KitchenAid®

BUILT-IN MICROWAVE OVEN

Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call:
1-800-422-1230, or visit our website at www.kitchenaid.com /owners.

HORNO MICROONDAS INCORPORADO

Guía de Uso y Cuidado

Para preguntas sobre características, funcionamiento/rendimiento, piezas, accesorios o servicio,
llame al:1-800-422-1230, o visite nuestro sitio web en www.kitchenaid.com/owners.



Model KMBS724

W11804840A

TABLE OF CONTENTS

CONTENT 2
MICROWAVE OVEN SAFETY 3
PARTS AND FEATURES 6
CONTROL PANEL 7
SETTINGS 8
- STANDBY MODE 8
- SETTING THE CLOCK 8
- SETTING THE TIMER 9
- MUTE FUNCTION 9
- CHILD LOCK 9

MICROWAVE OVEN COOKING FUNCTIONS 10
- COOK TIME/POWER 10
- EXPRESS COOKIING 10
- COOK 11
- DEFROST 11
- REHEAT 12
- MELT 12
- SOFTEN 12
- POPCORN 12

OVEN COOKING FUNCTIONS 13
- AIR FRY 13
- BAKE 14
- GRILL 14
- ROAST 15
- KEEP WARM 15
- STEAM CLEAN 15

ÍNDICE

CONTENIDO 2
SEGURIDAD DEL HORNO MICROONDAS 17
PARTES Y CARACTERÍSTICAS 19
PANEL DE CONTROL 20
CONFIGURACIONES 21
- MODO DE ESPERA 21
- AJUSTE DEL RELOJ 21
- AJUSTE DEL CRONÓMETRO 22
- FUNCIÓN DE SILENCIO 22
- CERRADURA PARA NIŃOS 22

FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO MICROONDAS 23
- TIEMPO DE COCCIÓN/POTENCIA 23
- COCCIÓN RÁPIDA 23
- COCINAR 24
- DESCONGELAR 24
- RECALENTAR 25
- DERRETIR 25
- ABLANDAR 25
- PALOMITAS DE MAÍZ 25

FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO 26
- FREÍDO AL AIRE 26
- HORNEAR 27
- PARRILLA 27
- ASAR 28
- MANTENER CALIENTE 28
- LIMPIEZA A VAPOR 28

MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

⚠ DANGER — You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.

⚠ WARNING — You can be killed or seriously injured if you don’ t follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

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:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” section.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- 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.
- Use this appliance only for its intended use as described in the 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.
- HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
- Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store 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.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- See door surface cleaning instructions in the “Microwave Oven Maintenance and Care” section.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
- Do not mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
- Do not mount over a sink.
- Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- Suitable for use above electric cooking equipment.
- Do not touch or clean the heating plate after roast/air fry/ bake cooking, it is very hot.

SAVETHESEINSTRUCTIONS

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:

- 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 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.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVETHESEINSTRUCTIONS

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 close 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.

MICROWAVE OVEN MAINTENANCE AND CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the microwave oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL AND BLACK STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- Affresh®† Stainless Steel Cleaners Part Number W10355016 (not included) or affresh® Stainless Steel Cleaning Wipes Part Number W1055049 (not included):
  See the Quick Start Guide for ordering information.
- Vinegar for hard water spots.

MICROWAVE OVEN DOOR EXTERIOR

Cleaning Method:

- Glass cleaner and a soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen Appliance Cleaners Part Number W10355010 (not included): See “Online Ordering Information” section from Quick Start Guide to order.

NONSTICK CAVITY COATING (on some models)

To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use metal or sharp utensils or scrapers or any type of abrasive cleanser or scrubbers.

MICROWAVE OVEN CAVITY

To avoid damage to the microwave oven cavity, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or some paper towels.

On stainless steel models, rub in direction of grain to avoid damaging.

The area where the microwave oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Cleaning Method:

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:
  Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in microwave oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar:
  Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbs (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in microwave oven.

Baking Tray

- Mild cleanser and scouring pad

Grill Rack

- Steel-wool pad
- Mild cleanser

Microwave Oven Use

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

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

Safe Use of Aluminum Foil in a Microwave:

1. Small, Smooth Pieces: Use only small, flat, new, and smooth pieces of foil. Avoid wrinkled or crumpled foil.
2. Shielding: Use foil to shield small or thin areas of food to prevent overcooking. Shape the foil smoothly around the food without sharp edges.
3. Limited Coverage: Do not cover more than one-quarter of the food with foil.
4. Keep Away from Walls: Ensure the foil is at least one inch away from the microwave walls, top, and bottom.
5. No Metal Contact: Avoid contact between the foil and any other metal parts inside the microwave.
6. Short Durations: Use foil for the shortest possible heating time, ideally no more than 30 seconds.
7. Monitor Closely: Watch the microwave carefully. If you see sparks, stop the microwave immediately and remove the foil.

Safe Use of Microwave-Safe Metal Containers:

1. Check for the “Microwave-Safe” Label: Only use metal containers that are explicitly labeled as microwave-safe by the manufacturer.
2. Read the Manufacturer’s Instructions: Follow any specific guidelines provided by the manufacturer.
3. Ensure Smooth, Rounded Edges: Avoid containers with sharp or irregular edges, dents, or damage.
4. Avoid Contact with Microwave Walls: Keep the container away from the sides, top, and bottom of the microwave cavity.
5. Do Not Use with Other Metals: Avoid placing metal utensils inside the container and ensure no metal parts in the microwave can touch the container.
6. Short Heating Intervals: Heat in shorter intervals and check frequently.
7. Monitor Closely: Stay near the microwave, especially the first few times you use a new container. Stop immediately if you see sparks.
8. Remove Lids (If Not Microwave-Safe): Remove any non-microwave-safe lids before microwaving.
9. Be Aware of Longer Heating Times: Metal containers and their contents may take longer to heat.

†affresh® is a registered trademark of Whirlpool, U.S.A.

Electrical Requirements

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Observe all governing codes and ordinances.

Required:

- A 120 V, 60 Hz, AC-only, 15- or 20-amp electrical supply with a fuse or circuit breaker.

Recommended:

- A time-delay fuse or time-delay circuit breaker.
- A separate circuit serving only this microwave oven.

GROUNDING INSTRUCTIONS

For a grounded, cord-connected appliance:

This appliance must be grounded. In the event of a malfunction or breakdown, grounding will reduce the risk of electric shock by providing a path of least resistance for electric current. This appliance is equipped with a cord having an equipment-grounding conductor and a grounding plug. The plug must be plugged into an appropriate outlet that is properly installed and grounded in accordance with all local codes and ordinances.

