Start/+30sec/Select button to begin cooking.

### Convection without preheat

- Convection → Dial → Start/+30sec/Select
- 
1. Press the Convection button, "100F" will flash.
  2. Turn the dial to enter the desired temperature between 100°F (38°C) to 425°F (218°C).
  3. Press the Start/+30sec/Select button to enter temperature.



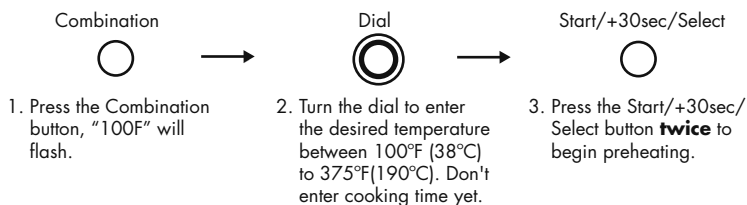
### 13. Combination Cooking

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. Any oven temperature from 100°F (38°C) to 375°F (190°C) may be set. The microwave oven power level is preset at 30% power.

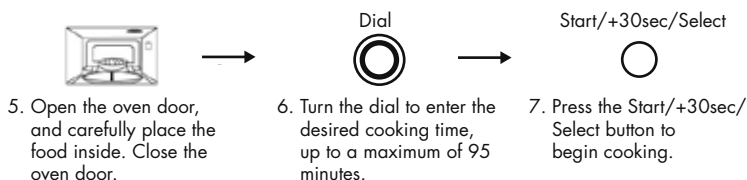
▲ When using the combination feature, remember that the oven, door and dishes will be very hot.

- 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.
- 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.

#### Combination cook with preheat



4. When oven is preheated, two beeps will signal.



## Combinaion cook with without preheat

- Convection → Dial → Start/+30sec/Select
1. Press the Combination button, "100F" will flash.
  2. Turn the dial to enter the desired temperature between 100°F (38°C) to 375°F (190°C). Don't enter cooking time yet.
  3. Press the Start/+30sec/Select button to enter temperature.

- Dial → Start/+30sec/Select
4. Turn the dial to enter the desired cooking time, up to a maximum of 95 minutes.
  5. Press the Start/+30sec/Select button to begin cooking.

### Note Combination Instructions

Combination Temperature	Microwave Power
100°F (38°C)	30%
150°F (65°C)	
250°F (121°C)	
275°F (135°C)	
300°F (148°C)	
325°F (162°C)	
350°F (176°C)	
375°F (190°C)	

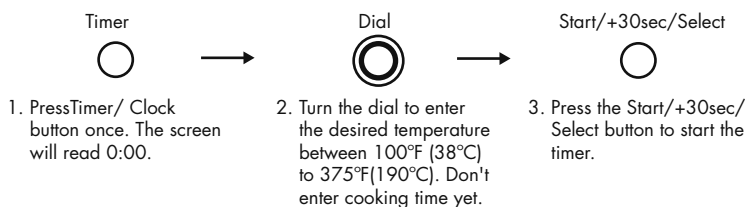
## Cooking Guide Chart

1 = Best Method    2 = Alternate Method    N/R = Not Recommended

Foods	Microwave	Combination-1 (Microwave + Convection)	Convection
<b>Appetizers</b>			
Dips and Spreads	1	N/R	N/R
Pastry Snacks	2	1	2
<b>Meat</b>			
Defrosting	1	N/R	N/R
Roasting	2	1	2
<b>Poultry</b>			
Defrosting	1	N/R	N/R
Roasting	2	1	2
<b>Fish and Seafood</b>			
Defrosting	1	N/R	N/R
Cooking	1	2	N/R
Casseroles	2	1	2
<b>Eggs and Cheese</b>			
Scrambled, Omelettes	1	N/R	2
Quiche, Souffle	2	2	1
<b>Breads</b>			
Quick	2	1	2
Yeast	N/R	2	1
Muffins, Coffee Cake	2	1	2
<b>Desserts</b>			
Cakes, (layer and bundt)	2	1	2
Angel Food and Chiffon	N/R	N/R	1
Custard and Pudding	1	N/R	N/R
Bar Cookies	2	1	2
Pies and Pastry	N/R	2	1
Candy	1	N/R	N/R
<b>Other</b>			
Beverages	1	N/R	N/R
Sauces and Toppings	1	N/R	N/R
Soups and Stews	1	2	N/R
Fruit	1	N/R	N/R
Vegetables (fresh)	1	N/R	N/R
Blanching vegetables	1	N/R	N/R
Frozen Meals	1	2	2

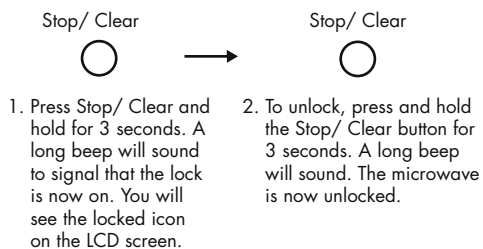


## 14. Timer



The microwave will beep five times when the timer is finished.

## 15. Child Lock



## CLEANING AND CARE

1. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
2. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. 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.
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 become 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.
8. It is occasionally 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 to avoid excessive noise. 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 it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.

## 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.

<b>TROUBLE</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE REMEDY</b>
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.	Use correct cooking time and 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 ventilation ports are 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 and 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 and power level.</li> <li>c. Turn or stir food.</li> </ul>

## 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)**

**10 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

To have your product serviced, please contact Haier America Customer Service Hotline 24 hours a day, 7 days a week. In the U.S.A., call 1-877-337-3639.

## DÉBALLAGE DE VOTRE MICRO-ONDES



1. Retirez tous les matériaux d'emballage dont la mousse et les adhésifs à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
2. Vérifiez et retirez tous les restes d'emballage, adhésif ou documentation avant de mettre en marche votre appareil Haier.

# DANGER

**Risque de suffocation et de confinement des enfants.**  
**Avant de jeter vos vieux appareils électroménagers,**  
**retirez la porte pour que les enfants ne puissent pas**  
**grimper à l'intérieur facilement.**

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

### À conserver pour pouvoir obtenir les services de garantie

Merci d'avoir choisi ce produit Haier. Ce guide facile à utiliser vous permettra d'utiliser votre appareil au maximum de ses capacités.

N'oubliez pas de noter le modèle et le numéro de série. Ils sont au dos de votre appareil.

Agrafez votre reçu à votre mode d'emploi.

**Vous en aurez besoin pour faire valoir votre garantie.**

Merci d'effectuer l'enregistrement en ligne : [www.prodregister.com/Haier](http://www.prodregister.com/Haier)

\_\_\_\_\_

Numéro du modèle

\_\_\_\_\_

Numéro de série du micro-ondes

\_\_\_\_\_

Date d'achat



# AVERTISSEMENT

S'il vous plaît lire ce manuel soigneusement avant utilisation. Maintenez-le pour votre future référence.

## **ADVERTISSEMENT**

### **PRECAUTIONS A RESPECTER AFIN D'EVITER UNE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE**

- (a) N'utilisez pas ce four lorsque la porte est ouverte. Le faire fonctionner avec la porte ouverte pourrait provoquer une exposition excessive à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas trifouiller ou jouer avec les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez pas d'objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de résidus s'accumuler et obstruer les orifices de sécurité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme bien et qu'il n'y ait pas de problème avec :
  1. la porte (cabossée)
  2. les charnières de porte et joints d'étanchéité (cassés ou lâches)
  3. les joints de porte et orifices de sécurité
- (d) Le four doit être réglé ou réparé uniquement par un technicien qualifié.

### Addendum

- Si cet appareil n'est pas maintenu propre, ses surfaces peuvent se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.

### Avant d'appeler pour maintenance

Si le four ne fonctionne pas :

- a) Assurez-vous que le four est correctement branché. Si ce n'est pas le cas, retirez la fiche de la prise murale, attendez 10 secondes et réinsérez la fiche dans la prise murale.
- b) Vérifiez si un fusible a disjoncté ou s'il y a un problème avec le disjoncteur principal. S'ils semblent fonctionner correctement, testez la prise murale avec un autre appareil.
- c) Assurez-vous que le tableau de commande est correctement programmé et la minuterie réglée.
- d) Assurez-vous que la porte est correctement fermée, engageant le système de sécurité de la porte. Sinon, l'énergie micro-ondes ne circulera pas dans le four.

SI AUCUNE DES OPTIONS CI-DESSUS NE RECTIFIE LA SITUATION,  
CONTACTEZ ALORS UN TECHNICIEN AGRÉÉ. N'ESSAYEZ PAS D'AJUSTER OU  
DE RÉPARER LE MICRO-ONDES VOUS-MÊME.



## TABLE DES MATIÈRES DU MICRO-ONDES

	PAGE
<b>PRECAUTIONS A RESPECTER AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION EVENTUELLE A UNE ENERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE .....</b>	<b>29</b>
<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....</b>	<b>30</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....</b>	<b>31</b>
<b>INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.....</b>	<b>33</b>
<b>GUIDE D'USTENSILES .....</b>	<b>34</b>
<b>TECHNIQUES DES CUISSON.....</b>	<b>35</b>
<b>INSTALLATION DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES .....</b>	<b>36</b>
<b>INSTALLATION DU FOUR SUR LE PLAN DE TRAVAIL .....</b>	<b>37</b>
<b>TABLEAU DE COMMANDE ET CARACTERISTIQUES.....</b>	<b>38</b>
<b>OPÉRATION.....</b>	<b>39</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>52</b>
<b>PROBLÈMES ET SOLUTIONS.....</b>	<b>53</b>
<b>GARANTIE.....</b>	<b>54</b>

## CARACTÉRISTIQUES

Modèle:	MWM12001SCGSS
Tension:	120V ~ 60Hz
Puissance Fournie:	1500W
Micro-ondes Puissance:	1000W
Puissance d'entrée (Gril)	1100W
Puissance de Sortie (Convection)	1500W
Capacité de Four:	1.2 pieds cubes
Diamètre De Plateau Tourne-disques:	ø12.4 pouces
Dimensionne Externe	20.5 x 20.1 x 12.4 inches
Poids Net:	44.1 livres
Advertissement:	Manipulant la corde sur cette micro-onde, ou des cordes s'est associé aux accessoires vendus avec ce produit, vous exposera au fil. Le fil est une substance connue de l'état de la Californie pour causer des défauts de cancer et de naissance ou tout autre mal reproducteur. Mains de lavage après manipulation.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques certaines précautions d'utilisation doivent être respectées, dont les suivantes :

**AVERTISSEMENT** : Afin de réduire tout risque d'incendie, décharge électrique, blessure ou exposition excessive à une énergie micro-ondes :



1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et respectez attentivement la section : « PRECAUTIONS A RESPECTER AFIN D'ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE A UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE. » page 29.
3. Ce four doit être mis à la terre. Ne le reliez qu'à une prise électrique correctement mise à la terre. Voir « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » page 33.
4. N'installez et ne placez ce four que conformément aux instructions d'installation fournies page 37.
5. Certains produits comme les oeufs durs et les conteneurs scellés (par exemple les bocaux en verre fermes) peuvent exploser et ne devraient donc pas être réchauffés dans ce four.
6. N'utilisez ce four que comme indiqué et décrit dans ce guide. N'utilisez pas de produits chimiques ou vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher la nourriture. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
7. Comme avec la plupart des appareils électroménagers, ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé par des enfants.
8. Afin de réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
  - Ne surcuisez pas les aliments. Restez près du four si du papier, plastique ou autre matériel combustible est placé dans le four pour faciliter la cuisson.
  - Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou plastique ou autres matériaux combustibles avant de les placer dans le four.
  - Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment maintenez la porte fermée, éteignez et débranchez le four ou coupez le courant au disjoncteur.
  - N'utilisez pas la cavité du four à des fins d'entreposage. N'entreposez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou de la nourriture à l'intérieur du four.
9. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent bouillir et déborder sans que cela soit visible. Lorsque le récipient est sorti du four il se peut qu'il n'y ait ni bulles ni bouillonnement visible. CELA PEUT ENTRAÎNER DES DEBORDEMENTS DE BOISSON TRÈS CHAUDE VOIRE BOUILLANTE LORSQUE L'ON INSERE UNE CUILLERE OU AUTRE USTENSILE A L'INTERIEUR DU RECIPIENT.



10. Ne faites pas frire d'aliments dans le four à micro-ondes. Il est difficile de contrôler la graisse qui peut causer un risque d'incendie.
11. Percez les aliments à peau épaisse comme les pommes de terre, les courges, les pommes et les châtaignes avant cuisson.
12. Le contenu des biberons et des petits pots doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant de servir afin d'éviter les brûlures.
13. Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds à cause du transfert de chaleur provenant de la nourriture chauffée. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser des gants de cuisine.
14. Ne couvrez pas et ne bloquez pas les orifices du four.
15. N'utilisez pas et n'entreposez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce four près de l'eau, par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans tout autre lieu similaire.
16. N'utilisez pas ce four si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.
17. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre à travers la table ou le plan de travail.
18. Utilisez uniquement des thermomètres spécialement conçus pour être utilisés dans les fours à micro-ondes.
19. Lorsque vous nettoyez les surfaces de contact avec la porte utilisez uniquement des savons ou détergents doux, non-abrasifs, avec une éponge ou un chiffon doux.
20. Assurez-vous que le plateau en verre et l'anneau de guidage sont bien en place lorsque vous utilisez le four.
21. Cet appareil ne doit être réparé que par un électricien qualifié. Contactez le centre de réparation agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

# INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



## Conditions Électriques

### INSTRUCTIONS DE CÂBLAGE ET DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être branché dans une prise murale de 15 ampères, 11-115 volts, 60 Hz. Cet appareil doit être mis à la terre. Il est équipé d'un cordon avec une fiche de mise à la terre. Cette fiche doit être insérée dans une prise électrique qui est correctement installée et mise à la terre.

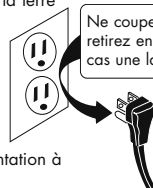
**AVERTISSEMENT !** Une mauvaise utilisation de la fiche polarisée peut résulter en un choc électrique. Consultez un médecin si besoin est. N'essayez pas de contourner cette sécurité en modifiant la prise.

**WARNING** Évitez les risques d'incendie ou de choc électrique. N'utilisez pas une rallonge ou un adaptateur. Ne retirez aucune lame du cordon d'alimentation.