WARNING: Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or serviceman if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the plug provided with the appliance: if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

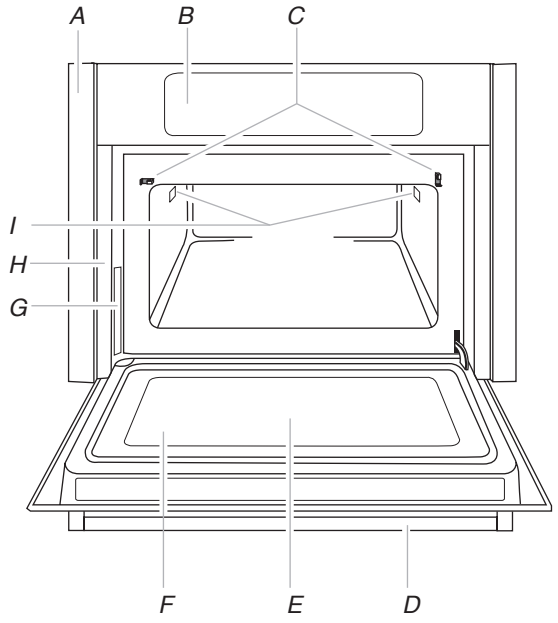
Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

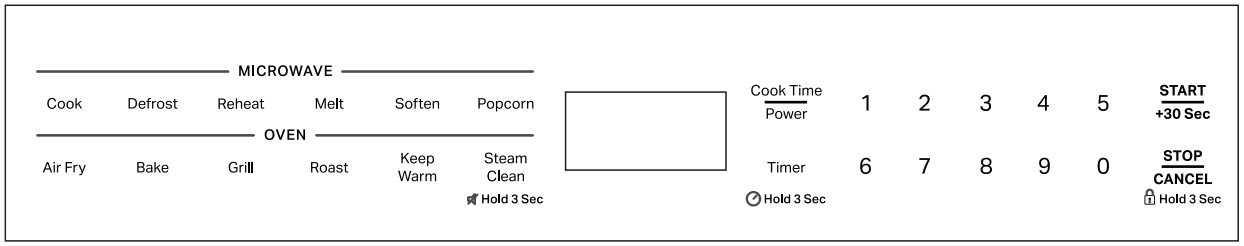
PARTS AND FEATURES

This manual may cover several different models. The model you have purchased may have some or all of the features shown here. The appearance of your particular model may differ slightly from the illustrations in this manual.



A. Trim
B. Control panel
C. Door lock system
D. Door handle
E. Window
F. Cooking guide label
G. Model and serial number plate
H. Frame
I . Microwave oven light

CONTROL PANEL



DISPLAY SCREEN

Time, power and indicators are displayed.

COOK

Press to select cooking menus.

DEFROST

Press once to defrost food based on time.

Press twice to defrost food based on weight.

REHEAT

Press to select reheating menus.

MELT

Press to melt food.

SOFTEN

Press to soften food.

POPCORN

Press to cook popcorn.

AIR FRY/BAKE/GRILL/ROAST

Use the air fry, bake, grill, roast functions to cook food.

KEEP WARM

Used to set keeping warm function.

STEAM CLEAN

Used to set steam clean function.
Press and hold for 3 seconds to mute all sounds.

COOK TIME/POWER

Press to set microwave cooking program.

TIMER

Press once to set kitchen timer function.
Press and hold to set clock time function.

NUMBER BUTTONS

Press to set time, food weight or servings.

START/+30 SEC

Press to start a cooking program.

Press to quick start the microwave oven for 30 seconds at full power.

STOP/CANCEL

Press once to stop cooking temporarily or twice to cancel cooking altogether.

Press and hold for 3 seconds to set child lock.

SETTINGS

- When the oven is plugged in, a "DE" will sound and all icons light up for 2 seconds. After 2 seconds, the display screen will show "12HR" (12 flashing),  (flashing), you can press TIMER button to select 24- hour or 12-hour clock.
- During cooking, if press STOP/CANCEL button once, the program will be paused, then press START/+30 SEC button to resume. If press STOP/CANCEL button twice, the program will be cancelled.
- During cooking, if open the oven door, the program will be paused, then close the door, press START/+30 SEC button to resume.
  During setting, a "DE" will sound and the system will return to standby mode if there is not any operation within 60 seconds.
- If there is no operation for 60 seconds in standby mode, a "DE" will sound, the backlight will dim, and the system will enter power saving mode. Pressing any button once and opening or closing the oven door will exit the power saving mode.
- After cooking ends, the display will show End and 3 "DE" will sound. After 1 minute, a second prompt sound will be emitted, and the system will emit a prompt sound every 3 minutes. After the fourth prompt is completed, it will automatically return to standby mode, or press STOP/CANCEL button once or open the oven door, and the system will return to standby mode.
- During cooking without opening the oven door, if there is no operation for more than 10 minutes after pausing, the work will automatically end and return to the standby interface.
- The electronically controlling system of the microwave oven has the feature of cooling. As for microwave cooking mode which cooking time above 2 minutes, after cooking ends, the oven fan will work about 3 minutes automatically to cool the oven for prolonging the life of the oven.
- When the door is opened or during cooking, the oven light is turned on by default. After cooking is completed, the oven light will be turned off after 1 minute.
- When manually cooking, if the remaining cooking time is less than 5 seconds when adjusting the time by pressing START/+30 SEC button, the time cannot be modified.
- After manual cooking is completed, press START/+30 SEC button to immediately start a new cooking. The parameters for the new cooking will continue from the previous cooking parameters, and the cooking time will default to 30 seconds.
- If the oven door is not closed, cooking cannot be started, and the display screen shows "DOOR" for 3 seconds, prompting the user to close the oven door

STANDBY MODE

When no functions are being used, the microwave oven will switch to standby mode and slightly dim the display brightness after about 1 minutes. Press any button or open the door, the display will return to normal lightness.

SETTING THE CLOCK

The first method:

1. When the oven is first plugged in, the display screen will show "12 HR" (12 flashing), you can press TIMER button repeatedly to select 24- hour or 12-hour clock.
2. Press START/+30 SEC button once.
3. Use number buttons to set correct time.
4. Press START/+30 SEC button once to confirm.

The second method:

1. In idle state, press Timer button to activate oven.
2. Press and hold TIMER button for 3 seconds.
3. Use number buttons to set the correct time.
4. Press START/+30 SEC button once to confirm.

NOTE:

- During the clock setting period after power on, if the clock is not set or if there is not any operation within 60 seconds, the system returns to standby, the display screen will show ":" (not flashing) indicating that the clock has not been set. If there is not any operation in 10 seconds on the clock selection interface, directly enter the clock setting interface.
- After setting the clock value incorrectly, press START/+30 SEC button, and the system will display "00:00" (flashing) and emit an error prompt sound.

SETTING THE TIMER

1. In idle state, press TIMER button once.
2. Use number buttons to enter desired time. The longest time is 90 minutes.
3. Press START/+30 SEC button to confirm.

NOTE: When the countdown ends, the buzzer will beep to remind you. During setting or cooking, you can check the countdown time by pressing TIMER button, and if STOP/CANCEL button is pressed when the display shows the time, the function can be cancelled.

MUTE FUNCTION

To set: Press and hold STEAM CLEAN button for 3 seconds, the display will show "". The system has entered mute mode.

To exit: In mute mode, press and hold STEAM CLEAN button for 3 seconds, the "" will go off. The system has exited mute mode.

CHILD LOCK

The child proof lock prevents unsupervised operation by children.

To set: In idle state, press and hold STOP/CANCEL button for 3 seconds, the oven will auto enter child lock mode and the lock indicator light will turn on. In the lock state, all buttons are disabled.

MICROWAVE OVEN COOKING FUNCTIONS

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

COOK TIME/POWER

1. In idle state , press COOK TIME/POWER button once.
2. Use number buttons to set cooking time. The longest time is 90 minutes.
3. Press COOK TIME/POWER button once (default 100% power), and then use number buttons to set another power level.
4. Press START/+30 SEC button to start.

Number	Percent/Name	Use
10	100%	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as cooking soups with raw ingredients, heating beverages, and cooking most vegetables.
9	90%	Cooking small, tender pieces of meat, ground meat, poultry pieces, and fish fillets.Heating cream soups.
8	80%	Heating rice, pasta, or casseroles.Cooking and heating foods that need a cook power lower than high, for example, whole fish and meat loaf.
7	70%	Reheating ready-cook food, single or multiple dish.
6	60%	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding, and
5	50%	Cooking non-stirrable casseroles, such as lasagna.
4	40%	Cooking ham, whole poultry, and pot roasts.
3	30%	Simmering stews, melting butter
2	20%	Defrosting, melting chocolate. Heating bread, rolls, and pastries.
1	10%	Taking chill out of fruit , Softening butter, cheese,and ice cream.

Tips and suggestions:

For a better cooking performance, it is recommended to stir/turn and let the food stand 1 minutes after cooking and reheat.

When cooking foods with high water content (such as potatoes), moisture may form inside the door and oven cavity. After the oven cavity and door cool down, wipe them off with a dry cloth.

EXPRESS COOKIING

Use this feature to program the oven to microwave food at 100% power conveniently. In idle state, press START/+30 SEC. button once (Default cooking time is 30 seconds), the oven will start automatically at 100% high power level.

NOTE: The longest cooking time is 90 minutes.

COOK

1. In idle state, press COOK button repeatedly, or press number buttons (1-4) to select another food code.
2. Press START/+30 SEC button once.
3. Use number buttons(0-9) to select food servings.
4. Press START/+30 SEC button to start.

Auto cook menus:

Code	Food	Weight/Serving	Instructions
P1	Larger potato	1-4 potatoes (8-12 oz/ each)	• Pierce each potato 2-3 times with a fork. • Place on paper towel. • Let stand for 5 minutes.
P2	Small Potato	1-8 potatoes (3-5 oz/ each)	
P3	Fresh Vegetable	1-4 cups (250g/Cup)	• Place in microwave-safe container and add 2-4 tbs water. • Cover with plastic wrap and vent. Stir and let stand 3 minutes after cooking.
P4	Frozen Vegetable	1-4 cups (250g/Cup)	

Tips and suggestions:
For a better cooking performance, it is recommended to stir/turn and let the food stand 1 minutes after cooking and reheat.
When cooking foods with high water content (such as potatoes), moisture may form inside the door and oven cavity. After the oven cavity and door cool down, wipe them off with a dry cloth.

DEFROST

1. In idle state, press DEFROST button repeatedly, or press number buttons (1-3) to select another food code.
2. Press START/+30 SEC button once.
3. Use number buttons to set defrosting time(P1). Or use number buttons to set food weight for the auto programmed menu(P2, P3).
4. Press START/+30 SEC button to start.

Code	Food	Weight/Serving	Instructions
P1	Manual Defrost	Up to 90 minutes	
P2	Chicken	0.2-6.6 lb	Please turn the food when show "turn"
P3	Ground Beef	0.2-6.6lb	

- For the better cooking performance, try to use the preset button firstly.
- For optimal results, food should be 0°F (-18°C) or colder when defrosting.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Foods left outside the freezer for more than 20 minutes or frozen ready-made food should not be defrosted using the Defrost feature but should be defrosted manually.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, and fish tails. See the “Aluminum Foil and Metal” section first.
- Times and cooking powers have been preset for defrosting a number of food types.
- Let stand 5-20 minutes after defrosting.
- Manual defrost:Touch Defrost button to select Manual defrost and set the suitable time,touch START/+30 sec to start.

REHEAT

1. In idle state, press REHEAT button once, the display screen shows code "P1", then press COOK button repeatedly or press number buttons (1~3) to select another food code.
2. Press START/+30 SEC button once.
3. Use number buttons (1~4) to select food weight or servings.
4. Press START/+30 SEC button to start.

Code	Food	Weight/Serving	Instructions
P1	Dinner plate	10, 15 oz	• Cover with plastic wrap and vent. • Let stand for 3 minutes after cooking.
P2	Soup	1-4 cups (250 g / Cup)	
P3	Beverage	1-4 cups (236 g / Cup)	Do not cover

MELT

1. In idle state, press MELT button once, the display screen shows code "P1", then press MELT button repeatedly or press number buttons (1~3) to select another food code.
2. Press START/+30 SEC button once.
3. Use number buttons (1~4) to select food weight or servings.
4. Press START/+30 SEC button to start.

Melt menus:

Code	Food	Weight/Serving	Instructions
P1	Melt butter	0.5, 1, 1.5, 2 sticks (4 oz / stick)	Place in microwave-safe container and cover.Stir after melting.
P2	Melt Chocolate Chips	4, 8, 12 oz	Place in microwavesafe container.Stir after melting.
P3	Melt cheese	8, 16 oz	Cut into small pieces and place in microwavesafe container.Stir after melting.

SOFTEN

1. In idle state, press SOFTEN button once, the display screen shows code "P1", then press SOFTEN button repeatedly or press number buttons (1~2) to select another food code.
2. Press START/+30 SEC button once.
3. Use number buttons (1~4) to select food weight or servings.
4. Press START/+30 SEC button to start.

Code	Food	Weight/Serving	Instructions
P1	Soften butter	0.5, 1, 1.5, 2 sticks (4 oz / stick)	Unwrap and place in microwave-safe container.
P2	Soften Cream Cheese	3, 8 oz	

POPCORN

1. In idle state, press POPCORN button repeatedly or press buttons (1-3) to select weight 2.75 oz, 3.0 oz or 3.5 oz.
2. Press START/+30 SEC button to start.

- Do not use regular paper bags or glassware.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- Listen for popping to slow to one pop every 1 or 2 seconds, and then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels.
- For best results, use fresh bags of popcorn.
- Cooking results may vary by brand and fat content. NOTE: Follow the instructions provided by the microwave popcorn manufacturer.

OVEN COOKING FUNCTIONS

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

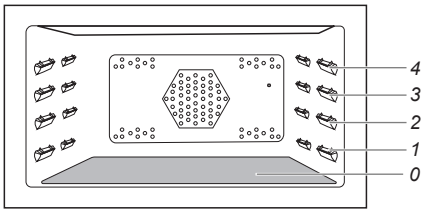
During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT : The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well ventilated room.