Fiche de courant  
reliée à la terre

Ne coupez et ne retirez en aucun cas une lame.

Cordon  
d'alimentation à  
3 lames



## LE CORDON D'ALIMENTATION

- 1. Un cordon d'alimentation court est fourni avec cet appareil pour réduire les risques associés à un long cordon ; par exemple le trébuchement et l'emmêlement.**
- 2. Évitez d'utiliser une rallonge car elle peut surchauffer et causer un risque d'incendie. Si vous avez besoin d'utiliser une rallonge, faites très attention et suivez ces consignes :**
  - a: La tension de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.**
  - b: Utilisez uniquement une rallonge à 3 lames, qui a 3 lames au bout et qui a 3 trous pour recevoir la fiche de l'appareil.**
  - c: Les cordons plus longs doivent être arrangés de façon à ne pas pendre à travers la table ou le plan de travail où les enfants peuvent tirer ou trébucher dessus.**



## ESSAYER TOUT ENTRETIEN OU NETTOYAGE:

Pour réduire au minimum la possibilité de décharge électrique, débrancher cet appareil de la puissance supply ou de débranchement au panneau électrique de ménage en enlevant le fusible ou le changement outre du disjoncteur avant d'essayer tout entretien ou le nettoyage.

## USTENSILES

Cette section liste les ustensiles qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes, ceux qui ont une utilisation limitée pour une courte période et ceux qui ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes.

### Recommandé

- Plat à brunir micro-ondes – Utiliser pour brunir l'extérieur des petits aliments comme les steaks, les côtes ou les crêpes. Suivez les instructions fournies avec votre plat à brunir.
- Emballage plastique adaptés à la cuisson au micro-ondes – Utiliser pour retenir la vapeur. Faites une petite ouverture pour laisser la vapeur s'échapper et évitez de le placer directement sur la nourriture.
- Serviettes en papier – Utiliser pour un réchauffement de courte durée et pour couvrir. Elles absorbent l'excès d'humidité et empêchent les éclaboussures. N'utilisez pas des serviettes en papier recyclé qui peuvent contenir du métal et pourraient s'enflammer.
- Plats et bols en verre – Utiliser pour chauffer et cuisiner.
- Papier paraffiné – Utilisez pour couvrir la nourriture et éviter les éclaboussures.
- Thermomètres – Utiliser uniquement ceux portant une étiquette indiquant qu'ils sont adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Vérifiez la nourriture. Les thermomètres conventionnels peuvent être utilisés sur la nourriture de micro-ondes une fois que la nourriture a été retirée du micro-ondes.

### Utilisation limitée

- Papier aluminium – Utilisez de fins morceaux pour éviter la surcuisson des parties exposées.
- Céramique, porcelaine et poterie – Uniquement ceux adaptés à la cuisson au micro-ondes. S'ils ne portent pas la mention, testez-les au micro-ondes.
- Plastique – Uniquement s'ils portent le label « Adapté à la cuisson au micro-ondes ». Les autres plastiques peuvent fondre.
- Pailles, osier et bois – Uniquement pour des temps de cuisson courts, comme pour réchauffer quelque chose pour quelques secondes. Les paniers et bols peuvent s'enflammer.

### Non recommandés

- Bocaux et bouteilles en verre – Le verre habituel est trop fin pour être utilisé au micro-ondes. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent être dangereux et causer des dommages et des blessures.
- Sacs en papier – Ils peuvent causer un risque d'incendie sauf les sacs à popcorn qui sont conçus pour une utilisation au micro-ondes.
- Assiettes, barquettes et gobelets en polystyrène – Ceux-ci peuvent fondre et laisser un résidu malsain sur la nourriture.
- Récipients en plastique – Des récipients tels que les barquettes de margarine peuvent fondre dans le micro-ondes.
- Ustensiles en métal – Ils peuvent endommager votre four. Retirez tout le métal avant la cuisson.

**Note** Si vous désirez savoir si est ustensile est adapté à l'utilisation au micro-ondes, placez le vide dans le micro-ondes et chauffez-le pendant 30 secondes A FORTE PUISSANCE. S'il devient très chaud il n'est pas adapté à la cuisson au micro-ondes.

## TECHNIQUES DE CUISSON

Votre micro-ondes rend la cuisson plus facile qu'avec un four traditionnel tant que vous n'oubliez pas ces considérations :

### Remuer

Remuez les aliments comme les ragoûts et les légumes pendant la cuisson pour distribuer la chaleur de façon homogène. Les aliments vers l'extérieur du plat absorbent plus d'énergie et chauffent plus rapidement alors remuer de l'extérieur vers le centre. Le four s'arrêtera lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

### Arranger

Arrangez les aliments de forme inégale comme les morceaux de poulet et les côtes avec la partie la plus charnue vers l'extérieur du plateau tournant où ils reçoivent plus d'énergie micro-ondes. Pour empêcher la surcuisson, placez les parties délicates, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plateau tournant.

### Protéger

Protégez les aliments avec de petits morceaux de papier aluminium pour empêcher la surcuisson. Les parties qui ont besoin d'être protégées sont les ailes de volaille, les cuisses et pieds de volaille et les côtés des plats carrés. Utilisez seulement des petits morceaux de papier aluminium. Une grande quantité de papier aluminium peut endommager votre four.

### Tourner

Tournez les aliments de l'autre côté durant la cuisson pour exposer toutes les parties à l'énergie micro-ondes. Ceci est particulièrement important avec les morceaux larges comme les rôtis.

### Laisser reposer

Les aliments cuits dans le four à micro-ondes créent une chaleur interne et continuent de cuire pendant quelques minutes après l'arrêt de la chaleur. Laissez les aliments reposer pour finir la cuisson, particulièrement les aliments comme les gâteaux et les légumes. Les rôtis ont besoin de ce laps de temps pour que leur cuisson soit complète au centre sans que les parties extérieures de l'aliment soient trop cuites. Tous les liquides, comme les soupes ou le chocolat chaud doivent être remués et secoués quand la cuisson est terminée. Laissez les liquides reposer un moment avant de les servir. Quand vous chauffez de la nourriture pour bébé, remuez bien quand vous la retirez du four et testez la température avant de servir. .

### Ajouter de l'humidité

L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules de l'eau. Les aliments qui ont un contenu d'humidité inégal doivent être couverts ou doivent être en position verticale pour que la chaleur puisse se disperser de façon homogène. Ajoutez un peu d'eau aux aliments secs pour aider leur cuisson.

## INSTALLATION DE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES

### Pièces et accessoires

Sortez le four et tous les matériaux du carton et de la cavité du four.

Votre four est accompagné des accessoires suivants :

Plateau en verre..... 1

Anneau de guidage

du plateau tournant..... 1

### A. Tableau de commande

### B. Coupleur du plateau tournant

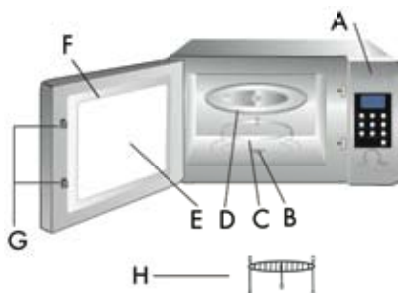
### C. Anneau de guidage du plateau tournant

### D. Plateau en verre

### E. Fenêtre d'observation

### F. Assemblage de la porte

### G. Système de sécurité



### Installation du plateau tournant

a. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être limité.

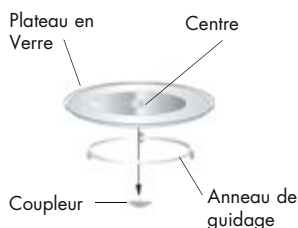
b. Le plateau en verre et l'anneau de guidage doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.

c. Placez toujours les aliments et récipients sur le plateau en verre.

d. Si le plateau en verre se brise ou si l'anneau de guidage se casse contactez le service après-vente le plus proche de chez vous.

**Note** Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Vérifiez que le four n'est pas endommagé et que la porte n'est pas cassée.

**Carrosserie :** Retirez tout film protecteur de la surface du four. Ne retirez pas le Mica marron clair attaché à la cavité du four pour protéger le magnétron.

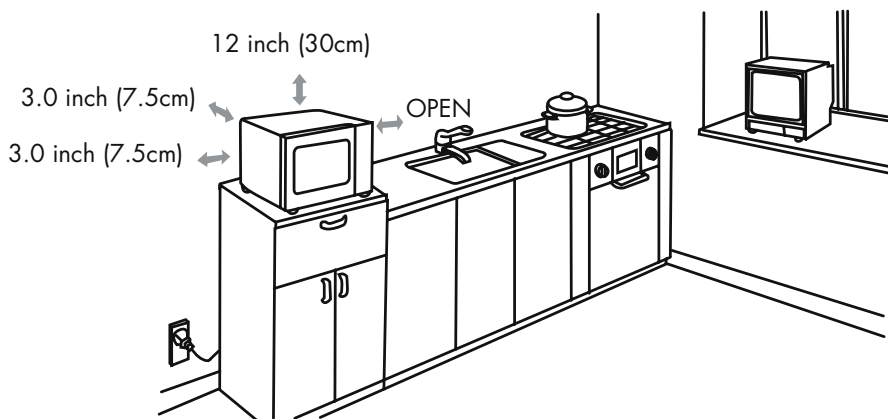


## INSTALLATION DU FOUR SUR LE PLAN DE TRAVAIL

### Installation

1. Choisissez une surface plane permettant un dégagement suffisant pour faciliter le branchement et la ventilation. Laissez un minimum de 7.5 cm (3.0 pouces) entre le four et les murs adjacents.
  - (1) Laissez un minimum de 30 cm (12 pouces) au-dessus du four.
  - (2) Ne retirez pas les pieds du four.
  - (3) Bloquer le branchement et la ventilation peut endommager le four.
  - (4) Placez le four le plus loin possible des radios et télévisions. L'utilisation du four à micro-ondes peut causer des interférences à la réception de la radio ou du téléviseur.
2. Branchez votre four dans une prise standard. Vérifiez que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur l'étiquette de l'appareil.

**AVERTISSEMENT :** N'installez pas le four au-dessus d'un fourneau ou d'une source de chaleur. Le four pourrait être endommagé et la garantie nulle.



## TABEAU DE COMMANDE ET CARACTERISTIQUES



Tableau de commande



Écran d'affichage à cristaux liquides

1. Affichage LCD niveau de puissance
2. Gril
3. Convection
4. Combinaison
5. Cuisson avec senseur
6. Réchauffage avec senseur
7. Pop-corn
8. Décongélation poids
9. Décongélation durée
10. Minuterie/Horloge
11. Numéros
12. Stop/Annulation
13. Start/+30sec/Select

Ce four à micro-ondes utilise des contrôles électroniques modernes pour ajuster les paramètres de cuisson pour répondre à vos besoins pour de meilleurs résultats de cuisson.



La fonction de cuisson par convection cuisine les aliments de façon plus efficace en faisant circuler la chaleur à travers l'appareil à l'aide d'un ventilateur ce qui entraîne un temps de cuisson plus rapide et des aliments tendres et moelleux.



La fonction Gril utilise la chaleur directe des éléments chauffants supérieurs pour cuire et brunir les aliments par le dessus. La température de la fonction gril est pré-réglée à 329°F soit 165°C.



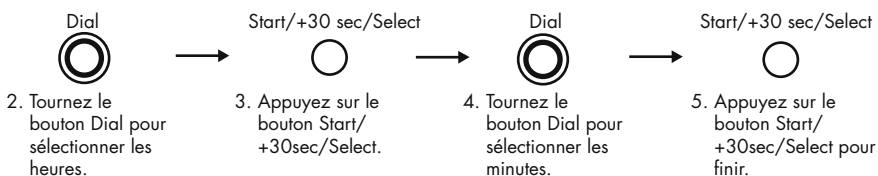
La fonction cuisson avec senseur utilise un senseur d'humidité pour calculer et ajuster le temps de cuisson restant nécessaire pour votre nourriture, en fournissant un programme plus facile et des résultats optimums.

## OPÉRATION

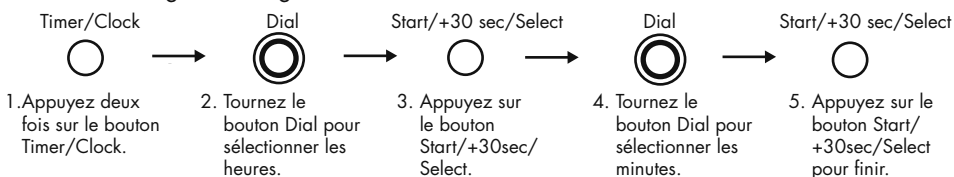
### 1. Réglage horloge

Quand vous branchez votre micro-ondes pour la première fois, vous devez régler l'horloge.

1. Branchez le micro-ondes



Pour rérégler l'horloge :



#### Note

1. Vous pouvez utiliser le four sans régler l'horloge.
2. Le four utilise une horloge avec un système de 12 heures.
3. L'horloge restera à l'heure tant que le four est branché et qu'il n'y a pas de panne de courant.

### 2. Rapide 30 secondes

Le bouton "**START/+30SEC/SELECT**" peut être utilisé pour régler le temps de cuisson ou pour ajouter plus de temps quand un aliment est déjà en cours de cuisson.

#### Note

Le niveau de puissance du micro-ondes est automatiquement réglé à 100%.

Start/+30 sec/Select



1. Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select et le four commencera la cuisson pour une durée de 30 secondes.
2. Pour ajouter plus de temps quand un aliment est déjà en cours de cuisson appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select et le temps de cuisson sera augmenté de 30 secondes. Le temps de cuisson maximum pouvant être ajouté est de 95 minutes.

### 3. Stop/Clear

1. Pour arrêter le micro-ondes à n'importe quel moment durant la cuisson, appuyez sur le bouton stop/clear.

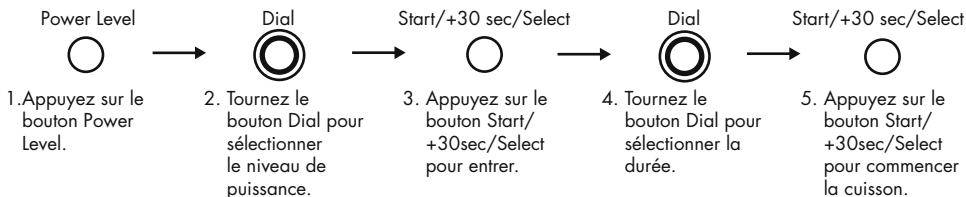
Stop/Clear





## 4. Niveau de puissance variable

Les niveaux de puissance variables ajoutent de la flexibilité à la cuisson par micro-ondes. Chaque niveau de puissance vous donne une certaine énergie micro-ondes à un certain pourcentage. Par exemple, Power Level 3, niveau de puissance 3, est une énergie micro-ondes de 30%. Le niveau de puissance 10 cuisinera plus rapidement mais les aliments peuvent avoir besoin d'être remués ou tournés ou retournés plus souvent. Un réglage plus bas cuisinera de façon plus homogène et les aliments auront besoin d'être remués ou tournés ou retournés moins souvent. Certains aliments peuvent avoir plus de saveur, une meilleure texture et une meilleure apparence si un des niveaux de puissance les plus bas est utilisé. Utilisez un niveau de puissance bas quand vous cuisinez des aliments qui ont tendance à déborder pendant l'ébullition comme les pommes de terre à la normande. Des temps de pause (quand l'énergie micro-ondes s'arrête puis reprend) donnent du temps aux aliments pour transférer la chaleur à l'intérieur des aliments. Un exemple de ceci est le cycle de décongélation (Niveau de puissance 3). Si l'énergie micro-ondes ne s'arrêtait pas, l'extérieur des aliments cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.



Niveau	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Puissance	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Affichage	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

## 5. Cuisson en plusieurs étapes

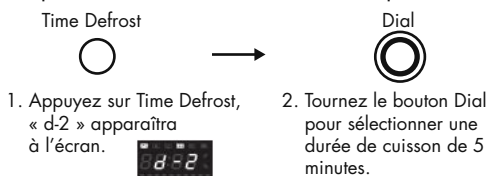
Deux ou trois étapes de cuisson peuvent être réglées. Si décongélation est une des étapes de cuisson, elle doit être programmée comme première étape. Un signal de bip retentira à la fin de l'étape et l'étape suivante commencera.

**Note** Le menu senseur et la décongélation par poids ne peuvent pas être réglées comme étapes de cuisson.

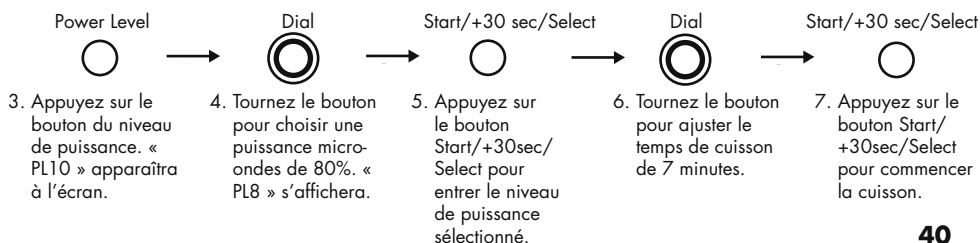
### Exemple de cuisson en deux étapes

Si vous voulez décongeler les aliments pendant 5 minutes, et ensuite cuire avec une puissance micro-ondes de 80% pendant 7 minutes, suivez les étapes suivantes :

Étape 1 : Décongélation



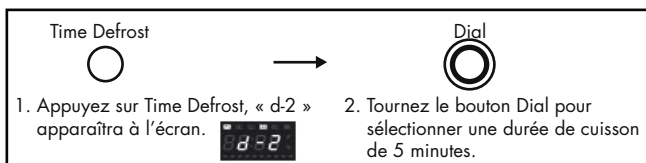
Étape 2 : Micro-ondes



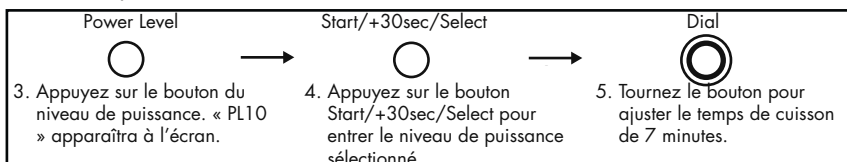
## Exemple de cuisson en trois étapes

Si vous voulez décongeler les aliments pendant 5 minutes, et ensuite cuire avec une puissance micro-ondes de 100% pendant 7 minutes, puis griller pendant 3 minutes, suivez les étapes suivantes :

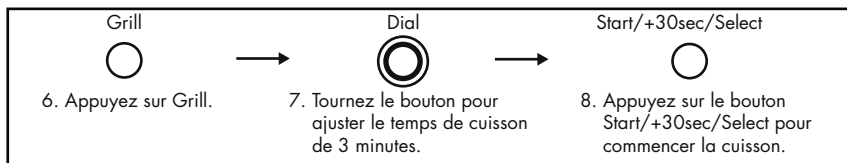
### Étape 1 : Décongélation



### Étape 2 : Micro-ondes



### Étape 3 : Gril



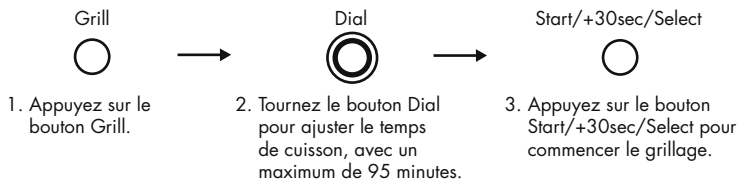
## 6. Grill



La fonction Grill utilise la chaleur directe des éléments chauffants supérieurs pour cuire et brunir les aliments par le dessus. La température de la fonction grill est pré réglée à 320°F soit 155°C.

**⚠ Caution:** Quand vous utilisez la fonction Grill, souvenez-vous que le four, la porte et le plat seront très chauds.

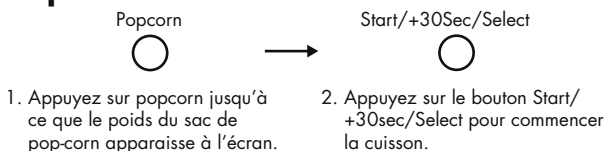
- Les ustensiles de cuisson deviendront très chauds, utilisez des gants de cuisine pour toucher les ustensiles.
- En plus des ustensiles fournis, vous pouvez utiliser des casseroles qui ne sont pas en métal, des plats à tartes et d'autres ustensiles de cuisson adaptés au micro-ondes. Placez-les directement sur la grille en métal.
- Assurez-vous de sélectionner une taille d'ustensile qui peut tourner facilement.
- Placez le plateau en métal directement sur le support du plateau tournant.
- N'utilisez pas des ustensiles de cuisson ou des couvercles en papier, en plastique ou en aluminium quand vous utilisez la fonction grill.
- Lorsque le grillage est terminé, le plateau tournant est très chaud. Ne rincez pas le plateau tournant quand il est chaud car cela peut causer une cassure.



**Note** Quand la moitié du temps de grillage est passé, le four émettra deux bips. Ceci est normal, il est alors temps de tourner les aliments. Retirez l'ustensile de cuisson du four avant de tourner les aliments. Pour continuer, fermez la porte et appuyez sur Start/+30sec/Select. Si la porte du four n'est pas ouverte le four continuera le grillage normalement.

**⚠** Quand le grillage est fini, utilisez des gants de cuisinier pour retirer les aliments du four car ils sont extrêmement chauds. Pendant et après l'utilisation, ne laissez pas les vêtements, les gants de cuisine, et tout autre matériel inflammable entrer en contact avec les éléments chauffants, ces surfaces sont assez chaudes pour brûler. Laissez refroidir pendant suffisamment longtemps.

## 7. Pop-corn



- Le pop-corn pour micro-ondes préemballé est vendu dans des sachets de 3.5 oz (99g), 3.0oz (85g), et 1.75oz (50g).
- Placez le sac dans le four en suivant les recommandations du fabricant.
- Ne placez qu'un seul sac à la fois.
- Lorsque vous placez plusieurs sacs les uns après les autres, les temps de cuisson peuvent varier légèrement. Cela n'affecte pas les résultats de cuisson.
- Quand c'est terminé, ouvrez le sac avec précaution. Le pop-corn et la vapeur sont extrêmement chauds.
- Ne réchauffez pas les grains de maïs qui n'ont pas été transformés en pop-corn et ne réutilisez pas le sac.
- Utilisez uniquement le poids pour le sac ou les résultats ne seront pas satisfaisants et le pop-corn peut brûler.
- Si le pop-corn n'est pas assez cuit après la fin du temps nécessaire, utilisez Start/+30sec/Select pour ajouter plus de temps de cuisson.

## 8. Décongélation par poids

La décongélation par poids réglera automatiquement le temps de décongélation et le niveau de puissance pour donner des résultats de décongélation homogènes.

Weight Defrost



Dial



Start/+30sec/Select



1. Appuyez sur le bouton Weight Defrost, le four affichera « d-1 ».

2. Tournez le bouton Dial pour sélectionner le poids des aliments (Entre 4 et 1000 oz) et le « OZ » s'allumera.

3. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select pour commencer la décongélation.

Guide de conversion	
Poids des aliments en lbs	Entrez le poids en OZ
0.1	1-2
0.2	3
0.3	4-5
0.4	6-7
0.5	8
0.6	9-10
0.7	11
0.8	12-13
0.9	14-15

## 9. Décongélation par durée

Time Defrost



Dial



Start/+30sec/Select



1. Appuyez sur le bouton Time Defrost, le four affichera « d-2 ».

2. Tournez le bouton Dial pour sélectionner la durée, avec pour maximum 95 minutes.

3. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select pour commencer la décongélation.

### Note

Le niveau de puissance pour la décongélation par durée est préréglé à 30%.

Techniques et conseils de décongélation				
Aliments	Temps de décongélation manuelle à P3 (mn/lb)	Pendant la décongélation	Après la décongélation	
			Temps de pause	Rinçage (Eau froide)
<b>Poisson et fruits de mer</b> (jusqu'à 1.4 kg (3 lbs)) Chair de crabe	6	Disperser / Réarranger	5 mn.	OUI
Biftecks de poisson	4-6	Retourner		
Filets de poisson	4-6	Retourner/ Réarranger/ Couvrir les extrémités		
Pétoncle géant	4-6	Disperser/ Retirer les morceaux décongelés		
Poisson entier	4-6	Retourner		
<b>Viande</b> Viande hachée	4-5	Retourner/ Retirer la portion décongelée/ Couvrez les extrémités	10 mn.	NON
Rôtis (1.1-1.8 kg [2½-4lbs.])	4-8	Retourner / Couvrir les extrémités et la surface décongelée	30 mn. au réfrigérateur	
Côtelettes/ Bifteck	6-8	Retourner/ Réarranger/ Couvrir les extrémités et la surface décongelée	5 mn.	
Côte/ Bifteck d'aloyau	6-8	Retourner/ Réarranger/ Couvrir les extrémités et la surface décongelée		
Viande de ragoût	4-8	Disperser/ Réarranger/ Retirer/ Décongeler les morceaux		
Foie (En fines tranches)	4-6	Évacuer le liquide/ Tourner/ Séparer les morceaux		
Bacon (en tranches)	4	tourner	—	
<b>Volaille</b> Poulet entier (jusqu'à 1.4 kg (3 lbs))	4-6	Tourner/ Couvrir	20 mn. au réfrigérateur	OUI
Escalopes	4-6	Disperser/ Réarranger/ Retirer/ Décongeler les morceaux	5 mn.	
Poulet Cornish	6-8	Tourner/ Couvrir	10 mn.	
Poitrine de dinde (2.3-2.7 kg [5-6 lbs])	6	Tourner/ Couvrir	20 mn. au réfrigérateur	

## 10. Cuisson avec senseur



La cuisson avec senseur est une technologie conçue pour détecter l'humidité croissante provenant des aliments pendant le processus de cuisson. De la vapeur est produite quand des aliments cuisent dans un four à micro-ondes. Une fois que la vapeur est détectée par le senseur, le micro-ondes calculera automatiquement et ajustera le temps de cuisson restant pour le type et la quantité d'aliments. La cuisson avec senseur simplifie la programmation micro-ondes avec des résultats de cuisson excellents.



**Note** Pour de meilleurs résultats, n'utilisez pas la cuisson avec senseur pour cuire des catégories d'aliments deux fois de suite sur la même portion d'aliments – cela peut causer une importante surcuisson ou brûler les aliments. Si vous avez besoin de continuer la cuisson, utilisez les contrôles manuels au lieu de la cuisson prééglée avec senseur.

- La porte du four ne doit pas être ouverte quand la cuisson avec senseur est en marche. Ouvrir la porte peut causer des résultats de cuisson incorrects. Une fois que les deux bips retentiront, le temps de cuisson restant apparaîtra immédiatement à l'écran et le décompte de la minuterie commencera. À ce moment-là, la porte peut être ouverte pour remuer, tourner ou ajouter des aliments.
- Couvrez complètement les aliments mais il ne faut pas que ce soit trop serré, avec du plastique ou placez les aliments dans un plat pour le four avec un couvercle adéquat.
- Les aliments de moins de 4oz (110g) doivent être cuits en utilisant la puissance et la durée et non la cuisson avec senseur.
- Tous les aliments pour la cuisson avec senseur doivent être à leur température normale de conservation.
- Avant d'utiliser la cuisson avec senseur, assurez-vous que l'intérieur de la cavité du four est sec.
- Le four ne cuisinera pas les aliments correctement quand le four est toujours chaud. Laissez au four le temps de refroidir avant de commencer la cuisson.
- Couvrez les aliments avec un couvercle ou un film plastique. N'utilisez jamais un conteneur en plastique fermement scellé car ils peuvent empêcher la chaleur de s'échapper car cela rendrait les aliments trop cuits.

Après cuisson/réchauffage : Tous les aliments doivent avoir un réglage spécifique Sensor Cooking. Voir « le tableau de cuisson avec senseur » sur la page suivante pour des instructions de cuisson spécifiques.