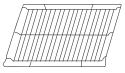
ACCESSORIES

- The provided accessories can help you to achieve the best results, use different accessories depending on the oven cooking recipes.
- Using these accessories in microwave cooking may cause sparking.
- Metal oven proof bake ware can be used during air fry, bake, grill, roast cycles.
- When cooking oily or juicy foods in some cooking function, placing the food on the baking tray directly, or placing the food on an oven proof baking tray, then set the tray on the grill rack.
- When or after cooking, the glass-bottom becomes very hot, wear dry potholders to turn/stir foods, or to remove the accessories.
- To order, see the “Online Ordering Information” section of the Quick Start Guide.

Accessories Positions



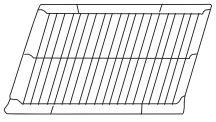
4. Rack position 4
3. Rack position 3
2. Rack position 2
1. Rack position 1
0. Oven bottom

ACCESSORIES		COOKING FUNCTION RECOMMENDATION	RACK POSITION LEVEL	INSTRUCTIONS
	Grill rack	Air Fry, Grill	2	Place food on the grill rack directly, position the rack on level 2 or 3, depends on your recipe.
	Baking tray	Roast, Bake	1 or 2	Place food on the baking tray directly, then set the tray on level 2, depends on your recipe. Or use it as an oil pan to catch oil,set the tray on level 1.
	Air fry basket* (Not provided)	Air Fry	2	Place food on the air fry basket, then set it on the grill rack, position the grill rack on level 2.

AIR FRY

This function is combined force air, top heater and bottom heater to obtain a deep fried effect in a oven environment instead of submerging the food in oil.

Accessory:


Grill rack


Air fry basket (Not provided)

Instruction:

1. In idle state, press AIR FRY button repeatedly or press number buttons to input the temperature,for example input 3 2 5.
2. Press START/+30 SEC button once.
3. Use number buttons to set cooking time. The longest time is 90 minutes.
4. Press START/+30 SEC button to start.

Tips:

Recommend to use with an air fry basket. Place food on the air fry basket, then place it on the grill rack, then position the grill rack on level 2.

When cooking oily or juicy foods place an baking tray on the level 1 to catch drippings.

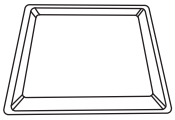
Wearing dry potholders to turn/stir foods, or to remove the accessories.

Temperature	Recommendation	Position Level
325 °F	Cheese-filled frozen food, such as mozzarella stick	2
350 °F	Thicker fresh meat such as hamburger chicken tenders, drumsticks, thighs	2
375 °F	Fresh vegetable such as brussels sprouts, broccoli. Small fresh seafood such as coconut shrimp	2
400 °F	Fresh thinner meat such as chicken wings	2
425 °F	Frozen prepared potatoes food such as French fries, tater tots hash browns. Frozen prepared chicken such as chicken nuggets chicken wings	2

BAKE

This function allows to cook food as in traditional ovens.

Accessory:



Baking tray

Instruction:

1. In idle state, press BAKE button repeatedly or press number buttons to input the temperature directly, for example input 3 2 5, for 325°F.
2. Press START/+30 SEC button once to start preheating.
3. After preheating is completed, the display screen shows “ADD”, “FOOD”. Open the door and place in food.
4. Use number buttons to set cooking time. The longest time is 90 minutes.
5. Press START/+30 SEC button to start.

Tips:

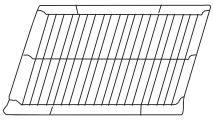
1. During or after cooking, accessories will be hot, always use mitts to remove and handle the hot accessory.
2. Allow to turn food if needed.
3. High temperature resistant baking pan can be placed on the grill rack if necessary.
4. When cooking oily or juicy foods, place an oven proof baking plate on the oven bottom to catch dripping oil or juice.
5. If you like to do another cooking at a lower temperature as soon as this cooking is completed, let the unit stand over 5 minutes, or it may affect the cooking result.

Temperature	Recommendation	Position Level
175°F - 425°F / 25°F	Pastries, bakeries, meat, poultry, fishes, brownie	2

GRILL

To cook food evenly, hot air must be able to circulate.

Accessory:



Grill rack

Instruction:

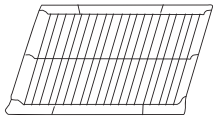
1. In idle state, press GRILL button repeatedly or press number buttons to input the temperature directly, for example input 3 2 5, for 325°F.
2. Use number buttons to set cooking time. The longest time is 90 minutes.
3. After preheating is completed, the display screen shows “ADD”, “FOOD”. Open the door and place in food.
4. Use number buttons to set cooking time. The longest time is 90 minutes.
5. Press START/+30 SEC button to start.

Temperature	Recommendation	Position Level
175°F - 250°F	Used to ultimate cooking of those products already cooked in the bottom, that still need to develop some browning on the top; otherwise it is useful for those products that have to cook/ kept warm for a long time with no risk of burning.	2
250°F -325°F	Used to cook some types of meat that have to be cooked evenly outside and inside. It is also suitable to toast bread slowly, to gratinate foods and to reheat them.	2
325°F - 425°F	Used to those foods that have to rapidly develop an intense browning on the surface, or for toasting bread or to finish gratinating foods.	2

ROAST

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

Accessory:



Grill rack

Instruction:

1. In idle state, press ROAST button repeatedly or press number buttons to input the temperature directly, for example input 3 2 5, for 325°F.
2. Press START/+30 SEC button once to start preheating.
3. After preheating is completed, the display screen shows “ADD”, “FOOD”. Open the door and place in food.
4. Use number buttons to set cooking time. The longest time is 90 minutes.
5. Press START/+30 SEC button to start.

Tips:

1. During or after cooking, accessories will be hot, always use mitts to remove and handle the hot accessory.
2. Allow to turn food if need.
3. High temperature resistant roast pan or baking pan can be placed on the wire rack if necessary.
4. When cooking oily or juicy foods, place an oven proof baking plate on the oven bottom to catch dripping oil or juice.
5. If you like to do another cooking in lower temperature as soon as this cooking completed, let the unit stand over 5 minutes, or it may effect the cooking result.

Temperature	Recommendation	Position Level
175°F - 425°F / 25°F	Cookies, muffins, bread loaf, roast chicken, roast meat, roast vegetable, fish	2 / 3

KEEP WARM

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

This function allows you to keep your dishes warm automatically.

1. In idle state, press KEEP WARM button once, the display screen shows keeping warm time “30:00”,
2. Press KEEP WARM button repeatedly or press number buttons (1~4) to select another keeping warm time (15:00, 30:00, 45:00, 60:00).
3. Press START/+30 SEC button to start.

STEAM CLEAN

This automatic cleaning cycle will help you to clean the microwave oven cavity and to remove unpleasant odors.