## Tableau de cuisson avec senseur

Menu	Poids	Affichage	Instructions supplémentaires
Plat surgelé	8~32Oz (225~900g)	SC-1	Suivez les instructions du fabricant concernant la préparation. Faites attention lorsque vous retirez le film couvrant après la cuisson. Retirez-le en vous tournant de l'autre côté pour éviter d'être brûlé par la vapeur. S'il faut un temps de cuisson supplémentaire, continuez la cuisson manuellement.
Filets de poisson	4~16Oz 110~450g)	SC-5.	Arrangez en une seule couche. Couvrez avec un couvercle ou un film plastique avec une aération.
Pomme de terre	1~4 Unit (6~8Oz chacune)	SC-2	Percez chaque pomme de terre avec une fourchette 6 fois sur sa surface. Placez les pommes de terre autour des extrémités sur le plateau tournant recouvert de papier de serviettes en papier, séparées par au moins 1 pouce (2,5 cm). Ne les couvrez pas.
Légumes surgelés	6~16 Oz (170~450g)	SC-6	Lavez-les bien, ajoutez une cuillère à soupe d'eau par demi-verre de légumes et couvrez avec un couvercle ou un film plastique avec aération. N'ajoutez pas de sel ou de beurre avant que la cuisson ne soit terminée.
Pâtes	2~8 Oz (56~225g)	SC-3	Placez les pâtes avec de l'eau chaude du robinet dans un plat adapté au micro-ondes. Couvrez avec un couvercle ou un film plastique avec aération.
Légumes frais	4~16Oz 110~450g)	SC-7	Tous les morceaux doivent être de la même taille. Lavez-les bien, ajoutez une cuillère à soupe d'eau par demi-verre de légumes et couvrez avec un couvercle ou un film plastique avec aération. N'ajoutez pas de sel ou de beurre avant que la cuisson ne soit terminée.
Pizza surgelée	6~12Oz chacune)	SC-4	Suivez les instructions du fabricant concernant la préparation.
Viande hachée	8~24 Oz (225~680g)	SC-8	Dispersez la viande dans un bol en verre ou une cuve ou passoire. Couvrez avec un couvercle ou un film plastique avec aération. Les jus devraient être propres une fois l'opération terminée. Évacuez l'eau.

## 11. Fonction Réchauffage avec senseur

La fonction réchauffage avec senseur vous permet de réchauffer les aliments sans régler le four manuellement.



1. Appuyez sur le bouton Sensor Reheat. Placez ensuite les aliments dans le micro-ondes. SA-1 apparaîtra à l'écran.
2. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select pour commencer le réchauffage.

Deux bips sonneront pour signaler que le senseur détecte la vapeur. La minuterie commencera et le temps de cuisson restant sera affiché dans la fenêtre. Lorsque la cuisson est terminée, 5 bips retentiront et le four retournera en état d'attente.

**Note** : Évitez les aliments suivants avec le réchauffage avec senseur :




1. Le pain et les autres aliments secs, comme les biscuits ou les gâteaux.
  2. Les boissons et les produits surgelés.
- Le four ne peut pas cuire automatiquement quand la température du four est trop élevée.
  - Les aliments réchauffés peuvent être couverts avec un couvercle. Mais assurez-vous que le couvercle a une ventilation pour relâcher la vapeur. Les conteneurs et ustensiles scellés ne doivent pas être utilisés.




## 12. Convection



La cuisson par convection est une technologie utilisée pour cuire les aliments de façon plus efficace. La cuisson par convection utilise un élément chauffant spécial et un ventilateur pour élever la température de l'air à l'intérieur du four à micro-ondes, circulant l'air chauffé uniformément à travers le four. L'air circule au-dessus et autour des aliments en produisant des extérieurs bruns et des intérieurs tendres et moelleux. La plupart des aliments cuiront plus rapidement et mieux avec la fonction Convection Cooking comparée aux méthodes de cuisson traditionnelles.

### Convection time cook with preheat


- |   |   |  |
|---|---|--|
| Convection<br> | Dial<br> | Start/+30sec/Select<br> |
| →   |   |  |
1. Appuyez sur le bouton Convection « 100F » clignotera.
  2. Tournez le bouton Dial pour entrer la température désirée, entre 100°F (38°C) et 425°F (218°C).
  3. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select deux fois pour commencer le préchauffage.
  4. Lorsque le préchauffage est terminé, deux bips sonneront. Si vous n'ouvrez pas le four pendant les 5 minutes suivantes, le four s'éteindra automatiquement.

- |  |  |   |
|--|--|---|
|  | Dial<br> | Start/+30sec/Select<br> |
| →  |  |   |
5. Ouvrez la porte du four et placez les aliments dans le four avec précaution. Fermez la porte du four.
  6. Tournez le bouton Dial pour entrer le temps de cuisson désiré, jusqu'à un maximum de 95 minutes.
  7. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select deux fois pour commencer la cuisson.

### Convection sans préchauffage

- |   |   |  |
|---|---|--|
| Convection<br> | Dial<br> | Start/+30sec/Select<br> |
| →   |   |  |
1. Appuyez sur le bouton Convection « 100F » clignotera.
  2. Tournez le bouton Dial pour entrer la température désirée, entre 100°F (38°C) et 425°F (218°C).
  3. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select pour entrer la température.





- 
4. Tournez le bouton Dial pour entrer le temps de cuisson désiré, jusqu'à un maximum de 95 minutes.
  5. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select deux fois pour commencer la cuisson.

### 13. Combination Cooking / Cuisson combinée

La cuisson combinée offre les meilleures fonctions de l'énergie micro-ondes et la cuisson par convection. Les micro-ondes cuisent les aliments rapidement et la circulation de l'air chauffé brunit les aliments merveilleusement. Vous pouvez régler la température du four entre 100°F (38°C) et 375°F (190°C). le niveau de puissance pré-réglé est à 30%.

- ▲** Quand vous utilisez la fonction combinaison, souvenez-vous que le four, la porte et les plats seront très chauds.
- Les plats de cuisson deviendront chauds. Des gants de cuisson seront nécessaires pour toucher les plats.
  - Quand vous cuisinez, placez la nourriture ou les plats de cuisson adaptés au four directement sur le plateau en métal noir.
  - Assurez-vous que les aliments sont cuits en profondeur avant de brunir.
  - En plus des plats de cuisson fournis, vous pouvez utiliser des casseroles qui ne sont pas en métal, des plats à gâteaux et autres ustensiles de cuisson adaptés à la chaleur. Placez-les directement sur le plateau en métal noir.
  - Assurez-vous de choisir une taille qui tournera facilement.
  - Placez le plateau en métal directement sur le plateau tournant.
  - N'utilisez pas de plats de cuisson ou de couvercles en papier, en plastique ou en aluminium quand vous utilisez la fonction combinaison.

#### Cuisson combinée avec préchauffage

- 
1. Appuyez sur le bouton Combinaison, « 100F » clignotera.
  2. Tournez le bouton Dial pour entrer la température désirée, entre 100°F (38°C) et 375°F (190°C). N'entrez pas encore le temps de cuisson.
  3. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select deux fois pour commencer le préchauffage.
4. Lorsque le préchauffage est terminé, deux bips sonneront.
- 
5. Ouvrez la porte du four et placez les aliments dans le four avec précaution. Fermez la porte du four.
  6. Tournez le bouton Dial pour entrer le temps de cuisson désiré, jusqu'à un maximum de 95 minutes.
  7. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select pour commencer la cuisson.

## Cuisson combinée sans préchauffage

- Convection → Dial → Start/+30sec/Select
1. Appuyez sur le bouton Convection « 100F » clignotera.
  2. Tournez le bouton Dial pour entrer la température désirée, entre 100°F (38°C) et 375°F (190°C). N'entrez pas encore le temps de cuisson.
  3. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select pour entrer la température.
- Dial → Start/+30sec/Select
4. Tournez le bouton Dial pour entrer le temps de cuisson désiré, jusqu'à un maximum de 95 minutes.
  5. Appuyez sur le bouton Start/+30sec/Select pour commencer la cuisson.

### Note Instructions de cuisson combinée

Température de combinée	Puissance micro-ondes
100°F (38°C)	30%
150°F (65°C)	
250°F (121°C)	
275°F (135°C)	
300°F (148°C)	
325°F (162°C)	
350°F (176°C)	
375°F (190°C)	

## Cuisson du Guide

1 = Meilleure méthode 2 = Méthode de remplacement N/R = Non recommandé

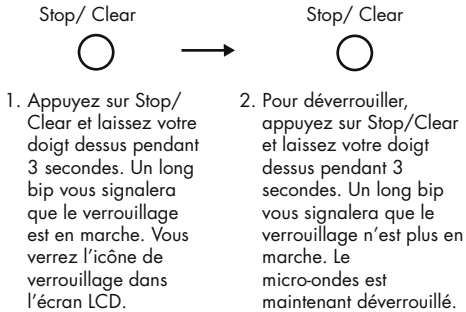
Aliments	Micro-ondes	Combinaison (Micro-ondes + Convection)	Convection
Hors d'oeuvre			
Trempe et tartine	1	N/R	N/R
Grignotine à base de pâte	2	1	2
Viandes			
Décongelation	1	N/R	N/R
Rôti	2	1	2
Volaille			
Décongelation	1	N/R	N/R
Rôtissage	2	1	2
Poisson et fruits de mer			
Décongelation	1	N/R	N/R
Cuisson	1	2	N/R
Casseroles	2	1	2
Œufs et fromage			
Brouillés, Omelettes	1	N/R	2
Quiches, Soufflés	2	2	1
Pains			
Rapide	2	1	2
Levure	N/R	2	1
Muffins, gâteaux danois	2	1	2
Desserts			
Gâteaux (à étage et bundt)	2	1	2
Gâteau des anges et tarte mousseline	N/R	N/R	1
Crème anglaise et pudding	1	N/R	N/R
Biscuits rectangulaires	2	1	2
Tartes et pâtisseries	N/R	2	1
Bonbon	1	N/R	N/R
Autre			
Boissons	1	N/R	N/R
Sauces et garnitures	1	N/R	N/R
Soupes et ragoûts	1	2	N/R
Fruit	1	N/R	N/R
Légumes (frais)	1	N/R	N/R
Légumes blanchis	1	N/R	N/R
Plats surgelés	1	2	2

## 14. Minuterie



Le micro-ondes émettra cinq bips quand la minuterie sera terminée.

## 15. Verrouillage enfant



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Lorsque vous nettoyez les surfaces de contact avec la porte utilisez uniquement des savons ou détergents doux, non-abrasifs, avec une éponge ou un chiffon doux.
2. Éteignez Le four et retirez la fiche de la prise murale avant de nettoyer.
3. Conservez l'intérieur du four propre. Lorsque de la nourriture ou des liquides éclaboussent et adhèrent aux parois du four, nettoyez-les avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser des nettoyeurs trop forts car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.
4. Les surfaces externes doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Afin d'empêcher les dommages sur les parties fonctionnelles internes du four, il ne faut pas laisser pénétrer de l'eau dans les ouvertures de ventilation.
5. Nettoyez la fenêtre sur les deux faces avec un chiffon humide pour retirer toutes les taches ou éclaboussures.
6. Ne laissez pas le tableau de commande recevoir de l'eau. Nettoyez avec un chiffon doux et humide. Lorsque vous nettoyez le tableau de commande, laissez la porte du four ouverte pour empêcher que le four ne se mette en marche accidentellement.
7. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez avec un chiffon doux. Cela peut arriver quand le four à micro-ondes est utilisé dans des conditions de forte humidité. Cela est normal.
8. Occasionnellement, il est nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
9. La couronne de galets et le fond du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Nettoyez simplement le fond du four avec un détergent doux. La couronne de galets peut être lavée dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez la couronne de galets de la cavité pour la nettoyer, assurez-vous de la remettre en place correctement.
10. Pour retirer les odeurs du four, mélangez un verre d'eau avec du jus et du zeste de citron dans un bol et mettez-le au micro-ondes pendant 5 minutes. Nettoyez en profondeur et séchez avec un chiffon doux.
11. Lorsqu'il faut remplacer la lumière du four, faites appel à votre revendeur pour la remplacer.

## MAINTENANCE

Reportez-vous au tableau suivant et essayez les solutions proposées ci-dessous. Si le four ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le service après-vente le plus proche.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne se met pas en marche	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Le cordon d'alimentation n'est pas branché.</li> <li>b. La porte est ouverte.</li> <li>c. Vous avez sélectionné une mauvaise opération..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Branchez le cordon dans la prise électrique.</li> <li>b. Fermez la porte et essayez de nouveau.</li> <li>c. Vérifiez les instructions.</li> </ul>
Étincelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les matériaux à éviter d'utiliser ont été utilisés.</li> <li>b. Le four fonctionne à vide.</li> <li>c. Des résidus de nourriture restent dans la cavité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilisez des matériaux adaptés à la cuisson au micro-ondes.</li> <li>b. Ne faites pas fonctionner le four à vide.</li> <li>c. Nettoyez la cavité avec un chiffon humide.</li> </ul>
Aliments cuits de façon irrégulière	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les matériaux à éviter d'utiliser ont été utilisés.</li> <li>b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés.</li> <li>c. Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas appropriés.</li> <li>d. Les aliments ne sont pas tournés ou remués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes.</li> <li>b. Décongelez complètement les aliments.</li> <li>c. Utilisez le temps et la puissance de cuisson appropriés.</li> <li>d. Tournez ou remuez les aliments.</li> </ul>
Aliments trop cuits	Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas appropriés.	Utilisez le temps et la puissance de cuisson appropriés.
Aliments pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les matériaux à éviter d'utiliser ont été utilisés.</li> <li>b. Les aliments ne sont pas complètement décongelés.</li> <li>c. Les orifices de ventilation sont bouchés.</li> <li>d. Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas appropriés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes.</li> <li>b. Décongelez complètement les aliments.</li> <li>c. Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.</li> <li>d. Utilisez le temps et la puissance de cuisson appropriés.</li> </ul>
Mauvaise décongélation	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Les matériaux à éviter d'utiliser ont été utilisés.</li> <li>b. Le temps et la puissance de cuisson ne sont pas appropriés.</li> <li>c. Les aliments ne sont pas tournés ou remués.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson au micro-ondes.</li> <li>b. Utilisez le temps et la puissance de cuisson appropriés.</li> <li>c. Tournez ou remuez les aliments.</li> </ul>

## GARANTIE LIMITÉE

CETTE GARANTIE COUVRE TOUS DÉFAUTS DE PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE POUR UNE PÉRIODE DE :

**12 mois pour la main d'œuvre**

**12 mois pour les pièces (pièces fonctionnelles uniquement)**

**10 ans tube de magnétron (pièce uniquement)**

Cette garantie commence à la date d'achat du produit. Les clients doivent montrer leur preuve d'achat avec la date de l'achat et le reçu original avec la marque, le modèle et le numéro de série pour des raisons de vérification avant que tout service de garanti puisse être fourni.

Un service de réparation en magasin est disponible pour certains produits, à la discrétion d'Haier America.

**EXCEPTIONS:** la garantie de l'appareil pour usage commercial ou location de l'appareil est de 90 jours à compter de la date d'achat.

IL N'Y A PAS D'AUTRES GARANTIES.

### Ce qui est couvert :

1. Les pièces mécaniques et électriques qui servent au fonctionnement de cet appareil pour une période de 12 mois. Cela inclut toutes les pièces sauf le verre et les finitions.
2. La garantie limitée ne couvre pas les avoirs et remboursements pour perte ou blessure causée par le produit ou défauts du produit dont mais pas limitées aux dommages matériels, économiques et secondaires.
3. Si le tube du magnétron (pour micro-ondes) ne fonctionne pas du à un problème de main-d'œuvre ou à une défaillance du matériel, la pièce sera remplacée.

### Ce qui sera fait :

1. Haier réparera ou remplacera, à sa discrétion, toute pièce mécanique ou électrique qui s'avère défectueuse en utilisation normale durant la période de garantie spécifiée.

TOUT SERVICE DE GARANTIE SERA FOURNI UNIQUEMENT PAR NOS CENTRES DE SERVICE APRÈS-VENTE OU PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ HAIER.

S'il est déterminé que la réparation n'est pas appropriée ou que le remplacement des pièces n'est

pas possible, Haier échangera le produit avec un produit remis à neuf ou un produit neuf identique ou similaire à l'original, à sa discrétion.

2. L'acheteur n'aura rien à payer pour la main-d'œuvre sur toute pièce durant la période initiale de 12 mois et rien également pour les pièces sur toutes les pièces couvertes pendant la période initiale de 12 mois ou comme mentionné plus haut.
3. CETTE GARANTIE COUVRE LES APPAREILS EN AMERIQUE CONTINENTALE (DANS LES 48 ETATS DES ETATS-UNIS), A PORTO RICO ET AU CANADA. ELLE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

Les dommages dus à une mauvaise installation. Les dommages ayant eu lieu durant l'expédition du produit. Les défauts autres que ceux de fabrication. Les dommages dus à une mauvaise utilisation, un abus, un accident, une modification et un mauvais entretien de l'appareil. Les dommages dus aux catastrophes naturelles. Les dommages dus à une utilisation autre que celle spécifiée. Un produit pris en charge et réparé par quelqu'un d'autre ou ailleurs qu'au centre de réparation agréé. Les décorations, le verre et les ampoules remplaçables. Le transport et les frais d'expédition. La main-d'œuvre (après la période initiale de 12 mois). Les avoirs ou les remboursements pour des produits achetés il y a plus de 30 jours. La nourriture avariée comme conséquence directe d'un problème mécanique de l'appareil ou un retard dans le service, réparation ou remplacement de l'appareil.

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux produits remis à neuf ou aux produits achetés d'occasion ou presque neufs. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST DONNÉE À LA PLACE DE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRIMÉE, OU IMPLICITE INCLUANT LES GARANTIES DE QUALITE MARCHANDE ET DE COMPATIBILITE À UNE FIN PARTICULIÈRE. Le recours offert dans cette garantie est exclusif et est accordé à la place de tout autre. Cette garantie ne couvre pas les dommages secondaires ou conséquents et donc les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer pas à vous. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie donc les limitations ci-dessus ne vous concernent peut-être pas. Cette garantie vous donne des droits légaux et il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Haier America,  
New York, NY 10018

Pour la maintenance de votre produit, contactez l'assistance téléphonique 24h/24 du service clients de Haier America. Aux États-Unis, veuillez appeler le 1-877-337-3639.

## DESEMBALAJE DE SU HORNO MICROONDAS



1. Revise y quite todos los materiales de embalaje. Esto incluye la espuma y la cinta adhesiva de dentro y fuera de la unidad.
2. Revise y quite los restos de embalaje, cinta o materiales impresos antes de enchufar su artefacto Haier.

# PELIGRO

**Riesgo de que los niños queden atrapados.**

**Antes de deshacerse de su artefacto viejo, saque la puerta para evitar que los niños puedan quedar atrapados fácilmente en el interior.**

## REGISTRO DEL PRODUCTO

**Conserve sus registros para obtener reparaciones con garantía.**

Gracias por usar nuestro producto Haier. Este manual fácil de usar le guiará para que logre el mejor uso de su producto.

Recuerde anotar los números de modelo y de serie. Se encuentran en una etiqueta en la parte posterior del artefacto.

Abroche su recibo al manual.

**Lo necesitará para obtener el servicio de garantía.**

Regístrese en línea en [www.prodregister.com/Haier](http://www.prodregister.com/Haier)

\_\_\_\_\_

Número de modelo

\_\_\_\_\_

Número de serie del microondas

\_\_\_\_\_

Fecha de compra



# ADVERTENCIA

Lea por favor este manual cuidadosamente antes de usar.  
Consérvelo para su referencia futura.



# ADVERTENCIA

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- (a) No intente poner en funcionamiento el horno con la puerta abierta, ya que dicho funcionamiento puede ocasionar exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante que no se anulen ni se manipulen de manera indebida los cerrojos de seguridad.
- (b) No ubique objetos entre el frente del horno y la puerta ni permita que restos de suciedad o limpiador se acumulen sobre las superficies de sellado.
- (c) No ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no estén dañados los siguientes elementos:
  1. Puerta (doblada)
  2. Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
  3. Sellado de las puertas y superficies de sellado
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona que no pertenezca al personal de reparaciones debidamente calificado.

### Apéndice

- Si el artefacto no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie podría verse dañada y afectar la vida útil del artefacto y llevar a una situación peligrosa.

### Antes de llamar para obtener servicios de reparación

Si el horno no funciona:

- a) Compruebe que el horno esté firmemente enchufado. Si no lo está, saque el enchufe del tomacorriente, espere 10 segundos y enchúfelo nuevamente con firmeza.
- b) Controle que no haya un circuito de fusibles quemado o que no se haya saltado un interruptor automático principal. Si parecen estar funcionando adecuadamente, pruebe el tomacorriente con otro artefacto.
- c) Compruebe que el panel de control esté correctamente programado y que el temporizador esté configurado.
- d) Compruebe que la puerta esté bien cerrada activando el sistema de bloqueo de seguridad de la puerta. De lo contrario, la energía de microondas no fluirá dentro del horno.

SI NINGUNA DE LAS INDICACIONES ANTERIORES RECTIFICA LA SITUACIÓN, ENTONCES PÓNGASE EN CONTACTO CON UN TÉCNICO CALIFICADO. NO INTENTE AJUSTAR O REPARAR EL HORNO MICROONDAS USTED MISMO.



# ÍNDICE DE CONTENIDOS DEL MICROONDAS

PÁGINA

<b>PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS</b> .....	<b>56</b>
<b>ESPECIFICACIONES</b> .....	<b>57</b>
<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES</b> .....	<b>58</b>
<b>INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA</b> .....	<b>60</b>
<b>GUÍA DE UTENSILIOS</b> .....	<b>61</b>
<b>TÉCNICAS DE COCCIÓN</b> .....	<b>62</b>
<b>CÓMO INSTALAR EL HORNO</b> .....	<b>63</b>
<b>INSTALACIÓN EN ENCIMERA</b> .....	<b>64</b>
<b>PANEL DE CONTROL</b> .....	<b>65</b>
<b>FUNCIONAMIENTO</b> .....	<b>66</b>
<b>CUIDADO Y LIMPIEZA</b> .....	<b>79</b>
<b>DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	<b>80</b>
<b>GARANTÍA</b> .....	<b>81</b>

## ESPECIFICACIONES

Modelo:	MWM12001SCGSS
Voltaje:	120V ~ 60Hz
Energía de entrada:	1500W
Potencia de microondas:	1000W
Potencia de Salida (Convección)	1100W
Potencia de Entrada (Grill)	1500W
Capacidad de horno:	1.2 pies cúbicos
Diámetro del plato giratorio:	ø12.4 pulgadas
Dimensiones Externas	20.5 x 20.1 x 12.4 inches
Peso neto:	41.4 libras
Advertencia:	La manipulación del cable de esta unidad o los cables de los accesorios que se venden con este producto implicará la exposición a un químico que según el estado de California causa cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Límpiese las manos luego de manipularlo.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan artefactos eléctricos, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a las personas o exposición a energía de microondas excesiva:



1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
2. Lea y cumpla las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" específicas en la página 56.
3. Este artefacto debe tener conexión a tierra. Conéctelo solamente a un tomacorriente con la correspondiente conexión a tierra. Consulte las "instrucciones de descarga a tierra" en la página 60.
4. Instale o ubique este horno sólo conforme a las instrucciones de instalación provistas en la página 64.
5. Algunos productos, tales como por ejemplo huevos enteros y contenedores sellados (por ejemplo, recipientes de vidrio cerrados) pueden explotar, y por lo tanto no deben calentarse en este horno.
6. Use este artefacto sólo para los usos para los que fue diseñado, según se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en este artefacto. Este horno fue diseñado específicamente para calentar, deshumedecer o cocinar alimentos. No fue diseñado para uso industrial o en laboratorios.
7. Como con cualquier artefacto, es necesaria una supervisión estricta cuando los usan los niños.
8. Para reducir el riesgo de incendio dentro del horno:
  - No cocine los alimentos en demasía. Preste atención especial al artefacto cuando coloque materiales de papel, plástico u otros materiales combustibles en el horno para facilitar la cocción.
  - Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de ubicarlas en el horno.
  - Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la unidad y desconecte el cable de energía o corte la energía desde el panel de fusibles o interruptor automático.
  - No use la cavidad del horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando la unidad no esté en uso.

9. Los líquidos, tales como el agua, el café o el té pueden recalentarse y pasar el punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre es visible el burbujeo o la ebullición cuando se saca el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES ENTREN EN EBULLICIÓN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
10. No caliente aceite o grasa para freír. Es difícil controlar la temperatura del aceite en el horno microondas.
11. Pinche los alimentos con cáscaras gruesas como papas, calabazas enteras, manzanas y castañas antes de cocinarlos.
12. Los contenidos de los biberones y vasos para bebés deben agitarse o sacudirse, y debe controlarse la temperatura antes de servirlos para evitar quemaduras.
13. Los utensilios de cocina pueden calentarse a causa del calor que transfieren los alimentos calientes. Pueden necesitarse agarraderas para manipular los utensilios.
14. No cubra ni obstruya las ventilaciones del horno.
15. No guarde ni use este artefacto en el exterior. No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
16. No ponga en funcionamiento este horno si el cable o el enchufe están dañados, si la unidad no funciona correctamente o si está dañada o se ha caído.
17. No sumerja el cable o el enchufe en agua. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera.
18. Utilice solamente termómetros que estén diseñados especialmente para el uso en hornos microondas.
19. Cuando limpie la puerta y las superficies del horno, use sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos aplicados con una esponja o paño suave.
20. Asegúrese de que la bandeja de vidrio y el anillo con rodillos estén en su lugar cuando ponga en funcionamiento el horno.
21. Este aparato sólo debe ser reparado por técnicos de reparaciones calificados. Póngase en contacto con el lugar de reparaciones autorizado más cercano para que realicen el examen, la reparación o el ajuste necesarios.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES  
USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

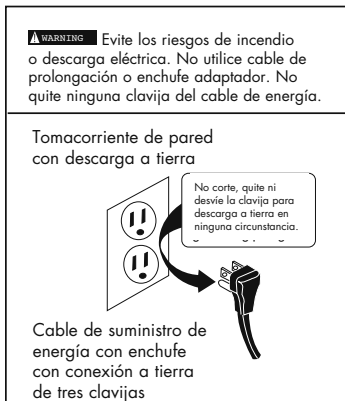


### Requisitos eléctricos

#### INSTRUCCIONES PARA EL CABLEADO Y LA DESCARGA A TIERRA

Este aparato debe enchufarse en un TOMACORRIENTE DE AL MENOS 15 AMPERES 110-115 VOLTIOS, 60 HZ CON CONEXIÓN A TIERRA. Este artefacto debe tener conexión a tierra. Está equipado con un cable de 3 hilos que cuenta con un enchufe a tierra. El enchufe debe insertarse en un tomacorriente que se encuentre debidamente instalado y con conexión a tierra.

**¡ADVERTENCIA!** El uso indebido del cable con descarga a tierra puede representar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un médico si es necesario. No haga caso omiso de esta medida de seguridad modificando el enchufe



**⚠️ ADVERTENCIA** Evite los riesgos de incendio o descarga eléctrica. No utilice cable de prolongación o enchufe adaptador. No quite ninguna clavija del cable de energía.

Tomacorriente de pared con descarga a tierra



Cable de suministro de energía con enchufe con conexión a tierra de tres clavijas

### EL CABLE DE SUMINISTRO ELÉCTRICO

1. Se proporciona un cable de suministro eléctrico corto con esta unidad para reducir el riesgo relacionado con un cable largo; por ejemplo enredarse o tropezarse.
2. Evite el uso de un cable de prolongación, ya que puede recalentarse y ocasionar un riesgo de incendio. Si es necesario usar un cable de prolongación, se debe tener cuidado y seguir las indicaciones a continuación:
  - a. El voltaje marcado del cable de prolongación debe ser igual o mayor a la especificación de voltaje del artefacto.
  - b. Use solamente un cable de prolongación de 3 hilos con un enchufe con descarga a tierra de 3 puntas.
  - c. Los cables más largos deben ser dispuestos de tal manera que no cuelguen de la encimera o de la mesa donde pueden representar un peligro o donde puedan ser tironeados por los niños intencionalmente.



### PROCURABA CUALQUIER MANTENIMIENTO O LIMPIEZA:

Para reducir al mínimo la posibilidad de descarga eléctrica, desenchufe esta aplicación de la fuente de alimentación o desconéctela en el panel de distribución de la casa quitando el fusible o cambiando del interruptor antes de procurar cualquier mantenimiento o de limpiar.

## UTENSILIOS

En esta sección se enumeran los utensilios que pueden usarse en el microondas, los que tienen uso limitado durante períodos cortos y los que no deben usarse en este microondas.