Before starting the cycle:

1. Put 250 mL water into a container (see our recommendations in the below section “Tips and suggestions”).

2. Place the container directly on the middle of the cavity.

To Start The Cycle:

1.In idle state, press STEAM CLEAN button once, the display will shows cleaning time.

2.Press START/+30 SEC button to start.

When The Cycle Is Finished:

1. Press the Stop button.

2. Remove the container.

3. Use a soft cloth or a paper towel with mild detergent to clean the interior surfaces.

Tips and suggestions:

For a better cleaning result, it is recommended to use a container with a diameter of 17-20 cm, and a height that is lower than 6.5 cm.

It is recommended to use a container of light plastic material that is suitable for the microwave.

As the container will be hot after the cleaning cycle is completed, it is recommended to use a heat resistant glove when removing the container from the microwave.

For a better cleaning effect and removal of unpleasant odors, add some lemon juice or vinegar to the water.

SEGURIDAD DEL HORNO MICROONDAS

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.
Este símbolo le avisa sobre posibles peligros que pueden matarle o herirlo a usted y a otros.
Todos los mensajes de seguridad irán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO Puede morir o sufrir lesiones graves si no sigue las instrucciones inmediatamente.

⚠ ADVERTENCIA Puede morir o sufrir lesiones graves si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede pasar si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones en personas o exposición a una energía de microondas excesiva:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES ESPECÍFICAS PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA" que se encuentran en la sección "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA".
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo únicamente a una toma de corriente debidamente conectada a tierra. Consulte la sección "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA".
- Instale o coloque este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, tarros de vidrio herméticos), pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
- Use este aparato únicamente para el uso para el que está destinado, tal como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- LOS CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS. Tenga precaución al retirar artículos calientes.
- No opere este aparato si tiene un cable o enchufe dañados, si no funciona correctamente o si ha sido dañado o caído.
- Este aparato debe ser serviciado únicamente por personal de servicio calificado. Póngase en contacto con la instalación de servicio autorizada más cercana para su examen, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
- No guarde este aparato al aire libre. No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
- No sumerja el cable ni el enchufe en el agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o el mostrador.
- No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección "Mantenimiento y Cuidado del Microondas".
- Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin parecer estar hirviendo. El burbujeo visible o la ebullición cuando se retira el recipiente del horno microondas no está siempre presente.
- ESTO PUEDE RESULTAR EN QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERRAN DE REPENTE CUANDO EL RECIPIENTE SE DISTURBA O SE INTRODUCE UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- No opere ningún aparato de calentamiento o cocción debajo de este aparato.
- No instale esta unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato de calentamiento o cocción.
- No instale sobre un fregadero.
- No guarde nada directamente encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Adecuado para su uso encima de equipos de cocción eléctricos.

  No toque ni limpie la placa calefactora después de la cocción a la parrilla/cocción al aire frío/horneado, está muy caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones en personas o exposición a una energía de microondas excesiva:

- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
  - No sobrecocine los alimentos. Atenga carefulmente al aparato cuando se coloquen papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
  - Retire las gomas apretadoras de alambre de los papeles o bolsas de plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
  - Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el aparato y desconecte el cable de alimentación, o corte la energía en el panel de fusibles o del interruptor automático.
  - No use la cavidad con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
- No se deben introducir alimentos de gran tamaño o utensilios de metal de gran tamaño en un horno microondas/tostador, ya que pueden causar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie con esponjas de esmerilado metálicas. Las piezas pueden desprenderse de la esponja y tocar partes eléctricas, implicando un riesgo de descarga eléctrica.
- No use productos de papel cuando el aparato se opere en modo tostador.
- No guarde ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
- No cubra las rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no desactivar ni manipular los bloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daño en:
(1) Puerta (doblada),
(2) Bisagras y cierres (rotos o aflojados),
(3) Sellos de la puerta y superficies de sellado.

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto personal de servicio debidamente calificado.

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS

LIMPIEZA GENERAL

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno microondas esté frío. Siempre siga las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.

Se sugiere usar jabón, agua y un paño suave o una esponja en primer lugar, a menos que se indique lo contrario.

ACERO INOXIDABLE Y ACERO INOXIDABLE NEGRO (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no use esponjas de esmerilado llenas de jabón, limpiadores abrasivos, limpiador de encimeras, esponjas de lana de acero, toallas de cocina ásperas o toallas de papel abrasivas. Puede ocurrir daño en las superficies de acero inoxidable, incluso con un uso único o limitado.

Frote en la dirección del grano para evitar daños.

Método de limpieza:

- Limpiadores para acero inoxidable Affresh®† (no incluidos), número de pieza W10355016, o toallitas para limpieza de acero inoxidable Affresh® (no incluidas), número de pieza W1055049: Consulte la Guía de Inicio Rápido para obtener información de pedido.
- Vinagre para las manchas de agua dura.

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO MICROONDAS

Método de limpieza:

- Limpiador de vidrio y un paño suave o una esponja: Aplique el limpiador de vidrio en el paño suave o la esponja, no
- directamente en el panel.Limpiadores para electrodomésticos de cocina Affresh® (no incluidos), número de pieza W10355010: Consulte la sección "Información de pedido en línea" de la Guía de Inicio Rápido para realizar el pedido.

REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE DE LA CAVIDAD (en algunos modelos)

Para evitar daños en la cavidad del horno microondas, no use utensilios metálicos o afilados, raspadores ni ningún tipo de limpiador abrasivo o estropajos.

CAVIDAD DEL HORNO MICROONDAS

Para evitar daños en la cavidad del horno microondas, no use esponjas de esmerilado llenas de jabón, limpiadores abrasivos, esponjas de lana de acero, toallas de cocina ásperas o algunos toallas de papel.

En los modelos de acero inoxidable, frote en la dirección del grano para evitar daños.

La zona donde la puerta del horno microondas y el marco se tocan cuando están cerrados debe mantenerse limpia.

Método de limpieza:

Suciedad promedio

- Jabones y detergentes suaves y no abrasivos:
  Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusa.

Suciedad pesada

- Jabones y detergentes suaves y no abrasivos:
  Caliente 1 taza (250 mL) de agua durante 2 a 5 minutos en el horno microondas. El vapor suavizará la suciedad. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusa.

Olores

- Jugo de limón o vinagre:
  Caliente 1 taza (250 mL) de agua con 1 cucharada (15 mL) de jugo de limón o vinagre durante 2 a 5 minutos en el horno microondas.