### Recomendados

- Bandeja doradora para microondas - Utilícela para dorar el exterior de alimentos pequeños, tales como bistecs, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones provistas junto con su bandeja doradora.
- Envoltorio plástico apto para microondas - Utilícelo para conservar el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarlo directamente sobre los alimentos.
- Toallas de papel y servilletas – Utilícelas para calentar alimentos durante períodos cortos y para cubrir. Absorben el exceso de humedad y previenen las salpicaduras. No utilice toallas de papel reciclado, que pueden contener metal y pueden prenderse fuego.
- Tazones y fuentes de vidrio y vidrio cerámico – Utilícelos para calentar o cocinar.
- Platos y tazas de papel – Úselos sólo para calentar a bajas temperaturas durante un tiempo corto. No utilice papel reciclado, que pueden contener metal y pueden prenderse fuego.
- Papel encerado – Úselo para cubrir para prevenir salpicaduras.
- Termómetros – Utilice sólo los que tienen el rótulo “Apto para microondas” y siga todas las instrucciones. Examine los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden utilizarse con los alimentos cocidos en microondas una vez que los haya sacado del horno.

### Uso limitado

- Papel aluminio – Utilice tiras angostas de papel aluminio para evitar la cocción excesiva de las áreas expuestas. El uso de demasiado papel aluminio puede dañar su horno, de modo que tenga cuidado.
- Cerámica, porcelana y cerámica de gres – Utilícelos si cuentan con el rótulo “Apto para microondas”. Si no tienen el rótulo, pruébelos para asegurarse de que puedan usarse con seguridad.
- Plástico – Utilícelo sólo si tiene el rótulo “Apto para microondas”. Los demás plásticos pueden derretirse.
- Paja, mimbre y madera – Utilícelos sólo para calentar durante períodos cortos, por ejemplo, para calentar los panecillos de la cena durante unos pocos segundos; las canastas y los tazones pueden ser inflamables.

### ⚠ No son recomendables

- Jarras y botellas de vidrio – El vidrio común es demasiado delgado para usarlo en el microondas. Puede romperse y provocar daños y lesiones.
- Bolsas de papel – Constituyen un riesgo de incendio, con la excepción de las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para ser usadas en el microondas. Platos y vasos de espuma de poliestireno – Pueden derretirse y dejar restos insalubres en los alimentos.
- Recipientes plásticos para almacenamiento de alimentos – Los recipientes tales como envases de margarina pueden derretirse en el microondas.
- Utensilios de metal – Pueden dañar su horno. Saque todos los elementos de metal antes de cocinar.

**Note** Si desea comprobar si una fuente es apta para microondas, coloque la fuente vacía en el horno y enciéndalo en la potencia ALTA (HIGH) durante 30 segundos. Las fuentes que se calientan mucho no deben usarse.

## TÉCNICAS DE COCCIÓN

El microondas hace que la cocción sea mucho más fácil que la cocción tradicional, siempre que tenga estas indicaciones en mente:

### **Revolver**

Revuelva las comidas, tales como las cazuelas y las verduras, mientras cocina para distribuir el calor de forma pareja. La comida en la parte exterior de la fuente absorbe más energía y se calienta más rápidamente, de modo que se debe revolver desde la parte exterior hasta el centro. El horno se apaga cuando abre la puerta para revolver la comida.

### **Disposición**

Disponga los alimentos con formas desparejas, tales como presas de pollo o chuletas, con las partes más gruesas y con más carne hacia la parte exterior del plato giratorio, donde reciben más energía de microondas. Para evitar la cocción excesiva, coloque las áreas delicadas, tales como puntas de espárragos, hacia el centro del plato giratorio.

### **Cubrir**

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar la cocción excesiva. Las áreas que necesitan ser cubiertas incluyen alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de las fuentes de hornear cuadradas. Utilice sólo pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades más grandes pueden dañar su horno.

### **Dar vuelta**

Dé vuelta los alimentos en la mitad del tiempo de cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con alimentos de gran tamaño, tales como asados.

### **Dejar reposar**

Los alimentos cocidos en el microondas dan lugar a la acumulación de calor interno y continúan cociéndose durante unos pocos minutos después de que se detiene el horno. Deje en reposo los alimentos para que se complete la cocción, en especial los alimentos tales como tortas y verduras enteras. Los asados precisan este tiempo para completar su cocción en el centro sin cocinar las áreas externas en demasía. Todos los líquidos, como por ejemplo sopa o chocolate caliente, deben agitarse o revolverse cuando se termina la cocción. Deje en reposo los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando calienta alimentos para bebés, revuelva bien al momento de sacar y pruebe la temperatura antes de servir.

### **Agregar humedad**

Las moléculas de agua atraen la energía de microondas. Los alimentos que no tienen una humedad pareja deben estar cubiertos o bien se debe dejarlos en reposo para que el calor se disperse de forma pareja. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para facilitar la cocción.

## CÓMO INSTALAR EL HORNO

### Piezas y Accesorios

Saque el horno y todos los materiales de la caja de cartón y de la cavidad del horno.

El horno viene con los siguientes accesorios:

Bandeja de vidrio ..... 1

Conjunto de anillo

y plato giratorio ..... 1

### A. Panel de control

### B. Eje del plato giratorio

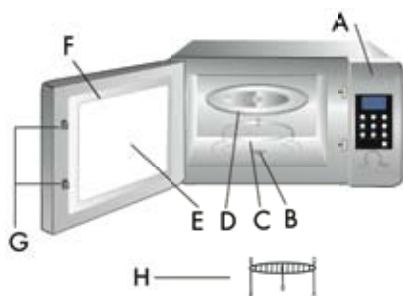
### C. Conjunto de anillo y plato giratorio

### D. Bandeja de vidrio

### E. Ventana de observación

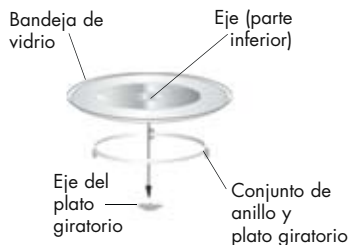
### F. Conjunto para montaje de la

### G. Sistema de bloqueo de seguridad



### Instalación del Plato Giratorio

- Nunca coloque la bandeja de vidrio con la parte de arriba hacia abajo. La bandeja de vidrio nunca debe estar obstruida.
- Durante la cocción deben usarse siempre tanto la bandeja de vidrio como el conjunto de anillo y plato giratorio.
- Para la cocción siempre deben colocarse todos los alimentos y los recipientes que los contienen sobre la bandeja de vidrio.
- Si la bandeja de vidrio o el conjunto de anillo y plato giratorio se parte o rompe, póngase en contacto con el centro de reparaciones autorizado más cercano.



### Nota

Quite todo el material y accesorios de embalaje. Examine el horno para cualquier daño, tal como abolladuras o puerta quebrada. No instale si se daña el horno.

**Gabinete:** Quite las películas protectoras que puedan encontrarse en la superficie del gabinete del horno microondas. No quite el recubrimiento de mica color marrón claro que está adherido a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

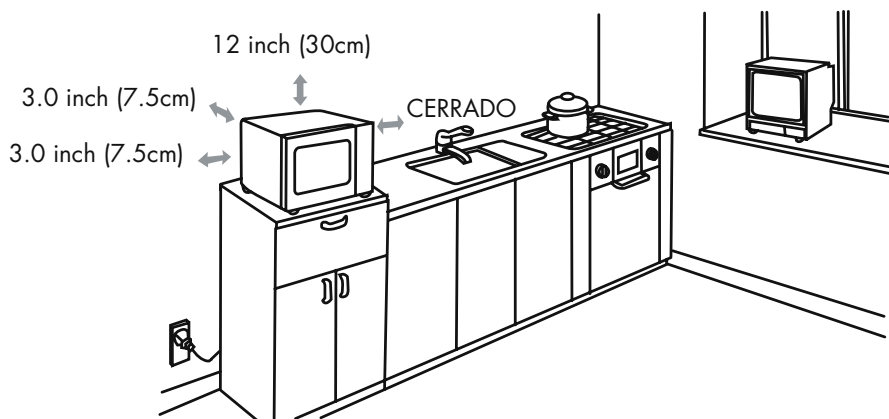


## INSTALACIÓN EN ENCIMERA

### Instalación

1. Elija una superficie plana que proporcione un espacio abierto suficiente para las entradas o salidas de aire. Se necesitará un área despejada mínima de 3,0 pulgadas (7,5 cm.) entre el horno y las paredes adyacentes. Un lado debe estar libre.
  - (1) Deje un área despejada mínima de 12 pulgadas (30 cm.) por el horno.
  - (2) No quite las patas de la base del horno.
  - (3) Tapar las aberturas de entrada o salida puede dañar el horno.
  - (4) Coloque el horno tan lejos como sea posible de aparatos radio y televisión. El funcionamiento del horno microondas puede provocar interferencia en la recepción de las señales de radio o televisión.
2. Enchufe el horno en un tomacorriente normal del hogar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean los mismos que los que figuran en la etiqueta de clasificación.

**ADVERTENCIA:** No instale el horno encima de las hornillas de la cocina u otro artefacto que produzca calor. Si se instala cerca o encima de una fuente de calor, el horno dañarse y la garantía no validez.



## PANEL DE CONTROL



Panel de Control



Pantalla LCD

1. Nivel de energía de la pantalla LCD
2. Grill
3. Convección
4. Combinación
5. Cocción con sensor
6. Recalentamiento por peso
7. Palomitas de maíz
8. Descongelar por peso
9. Descongelar por tiempo
10. Temporizador/Reloj
11. Dial
12. Detener/ Borrar
13. Comenzar/+30 seg./Seleccionar

El horno a microondas utiliza controles electrónicos modernos para ajustar los parámetros de cocción de forma tal de satisfacer sus necesidades de mejores resultados de cocción.



La función de cocción por convección cocina los alimentos de forma más eficiente al circular el calor por toda la unidad con un ventilador, lo que da como resultado un tiempo de cocción menor y alimentos más tiernos y húmedos.



La función Grill utiliza el calor directo del elemento de calentamiento superior para cocinar y dorar sus alimentos desde arriba. La temperatura de la función Grill está preconfigurada en 329°F.



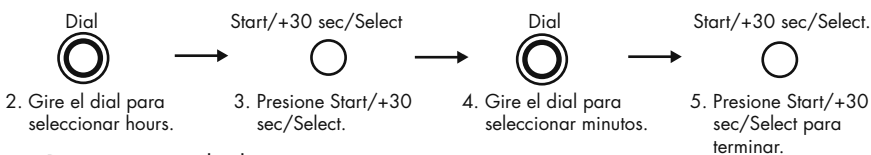
La función de cocción con sensor utiliza el sensor de humedad para calcular y ajustar el tiempo de cocción restante necesario para sus alimentos, y proporciona una programación más fácil y resultados óptimos.

## FUNCIONAMIENTO

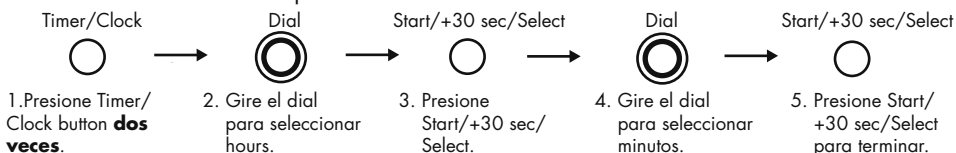
### 1. Configuración del reloj

Cuando enchufa por primera vez el microondas, primero debe configurar la hora.

1. Enchufe el microondas



Para reiniciar el reloj:



#### Nota

1. Puede utilizar el horno sin configurar el reloj
2. El horno usa el modo de reloj de 12 horas.
3. El reloj mantendrá la hora del día siempre que el horno esté enchufado y tenga provisión de electricidad.

### 2. Función rápida de 30 segundos

El botón "Start/+30sec/Select" ("Comenzar/+ 30 seg./Seleccionar") puede usarse para configurar la hora 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%

Start/+30 sec/Select



1. Para configurar el tiempo de cocción, presione "Start/+30sec/Select" ("Comenzar/+ 30 seg./Seleccionar") para que el horno comience la cocción durante 30 segundos.
2. Para agregar tiempo de cocción extra mientras cocina, presione "Start/+30sec/Select" ("Comenzar/+ 30 seg./Seleccionar") durante la cocción, de esta manera se aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos. La cantidad máxima de tiempo que puede agregarse es 95 minutos.

### 3. Detener/ Borrar

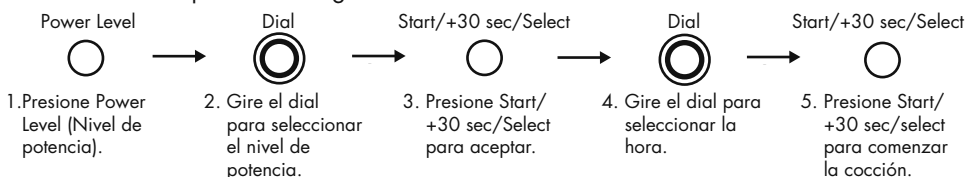
Stop/Clear



1. Para detener el microondas en cualquier momento durante la cocción, presione "DETENER/BORRAR" ("STOP/CLEAR").

## 4. Nivel de potencia variable

Los niveles variables de potencia suman flexibilidad a la cocción con microondas. Cada nivel de potencia le da energía de microondas un determinado porcentaje del tiempo, por ejemplo, el nivel de potencia 3 es energía de microondas 30% del tiempo. Con el nivel de potencia 10 cocinará más rápido pero es probable que los alimentos necesiten que se los revuelva, rote o dé vuelta con mayor frecuencia. Con una configuración más baja se cocinará de forma más pareja y no será tan necesario revolver o rotar los alimentos. Algunos alimentos pueden tener mejor sabor, textura o apariencia si se utiliza una de las configuraciones más bajas. Utilice un nivel de potencia más bajo cuando cocine alimentos que tienen tendencia a rebasar durante el hervor, como las patatas cortadas en rebanadas. Los períodos de descanso (cuando la energía del microondas entra en el ciclo apagado) le dan tiempo a los alimentos para transferir el calor a su interior. Un ejemplo de esto se manifiesta en el ciclo de descongelación (nivel de potencia 3). Si la energía del microondas no entrara en ciclos de apagado, la parte exterior de los alimentos se cocinaría antes de que se descongele el interior.



Nivel	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Potencia	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%
Visor	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1

## 5. Cocción en varias etapas

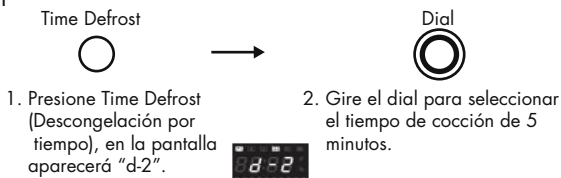
Two or three cooking stages can be set. If defrosting is one of the stages, it should be programmed as the first stage. It will beep once when one stage finishes and the next stage will begin.

**Nota** Menú con sensor y descongelación por peso no pueden configurarse como una de las etapas de la cocción en varias etapas.

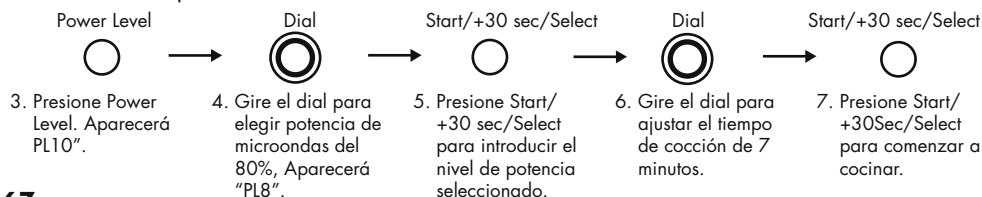
### Ejemplo de cocción en dos etapas

Si desea descongelar alimentos durante 5 minutos, entonces cocine con potencia de microondas de 80% durante 7 minutos. Siga estos pasos:

Etapas 1: Descongelar



Etapas 2: Microondas



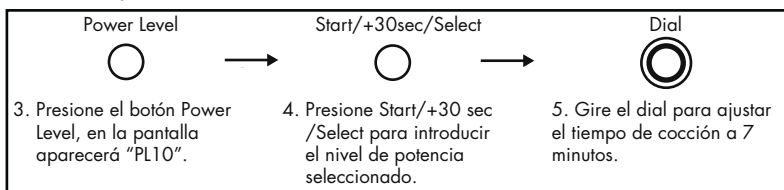
## Ejemplo de cocción en tres etapas

Si desea descongelar alimentos durante 5 minutos, entonces cocine con potencia de microondas de 100% durante 7 minutos y luego cocine con grill durante 3 minutos. Siga estos pasos:

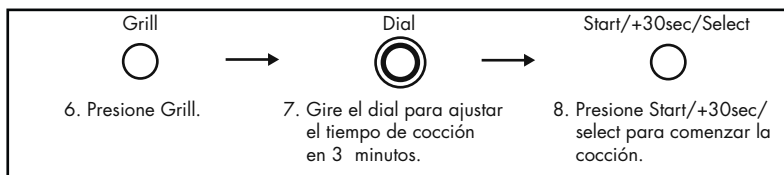
### Etapas 1: Descongelar



### Etapas 2: Microondas



### Etapas 3: Grill



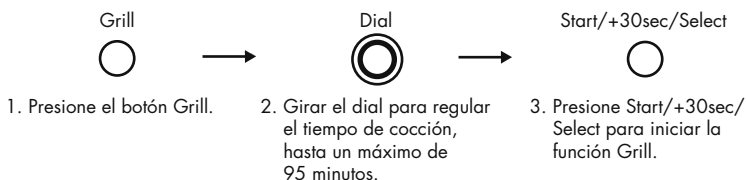
## 6. Grill



La función Grill usa el calor directo de los elementos de calentamiento superiores para cocinar y tostar los alimentos desde arriba. La temperatura de la función Grill está preconfigurada en 329°F.

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

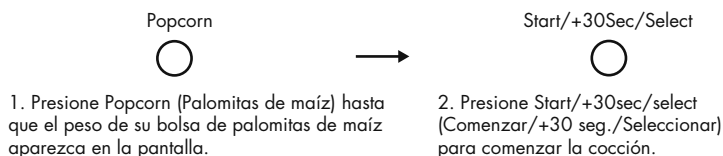
- Los utensilios se calientan mucho, use manoplas para el horno para tocarlos.
- Además de los utensilios provistos, puede usar cacerolas que no sean de metal, fuentes para pasteles y otros elementos resistentes al calor. Ubíquelos directamente sobre la rejilla de metal.
- Asegúrese de seleccionar utensilios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



**Nota** Cuando transcurre la mitad del tiempo de la función Grill, el horno emitirá dos pitidos. Esto es normal, y es para avisarle que debe girar los alimentos. Quite los utensilios del horno antes de dar vuelta los alimentos. Para continuar, cierre la puerta y presione Start/+30sec/Select (Comenzar/+30 seg./Seleccionar). Si la puerta del horno no está abierta, el horno seguirá la cocción con grill normalmente.

**⚠** 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 prender fuego. Permita que transcurra un tiempo suficiente de enfriamiento.

## 7. Palomitas de maíz



- Las palomitas de maíz para microondas con empaquetado previo vienen en bolsas de 3,5 onzas (99g), 3,0 onzas (85g) y 1,75 onzas (50g).
- Ubique la bolsa en el horno de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Prepare sólo una bolsa por vez.
- Cuando prepare varias bolsas sucesivamente, los tiempos de cocción pueden variar levemente. Esto no afecta los resultados de la cocción.
- Después de hacer estallar las palomitas, abra la bolsa con cuidado. Las palomitas de maíz y el vapor estarán extremadamente calientes.
- No vuelva a calentar semillas que no hayan estallado ni vuelva a usar la bolsa.
- Use únicamente el peso del paquete, de lo contrario, los resultados pueden no ser satisfactorios y las palomitas de maíz pueden quemarse.
- Si les falta cocción a las palomitas de maíz una vez transcurrido el tiempo, use **"Start/+30sec/Select"** (**"Comenzar/+ 30 seg./Seleccionar"**), para agregar tiempo de cocción adicional.

## 8. Descongelar por peso

La descongelación por peso determinará automáticamente el tiempo de descongelación y el nivel de potencia para que los resultados de la descongelación sean parejos.

Weight Defrost



Dial



Start/+30sec/Select



1. Presione Weight Defrost, el horno mostrará "d-1".
2. Gire el dial para seleccionar el peso de la comida (entre 4 y 100 onzas), la luz de "OZ" (onzas) se encenderá.
3. Presione Start/+30sec/Select para comenzar a descongelar.

Guía de Conversión	
Peso de los alimentos en libras	Introducir peso en onzas
0.1	1-2
0.2	3
0.3	4-5
0.4	6-7
0.5	8
0.6	9-10
0.7	11
0.8	12-13
0.9	14-15

## 9. Descongelar por tiempo

Time Defrost



Dial



Start/+30sec/Select



1. Presione Time Defrost, el horno mostrará "d-2".
2. Gire el dial para seleccionar el tiempo, hasta un máximo de 95 minutos.
3. Presione Start/+30sec/Select para comenzar a descongelar.

**Nota** El nivel de potencia para la descongelación por tiempo está fijado previamente en el 30%.

## Consejos y técnicas para descongelar

Alimentos	Descongelación manual por tiempo con potencia 3 (mín./libras)	Durante la descongelación	Después de la descongelación	
			Tiempo de descanso	Enjuague (agua fría)
<b>Pescados y mariscos</b> (hasta 1,4 kg [3 libras]) de carne de cangrejo	6	Separar en partes/ Reacomodar	5 min.	Sí
Bistecs de pescado	4-6	Darlos vuelta		
Filetes de pescado	4-6	Darlos vuelta/ Reacomodarlos/ Cubrir los extremos		
Vieiras	4-6	Separar en partes/ Quitar partes descongeladas		
Pescados enteros	4-6	Darlos vuelta		
<b>Carne</b> Carne picada	4-5	Darla vuelta/ Quitar las partes descongeladas/ Cubrir los bordes	10 min.	NO
Asados (1,1-1,8 kg [2½-4 libras])	4-8	Darlos vuelta/Cubrir los extremos y la superficie descongelada	30 min. en el refrigerador	
Chuletas/Bistecs	6-8	Darlos vuelta/Reacomodar/ Cubrir los extremos y la superficie descongelada	5 min.	
Costillas/Bife de costilla	6-8	Darlos vuelta/Reacomodar/ Cubrir los extremos y la superficie descongelada		
Carne estofada	4-8	Separar en partes/ Reacomodar/ Quitar partes descongeladas		
Hígado (en rodajas finas)	4-6	Ecurrir el líquido/ Darlo vuelta/ Separarlo en partes		
Tocino (en rodajas)	4	Darlas vuelta	—	
<b>Pollo</b> entero (hasta 1,4kg [3 libras])	4-6	Darlo vuelta/ Cubrirlo	20 min. en el refrigerador	
Escalopes	4-6	Separar en partes/ Darlos vuelta/ Quitar partes descongeladas	5 min.	Sí
Gallinitas	6-8	Darlas vuelta/ Cubrir las	10 min.	
Pechuga de pavo (2,3-2,7kg [5-6 libras])	6	Darla vuelta/ Cubrirla	20 min. en el refrigerador	





## 10. 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.



### 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 con configuración previa.

- 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. Una vez que se oiga la señal de dos pitidos, el tiempo de cocción restante aparecerá inmediatamente en la pantalla y comenzará el descuento del tiempo. En este momento puede abrirse la puerta del horno para revolver o dar vuelta la comida o agregar más.
- Cubra los alimentos holgada pero completamente con envoltorio plástico o ubique los alimentos en una cacerola con una tapa que cierre correctamente.
- 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.

Después de cocinar/recalentar: Todos los alimentos deben tener una configuración de cocción con sensor específica. Consulte el "cuadro de cocción con sensor" en la página siguiente para leer las instrucciones de cocción para alimentos específicos.

### Cuadro de cocción con sensor

Menu	Weight	Display	Additional Instructions
Entrada congelada	8~32 Onzas (225~900g)	SC-1	Siga las instrucciones del fabricante sobre la preparación. Tenga cuidado cuando quite la película protectora después de cocinar. Quítela alejándola de su cuerpo para evitar quemaduras con vapor. Si es necesario más tiempo, continúe la cocción manualmente.
Filetes de pescado	4~16 Onzas (110~450g)	SC-5.	Acomode en una sola capa. Cubra con la tapa o con envoltorio plástico con ventilación.
Patatas	1~4 unidades (6~8 onzas cada una)	SC-2	Agujeree cada patata con un tenedor 6 veces en toda su superficie. Ubique las patatas alrededor del borde de un plato giratorio cubierto con toalla de papel con una distancia mínima de 1" (2,5cm) entre sí. No cubra.
Verdura congelada	6~16 Onzas (170~450g)	SC-6	Lávelas concienzudamente, agregue 1 cucharada de agua por cada ½ taza de verduras y cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación. No agregue ni sal ni manteca a las verduras hasta después de cocinarlas.
Pastas	2~8 Onzas (56~225g)	SC-3	Ubique la pasta con agua corriente caliente en una cacerola apta para microondas. Cubra con la tapa o con envoltorio plástico con ventilación.
Verdura Fresca	4~16 Onzas (110~450g)	SC-7	Todas las piezas deben ser del mismo tamaño. Lávelas concienzudamente, agregue 1 cucharada de agua por cada ½ taza de verduras y cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación. No agregue ni sal ni manteca a las verduras hasta después de cocinarlas.
Pizza congelada	6~12 Onzas (225g cada una)	SC-4	Siga las instrucciones del fabricante sobre la preparación.
Carne picada	8~24 Oz (225~680g)	SC-8	Sepárela en un bol de vidrio o colador. Cubra con la tapa o con envoltorio plástico con ventilación. Los jugos deben ser limpios cuando está hecha. Escorra.

## 11. Función de recalentamiento con sensor

La función de recalentamiento con sensor le permite recalentar los alimentos sin configurar el horno manualmente.

Sensor Reheat



Start/+30sec/Select



1. Presione el botón Sensor Reheat. Luego ubique la comida en el microondas. Aparecerá SA-1.

2. Presione Start/+30sec/Select para comenzar a recalentar.

Dos pitidos señalarán cuando el sensor detecte el vapor. El tiempo se descontará y en la ventana del visor se mostrará el tiempo de cocción restante. Cinco pitidos señalarán la finalización de la cocción, y el horno volverá al estado en espera.

**Nota** Evite los siguientes alimentos cuando caliente con sensor:




1. Pan u otros alimentos secos, tales como biscochos o torta.
  2. Bebidas o alimentos congelados.
- El horno no puede cocinar automáticamente
  - El horno no puede cocinar automáticamente cuando su temperatura es demasiado alta.
  - Los alimentos recalentados pueden cubrirse con una tapa. Asegúrese de que la tapa tenga ventilación para que se libere el vapor. No deben usarse nunca recipientes y utensilios sellados.




## 12. Convection



La cocción por convección es 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, al hacer 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.

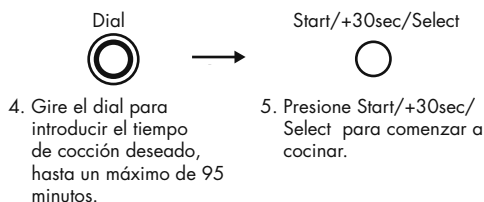
### Tiempo de cocción por convección con precalentamiento

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p>Convection</p>    | <p>Dial</p>     | <p>Start/+30sec/Select</p>  |
| <p>1. Presione el botón Convection, "100F" destellará.</p>  | <p>2. Gire el dial para introducir la temperatura deseada entre 100°F (38°C) y 425°F(218°C).</p> | <p>3. Presione Start/+30sec/Select dos veces para comenzar a precalentar.</p>                                |
| <p>4. Dos pitidos señalan que se ha completado el precalentamiento. Si no abre la puerta del horno en 5 minutos, el horno se apagará automáticamente.</p> |  |  |

- |  |   |  |
|--|---|--|
|                         | <p>Dial</p>      | <p>Start/+30sec/Select</p>  |
| <p>5. Abra la puerta del horno y ubique con cuidado los alimentos adentro. Cierre la puerta del horno.</p> | <p>6. Gire el dial para introducir el tiempo de cocción deseado, hasta un máximo de 95 minutos.</p> | <p>7. Presione Start/+30sec/Select para comenzar a cocinar.</p>  |

### Convección sin precalentamiento

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p>Convection</p>  | <p>Dial</p>  | <p>Start/+30sec/Select</p>  |
| <p>1. Presione el botón Convection (Convección), "100F" destellará.</p>                               | <p>2. Gire el dial para introducir la temperatura deseada entre 100°F (38°C)</p>                | <p>3. Presione Start/+30sec/Select para introducir la temperatura.</p>   |

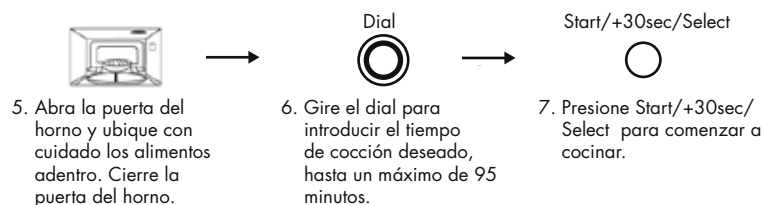
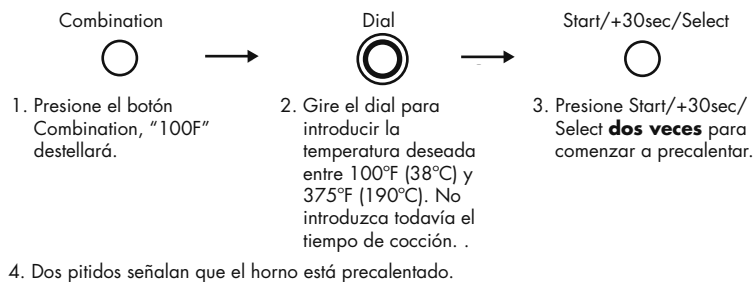


### 13. Cocción combinada

La cocción combinada 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. Puede configurarse cualquier temperatura para el horno, desde los 100°F (38°C) a los 375°F (190°C). El nivel de potencia del horno microondas está configurado previamente en el 30% de potencia.