Bandeja para hornear

- Limpiador suave y esponja de esmerilado

rejilla de parrilla

- esponja de lana de acero
- limpiador suave

USO DEL HORNO MICROONDAS

Es normal que haya olores y humo cuando se usa el horno microondas las primeras veces o cuando está muy sucio.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos que se desprenden. La exposición a estos humos puede provocar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Uso seguro de papel de aluminio en un microondas:

1. Piezas pequeñas y lisas: Use solo piezas pequeñas, planas, nuevas y lisas de papel de aluminio. Evite el papel de aluminio arrugado o maltratado.
2. Protección: Utilice papel de aluminio para proteger áreas pequeñas o finas de los alimentos para evitar el sobrecocido. Dando forma al papel de aluminio suavemente alrededor del alimento sin bordes afilados.
3. Cobertura limitada: No cubra más de un cuarto del alimento con papel de aluminio.
4. Manténgase alejado de las paredes: Asegúrese de que el papel de aluminio esté a al menos una pulgada alejado de las paredes, la parte superior e inferior del microondas.
5. Sin contacto con otros metales: Evite el contacto entre el papel de aluminio y cualquier otra pieza metálica dentro del microondas.
6. Duraciones cortas: Use papel de aluminio por el tiempo de calentamiento más corto posible, idealmente no más de 30 segundos.
7. Monitoreo estrecho: Vigile con cuidado el microondas. Si ve chispas, detenga el microondas inmediatamente y retire el papel de aluminio.

Uso seguro de recipientes metálicos aptos para microondas:

1. Verifique la etiqueta "Apto para microondas": Use solo recipientes metálicos que estén explícitamente etiquetados como aptos para microondas por el fabricante.
2. Lea las instrucciones del fabricante: Siga cualquier directriz específica proporcionada por el fabricante.
3. Asegúrese de tener bordes suaves y redondeados: Evite recipientes con bordes afilados o irregulares, abolladuras o daños.
4. Evite el contacto con las paredes del microondas: Mantenga el recipiente alejado de los lados, la parte superior e inferior de la cavidad del microondas.
5. No use con otros metales: Evite colocar utensilios metálicos dentro del recipiente y asegúrese de que ninguna pieza metálica del microondas pueda tocar el recipiente.
6. Intervalos de calentamiento cortos: Caliente en intervalos más cortos y verifique con frecuencia.
7. Monitoree de cerca: Quédese cerca del microondas, especialmente las primeras veces que use un recipiente nuevo. Deténgalo inmediatamente si ve chispas.
8. Retire las tapas (si no son aptas para microondas): Retire cualquier tapa no apta para microondas antes de microondear.
9. Tenga en cuenta los tiempos de calentamiento más largos: Los recipientes metálicos y sus contenidos pueden tardar más en calentarse.

†affresh ®es una marca registrada de Whirlpool, EE. UU.

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conecte a un tomacorriente con tierra de 3 patas.

No retire la pata de tierra.

No use un adaptador.

No use un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas vigentes.

Requerido:

- Una fuente de alimentación eléctrica de 120 V, 60 Hz, solo CA, de 15 o 20 amperios, con un fusible o un interruptor automático.

Recomendado:

- Un fusible con retardo o un interruptor automático con retardo.
- Un circuito separado que sirva solo para este horno microondas.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Para un aparato conectado a tierra mediante cable:

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de mal funcionamiento o avería, la conexión a tierra reducirá el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un camino de menor resistencia para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un conductor de conexión a tierra del equipo y un enchufe de tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente adecuado que esté correctamente instalado y conectado a tierra de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales.

ADVERTENCIA: Una conexión incorrecta del conductor de conexión a tierra del equipo puede dar lugar a un riesgo de descarga eléctrica. Consulte con un electricista cualificado o un técnico si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra. No modifique el enchufe proporcionado con el aparato: si no encaja en el tomacorriente, haga instalar un tomacorriente adecuado por un electricista cualificado.

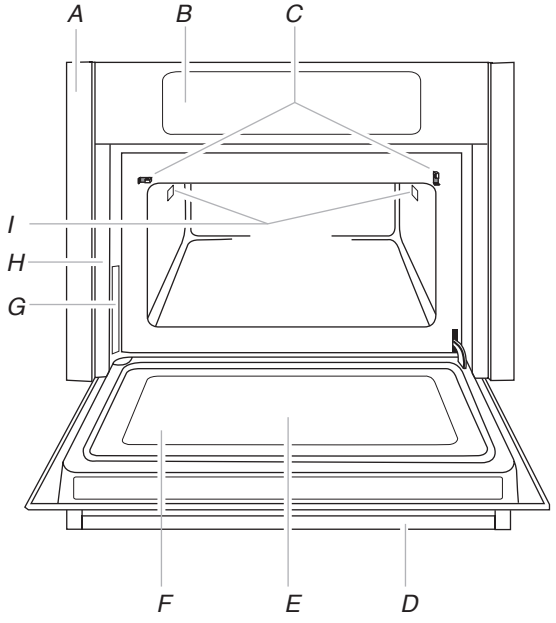
No use un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga instalar un tomacorriente cerca del horno microondas por un electricista cualificado o un técnico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este dispositivo cumple con la Parte 18 de las Reglas de la FCC.

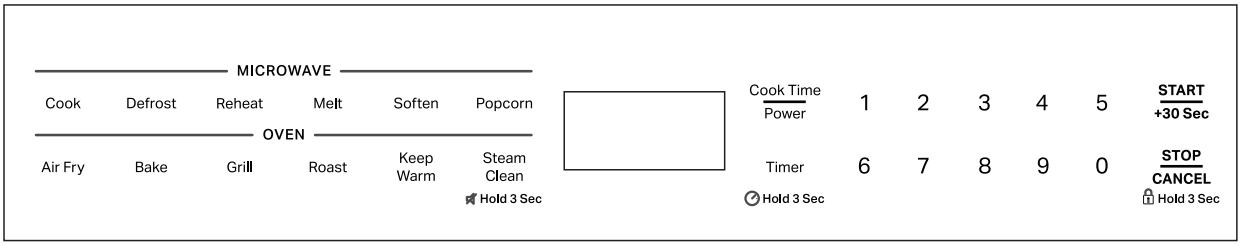
PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Este manual puede cubrir varios modelos diferentes. El modelo que ha comprado puede tener algunas o todas las características que se muestran aquí. La apariencia de su modelo en particular puede diferir ligeramente de las ilustraciones de este manual.



A. Moldura
B. Panel de control
C. Sistema de bloqueo de la puerta
D. Asa de la puerta
E. Ventana
F. Etiqueta de guía de cocción
G. Placa del número de modelo y serie
H. Marco
I. Luz del horno microondas

PANEL DE CONTROL



PANTALLA DE VISUALIZACIÓN

Se muestran el tiempo, la potencia y los indicadores.

COCINAR

Pulse para seleccionar los menús de cocción.

DESCONGELAR

Pulse una vez para descongelar alimentos basándose en el tiempo.

Pulse dos veces para descongelar alimentos basándose en el peso.

RECALENTAR

Pulse para seleccionar los menús de recalentamiento.

DERRETIR

Pulse para derretir alimentos.

SUAVIZAR

Pulse para suavizar alimentos.

PALOMITAS DE MAÍZ

Pulse para cocinar palomitas de maíz.