- ▲** 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 dorarse.
  - 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.

#### Cocción combinada con precalentamiento



## Cocción combinada sin precalentamiento

- Convection → Dial → Start/+30sec/Select
1. Presione el botón Combination, "100F" destellará.
  2. Gire el dial para introducir la temperatura deseada entre 100°F (38°C) y 375°F (190°C). No introduzca todavía el tiempo de cocción.
  3. Presione Start/+30sec/Select para introducir la temperatura.
- Dial → Start/+30sec/Select
4. Gire el dial para introducir el tiempo de cocción deseado, hasta un máximo de 95 minutos.
  5. Presione Start/+30sec/Select para comenzar a cocinar.

### **Nota** Instrucciones sobre la combinación


Temperatura de Combinación	Potencia de microondas
100°F (38°C)	30%
150°F (65°C)	
250°F (121°C)	
275°F (135°C)	
300°F (148°C)	
325°F (162°C)	
350°F (176°C)	
375°F (190°C)	

## Cuadro de guía de cocción

1 = Mejor método 2 = Método alternativo N/R = No recomendado

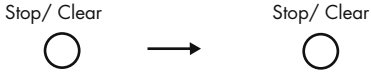
Comida	Microondas	Combinación-1 (Microondas + Convección)	Convección
Entremeses			
Salsas y untables	1	N/R	N/R
Bocadillos de repostería	2	1	2
Carnes			
Descongelación.	1	N/R	N/R
Asados	2	1	2
Aves			
Descongelación.	1	N/R	N/R
Asados	2	1	2
Pescados y mariscos			
Descongelación.	1	N/R	N/R
Cocina	1	2	N/R
Cazuelas	2	1	2
Huevos y queso			
Revueltos, tortillas	1	N/R	2
Quiché, soufflé	2	2	1
Panes			
Rápido (Quick)	2	1	2
Levadura	N/R	2	1
Pastelitos, torta de café	2	1	2
Postres			
Tortas (capa y torta Bundt)	2	1	2
Torta de ángel y bizcocho	N/R	N/R	1
Flan y budín	1	N/R	N/R
Galletas en tableta	2	1	2
Pasteles y repostería	N/R	2	1
Caramelos	1	N/R	N/R
Otros			
Bebidas	1	N/R	N/R
Salsas y glasés	1	N/R	N/R
Sopas y estofados	1	2	N/R
Fruta	1	N/R	N/R
Verduras (frescas)	1	N/R	N/R
Blanquear verduras	1	N/R	N/R
Comidas congeladas	1	2	2

## 14. Temporizador

- 
- Timer → Dial → Start/+30sec/Select
1. Presione Timer/ Clock una vez. La pantalla dirá 0:00.
  2. Gire el dial para introducir la temperatura. No introduzca todavía el tiempo de cocción.
  3. Presione Start/+30sec/ Select para iniciar el temporizador.

El microondas emitirá un pitido cinco veces cuando el temporizador termine.

## 15. Bloqueo Infantil

- 
- Stop/ Clear → Stop/ Clear
1. Pulse Stop/ Clear ) y mantenga presionado durante 3 segundos. Se oír un pitido largo que indica que el bloqueo está activado. Verá el icono de bloqueo en la pantalla LCD.
  2. Para desbloquear, pulse y mantenga presionado Stop/Clear durante 3 segundos. Sonará un pitido largo. El microondas estará desbloqueado.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Cuando limpie la puerta y las superficies del horno, use sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos aplicados con una esponja o paño suave.
2. Apague el horno y saque el enchufe de energía del tomacorriente de la pared antes de limpiarlo.
3. Mantenga limpio el interior del horno. Cuando las salpicaduras de comida o los líquidos derramados se adhieran a las paredes del horno, límpielos con un paño húmedo. Puede usarse un detergente suave si el horno está muy sucio. Evite el uso de aerosoles y otros limpiadores fuertes, ya que pueden manchar, vetear u opacar la superficie de la puerta.
4. Las superficies exteriores deben limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños a las piezas operativas dentro del horno, no debe permitirse que el agua penetre en las aberturas para ventilación.
5. Limpie la ventana de ambos lados con un paño húmedo para quitar las salpicaduras.
6. No permita que se humedezca el panel de control. Límpielo con un paño suave y húmedo. Cuando limpie el panel de control, deje la puerta abierta 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, límpielo con un paño suave. Esto puede suceder cuando el horno microondas se pone en funcionamiento en condiciones de alta humedad, y es normal.
8. Algunas veces es necesario sacar la bandeja de vidrio para limpiarla. Lave la bandeja en agua tibia y jabonosa o en un lavavajillas.
9. El anillo con rodillos y la puerta del horno deben limpiarse con regularidad para evitar el ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave. El anillo con rodillos puede lavarse con agua con un jabón suave o en el lavavajillas. Cuando saque el anillo con rodillos del piso de la cavidad para limpiarlo, asegúrese de volver a colocarlo en la posición adecuada.
10. Para sacar los olores del horno, mezcle una taza de agua con el jugo y la cáscara de un limón en un tazón profundo, encienda el microondas durante 5 minutos. Limpie minuciosamente y seque con un paño suave.
11. Cuando sea necesario reemplazar la luz del horno, póngase en contacto con un vendedor para que la reemplace.



## DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Identifique su problema utilizando el cuadro que aparece a continuación y pruebe las soluciones para cada problema. Si el horno microondas aún no funciona correctamente, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de Haier o al centro reparaciones autorizado más cercano.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSIBLE</b>	<b>SOLUCIÓN POSIBLE</b>
El horno no enciende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. El cable eléctrico del horno no está enchufado.</li> <li>b. La puerta está abierta.</li> <li>c. Se configuró un funcionamiento equivocado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Enchufe el cable en el tomacorriente.</li> <li>b. Cierre la puerta e intente nuevamente.</li> <li>c. Revise las instrucciones.</li> </ul>
Se forma un arco eléctrico o se producen chispas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se utilizaron materiales no aptos para horno microondas.</li> <li>b. Se puso en funcionamiento el horno vacío.</li> <li>c. Hay comida derramada en la cavidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilice solamente utensilios de cocina aptos para microondas.</li> <li>b. No ponga en funcionamiento el horno vacío.</li> <li>c. Limpie la cavidad con una toalla</li> </ul>
La comida no se cocina en forma pareja.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se utilizaron materiales no aptos para horno microondas.</li> <li>b. Los alimentos no se han descongelado por completo.</li> <li>c. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.</li> <li>d. No se ha dado vuelta o no se ha revuelto la comida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilice solamente utensilios de cocina aptos para microondas.</li> <li>b. Descongele los alimentos por completo.</li> <li>c. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.</li> <li>d. Dé vuelta o revuelva la comida.</li> </ul>
Comida recocida.	El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Comida poco cocida.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se utilizaron materiales no aptos para horno microondas.</li> <li>b. Los alimentos no se han descongelado por completo.</li> <li>c. Los orificios de ventilación del horno están obstruidos.</li> <li>d. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilice solamente utensilios de cocina aptos para microondas.</li> <li>b. Descongele los alimentos por completo.</li> <li>c. Verifique que los orificios de ventilación del horno no estén obstruidos.</li> <li>d. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.</li> </ul>
El horno no descongela correctamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se utilizaron materiales no aptos para horno microondas.</li> <li>b. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.</li> <li>c. No se ha dado vuelta o no se ha revuelto la comida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Utilice solamente utensilios de cocina aptos para microondas.</li> <li>b. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.</li> <li>c. Dé vuelta o revuelva la comida.</li> </ul>

## GARANTÍA LIMITADA

¿Qué se cubre y por cuánto tiempo?

Esta garantía brinda cobertura por todos los defectos de mano de obra o en los materiales por un período de:

**12 meses por mano de obra**

**12 meses por las piezas (únicamente piezas funcionales)**

**10 años para el tubo magnetrón del microondas (la pieza solamente)**

La garantía comienza el día de la compra del producto. Los clientes deben proporcionar a Haier una prueba de la fecha de compra y el recibo original junto con la marca, el modelo y el número de serie para la verificación previa a la provisión de servicios con garantía.

El servicios de reparaciones en el taller está disponible para determinados productos, seleccionados a discreción de Haier America.

**EXCEPCIONES:** Garantía en uso comercial o de alquiler

90 días para la mano de obra, 90 días para las piezas

No se aplica ninguna otra garantía.

### Qué cubre.

1. Los repuestos mecánicos y eléctricos, que sirven para un propósito funcional de este artefacto, están cubiertos por un período de 12 meses o como se estableció previamente. Esto incluye todos los repuestos, excepto las terminaciones, el acabado y el vidrio.
2. La garantía limitada no cubre créditos o reintegros por pérdidas o lesiones causados por el producto o defectos del producto incluyendo, entre otros, daños consecuentes o fortuitos.
3. Si el tubo magnetrón falla (para el microondas) debido a mano de obra o materiales deficientes, se reemplazará la pieza.

### ¿Qué se hará?

1. Los repuestos mecánicos o eléctricos que se pruebe que son defectuosos durante el uso normal y durante el período de garantía especificado, se repararán o reemplazarán según la discreción de Haier.

TODOS LOS SERVICIOS DE GARANTÍA DEBEN SER PROPORCIONADOS ÚNICAMENTE POR NUESTROS CENTROS DE REPARACIÓN DE FÁBRICA, O POR UN TÉCNICO DE ATENCIÓN A CLIENTES AUTORIZADO POR HAIER.

Si se determina que la reparación no es adecuada o que los repuestos para el reemplazo no están disponibles para la reparación, Haier cambiará el producto por uno nuevo o reacondicionado en fábrica que sea el mismo o similar al original según su discreción.

2. El comprador no incurrirá en ningún gasto por repuestos funcionales y mano de obra de los ítems cubiertos durante el período inicial de 12 meses o como se indicó previamente.
3. **ESTA GARANTÍA CUBRE LOS ARTEFACTOS DENTRO DE LA PORCIÓN CONTINENTAL DE LOS ESTADOS UNIDOS, CANADÁ Y PUERTO RICO. NO BRINDA COBERTURA EN LOS SIGUIENTES CASOS:**

Daños por instalación incorrecta. Los daños ocurridos durante el envío. Los defectos que no sean defectos de fabricación. Daños causados por el mal uso, abuso, los accidentes, las alteraciones, la falta de atención y mantenimiento apropiados, la corriente o el voltaje incorrectos o los casos de fuerza mayor. Daños causados por todo aquello que no sea el uso hogareño. Daños causados por otra reparación que no sea la brindada por un vendedor autorizado o centro de reparaciones. Terminaciones decorativas, vidrio o lámparas de luz. Costos de transporte y envío. Mano de obra (después de los 12 meses iniciales). Crédito o reintegro por productos después de los 30 días de la fecha de compra. Pérdidas por los alimentos que se echan a perder a causa de una falla mecánica del producto o por cualquier retraso en la provisión de servicios, reparación o reemplazo. Esta garantía limitada no se aplica a productos reacondicionados en fábrica o a unidades adquiridas como nuevas o de segunda mano. **ESTA GARANTÍA LIMITADA SE OTORGA EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESADA O IMPLÍCITA INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO.** El recurso provisto en esta garantía es exclusivo y otorgado en lugar de cualquier otro recurso. Esta garantía no cubre daños fortuitos o consecuentes, de modo que las limitaciones descritas anteriormente pueden no aplicarse a su caso. Algunos estados no permiten limitaciones en cuanto a la duración de una garantía implícita, de modo que las limitaciones descritas anteriormente pueden no aplicarse a su caso. Esta garantía le concede derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos, que varían de un estado a otro.

Haier America,  
New York, NY 10018

Para hacer su producto mantener, entre en contacto con por favor el teléfono directo del servicio de cliente de Haier América 24 horas al día, 7 días a la semana. En los E.E.U.U., llamada 1-877-337-3639.

# **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 REQUIRED FOR WARRANTY SERVICE**

# **IMPORTANT**

## **Ne pas Réexpédier ce Produit au Magasin**

**Pour tout problème concernant ce produit, veuillez contacter le service des consommateurs 'Haier Customer Satisfaction Center' au 1-877-337-3639.**

**UNE PREUVE D'ACHAT DATEE EST REQUISE POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE.**

# **IMPORTANTE**

## **No regrese este producto a la tienda**

**Si tiene algún problema con este producto, por favor contacte el "Centro de Servicio al Consumidor de Haier" al 1-877-337-3639 (Válido solo en E.U.A).**

**NECESITA UNA PRUEBA DE COMPRA FECHADA PARA EL SERVICIO DE LA GARANTIA**

**115V, 60 Hz**

**Made in China  
Fabriqué en Chine  
Hecho en China**

# **Haier®**

**Haier America  
New York, NY 10018**

**Printed in China**