FRÍO AL AIRE/CONVECTOR/HORNO AQUECIDO/PASO

Utilice las funciones de freído al aire, horneado, asado en parrilla y paso para cocinar alimentos.

MANTENER CALIENTE

Se utiliza para configurar la función de mantener caliente.

LIMPIEZA A VAPOR

Se utiliza para configurar la función de limpieza a vapor.

Mantenga presionado durante 3 segundos para silenciar todos los sonidos.

TIEMPO DE COCCIÓN/POTENCIA

Pulse para configurar el programa de cocción por microondas.

CRONÓMETRO

Pulse una vez para configurar la función de cronómetro de cocina.Mantenga presionado para configurar la función de hora del reloj.

BOTONES DE NÚMEROS

Pulse para configurar el tiempo, el peso del alimento o las raciones.

INICIAR/+30 SEG

Pulse para iniciar un programa de cocción.

Pulse para iniciar rápidamente el horno microondas durante 30 segundos a máxima potencia.

DETENER/CANCELAR

Pulse una vez para detener temporalmente la cocción o dos veces para cancelar la cocción por completo.

Mantenga presionado durante 3 segundos para configurar la cerradura para niños.

CONFIGURACIONES

- Cuando se enchufa el horno, sonará "DE" y todos los iconos se encenderán durante 2 segundos.Después de 2 segundos, la pantalla mostrará "12HR" (12 parpadeando), (parpadeando), y puede pulsar el botón CRONÓMETRO para seleccionar el reloj de 24 horas o de 12 horas.
- Durante la cocción, si pulsa el botón DETENER/-CANCELAR una vez, el programa se pausará, luego pulse el botón INICIAR/+30 SEG para reanudar. Si pulsa el botón DETENER/CANCELAR dos veces, el programa se cancelará.
- Durante la cocción, si se abre la puerta del horno, el programa se pausará; luego, cierre la puerta y pulse el botón INICIAR/+30 SEG para reanudar.

  Durante la configuración, sonará "DE" y el sistema volverá al modo de espera si no hay ninguna operación en 60 segundos.
- Si no hay operación durante 60 segundos en modo de espera, sonará "DE", la luz de fondo se atenuará y el sistema entrará en modo ahorro de energía. Pulsar cualquier botón una vez o abrir o cerrar la puerta del horno hará salir del modo ahorro de energía.
- Después de que termine la cocción, la pantalla mostrará "End" y sonarán 3 "DE". Después de 1 minuto, se emitirá un segundo sonido de aviso, y el sistema emitirá un sonido de aviso cada 3 minutos. Después de que se complete el cuarto aviso, volverá automáticamente al modo de espera, o pulse el botón DETENER/CANCELAR una vez o abra la puerta del horno, y el sistema volverá al modo de espera.
- Durante la cocción sin abrir la puerta del horno, si no hay ninguna operación durante más de 10 minutos después de pausar, el trabajo finalizará automáticamente y volverá a la interfaz de espera.
- El sistema de control electrónico del horno microondas tiene la función de enfriamiento. En cuanto al modo de cocción por microondas con un tiempo de cocción superior a 2 minutos, después de que termine la cocción, el ventilador del horno funcionará durante unos 3 minutos automáticamente para enfriar el horno y prolongar su vida útil.
- Cuando se abre la puerta o durante la cocción, la luz del horno se enciende por defecto. Después de que se complete la cocción, la luz del horno se apagará después de 1 minuto.
- Cuando se cocina manualmente, si el tiempo de cocción restante es inferior a 5 segundos al ajustar el tiempo pulsando el botón INICIAR/+30 SEG, el tiempo no se puede modificar.
- Después de que se complete la cocción manual, pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar inmediatamente una nueva cocción. Los parámetros de la nueva cocción continuarán con los parámetros de la cocción anterior, y el tiempo de cocción será de 30 segundos por defecto.
- Si la puerta del horno no está cerrada, no se puede iniciar la cocción, y la pantalla muestra "DOOR" durante 3 segundos, incitando al usuario a cerrar la puerta del horno.

MODO DE ESPERA

Cuando no se estén utilizando funciones, el horno microondas pasará al modo de espera y atenuará ligeramente el brillo de la pantalla después de unos 1 minuto. Pulse cualquier botón o abra la puerta, y la pantalla volverá a su brillo normal.

AJUSTE DEL RELOJ

Primer método:

1. Cuando se enchufa el horno por primera vez, la pantalla mostrará "12 HR" (12 parpadeando). Puede pulsar repetidamente el botón CRONÓMETRO para seleccionar el reloj de 24 horas o de 12 horas.
2. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG una vez.
3. Utilice los botones numéricos para establecer la hora correcta.
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG una vez para confirmar.

Segundo método:

1. En estado inactivo, pulse el botón CRONÓMETRO para activar el horno.
2. Mantenga pulsado el botón CRONÓMETRO durante 3 segundos.
3. Utilice los botones numéricos para establecer la hora correcta.
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG una vez para confirmar.

NOTA:

- Durante el período de ajuste del reloj después de encender el aparato, si el reloj no se ajusta o si no hay ninguna operación en 60 segundos, el sistema vuelve al modo de espera, la pantalla mostrará ":" (sin parpadear), lo que indica que el reloj no se ha ajustado. Si no hay ninguna operación en 10 segundos en la interfaz de selección del reloj, se accede directamente a la interfaz de ajuste del reloj.
- Después de ajustar incorrectamente el valor del reloj, pulse el botón INICIAR/+30 SEG, y el sistema mostrará "00:00" (parpadeando) y emitirá un sonido de aviso de error.

AJUSTE DEL CRONÓMETRO

1. En estado inactivo, pulse el botón CRONÓMETRO una vez.
2. Utilice los botones numéricos para introducir el tiempo deseado.
3. El tiempo máximo es de 90 minutos.
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para confirmar.

NOTA: Cuando termine la cuenta regresiva, la señal sonora sonará para recordarle. Durante el ajuste o la cocción, puede consultar el tiempo de cuenta regresiva pulsando el botón CRONÓMETRO, y si se pulsa el botón DETENER/CANCELAR cuando la pantalla muestra el tiempo, se puede cancelar la función.

FUNCIÓN DE SILENCIO

Para configurar: Mantenga presionado el botón LIMPIEZA A VAPOR durante 3 segundos, la pantalla mostrará "  ". El sistema ha entrado en modo silencio.Para salir: En modo silencio, mantenga presionado el botón LIMPIEZA A VAPOR durante 3 segundos, el "  " se apagará. El sistema ha salido del modo silencio.

CERRADURA PARA NIŃOS

La cerradura antivuelco evita el funcionamiento sin supervisión por parte de los niños.Para configurar: En estado inactivo, mantenga presionado el botón DETENER/CANCELAR durante 3 segundos, el horno entrará automáticamente en modo de cerradura para niños y la luz indicadora de cerradura se encenderá. En estado de bloqueo, todos los botones están deshabilitados.

FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO MICROONDAS

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje que los alimentos permanezcan en el horno más de una hora antes o después de la cocción.

Al hacer esto, puede producirse intoxicación alimentaria o enfermedades.

TIEMPO DE COCCIÓN/POTENCIA

1. En estado inactivo, pulse el botón TIEMPO DE COCCIÓN/POTENCIA una vez.
2. Utilice los botones numéricos para establecer el tiempo de cocción. El tiempo máximo es de 90 minutos.
3. Pulse el botón TIEMPO DE COCCIÓN/POTENCIA una vez (potencia por defecto del 100 %), y luego utilice los botones numéricos para establecer otro nivel de potencia.
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

Número	Porcentaje/Nombre	Uso
10	100%	Calentamiento rápido de alimentos convenience y alimentos con alto contenido de agua, como la cocción de sopas con ingredientes crudos, el calentamiento de bebidas y la cocción de la mayoría de las verduras.
9	90%	Cocción de trozos pequeños y tiernos de carne, carne molida, trozos de aves de corral y filetes de pescado. Calentamiento de sopas de crema.
8	80%	Calentamiento de arroz, pasta o guisados. Cocción y calentamiento de alimentos que necesitan una potencia de cocción inferior a la alta, por ejemplo, pescado entero y terrinas de carne.
7	70%	Recalentamiento de alimentos cocidos listos para comer, plato único o múltiples.
6	60%	Cocción de alimentos sensibles como platos de queso y huevo, flan y
5	50%	Cocción de guisados que no se pueden remover, como lasaña.
4	40%	Cocción de jamón, aves de corral enteras y asados a la olla.
3	30%	Estofar guisos, derretir mantequilla
2	20%	Descongelar, derretir chocolate. Calentamiento de pan, panecillos y pasteles.
1	10%	Quitar el frío de la fruta, ablandar mantequilla, queso y helado.

Consejos y sugerencias:
Para un mejor rendimiento de cocción, se recomienda remover/dar la vuelta y dejar que los alimentos reposen 1 minuto después de la cocción y el recalentamiento.Al cocinar alimentos con alto contenido de agua (como patatas), puede formarse humedad en el interior de la puerta y la cavidad del horno. Después de que la cavidad del horno y la puerta se enfríen, límpielas con un paño seco.

COCCIÓN RÁPIDA

Utilice esta función para programar el horno para cocinar alimentos por microondas a 100 % de potencia de forma conveniente. En estado inactivo, pulse el botón INICIAR/+30 SEG. una vez (el tiempo de cocción por defecto es de 30 segundos), y el horno se iniciará automáticamente a un nivel de alta potencia del 100 %.

NOTA: El tiempo de cocción máximo es de 90 minutos.

COCINAR

1. En estado inactivo, pulse repetidamente el botón COCINAR o pulse los botones numéricos (1-4) para seleccionar otro código de alimento.
2. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG una vez.
3. Utilice los botones numéricos (0-9) para seleccionar la cantidad de raciones del alimento.
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

Menús de cocción automática:

Código	Alimento	Peso/Ración	Instrucciones
P1	Patata grande	1-4 patatas (227-340 g cada una)	• Pinche cada patata 2-3 veces con un tenedor. • Coloque sobre una toalla de papel. • Deje reposar durante 5 minutos.
P2	Patata pequeña	1-8 patatas (85-142 g cada una)	
P3	Verdura fresca	1-4 tazas (250g/Taza)	• Coloque en un recipiente apto para microondas y añada 2-4 cucharadas de agua. • Cubra con papel film y deje un orificio para la ventilación. Remueva y deje reposar 3 minutos después de la cocción.
P4	Verdura congelada	1-4 tazas (250g/Taza)	

Consejos y sugerencias:Para un mejor rendimiento de cocción, se recomienda remover/dar la vuelta y dejar que los alimentos reposen 1 minuto después de la cocción y el recalentamiento.Al cocinar alimentos con alto contenido de agua (como patatas), puede formarse humedad en el interior de la puerta y la cavidad del horno. Después de que la cavidad del horno y la puerta se enfríen, límpielas con un paño seco.

DESCONGELAR

1. En estado inactivo, pulse repetidamente el botón DESCONGELAR o pulse los botones numéricos (1-3) para seleccionar otro código de alimento.
2. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG una vez.
3. Utilice los botones numéricos para establecer el tiempo de descongelación (P1). O utilice los botones numéricos para establecer el peso del alimento para el menú programado automáticamente (P2, P3).
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

Código	Alimento	Peso/Ración	Instrucciones
P1	Descongelación manual	Hasta 90 minutos	
P2	Pollo	0.2-6.6 lb	Por favor, dé la vuelta al alimento cuando aparezca "turn" (dar la vuelta).
P3	Carne molida	0.2-6.6lb	

- Para un mejor rendimiento de cocción, intente usar primero el botón preestablecido.
- Para obtener resultados óptimos, los alimentos deberían estar a 0 °F (-18 °C) o más fríos al descongelar.
- Desenvolver los alimentos y quitar las tapas (de zumos de fruta) antes de descongelar.
- Los paquetes poco profundos se descongelarán más rápidamente que los bloques gruesos.
- Separe las piezas de alimentos lo antes posible durante o al final del ciclo para un descongelamiento más uniforme.
- Los alimentos dejados fuera del congelador durante más de 20 minutos o los alimentos congelados listos para comer no deberían descongelarse utilizando la función Descongelar, sino que deberían descongelarse manualmente.
- Utilice pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como alas de pollo, puntas de patas y colas de pescado. Consulte primero la sección "Papel de Aluminio y Metal".
- Los tiempos y potencias de cocción han sido preestablecidos para el descongelamiento de varios tipos de alimentos.
- Deje reposar 5-20 minutos después de descongelar.
- Descongelamiento manual: Toque el botón Descongelar para seleccionar descongelamiento manual y establecer el tiempo adecuado, toque INICIAR/+30 seg para iniciar.

RECALENTAR

1. En estado inactivo, pulse el botón RECALENTAR una vez, la pantalla muestra el código "P1", luego pulse repetidamente el botón COCINAR o pulse los botones numéricos (1~3) para seleccionar otro código de alimento.
2. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG una vez.
3. Utilice los botones numéricos (1~4) para seleccionar el peso o la cantidad de raciones del alimento.
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

Código	Alimento	Peso/Ración	Instrucciones
P1	Plato de cena	10, 15 oz	• Cubrir con papel film y dejar un orificio para la ventilación. • Dejar reposar durante 3 minutos después de la cocción.
P2	Sopa	1-4 tazas (250 g / Taza)	
P3	Bebida	1-4 tazas (236 g / Taza)	No cubrir

DERRETIR

1. En estado inactivo, pulse el botón DERRETIR una vez, la pantalla muestra el código "P1", luego pulse repetidamente el botón DERRETIR o pulse los botones numéricos (1~3) para seleccionar otro código de alimento.
2. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG una vez.
3. Utilice los botones numéricos (1~4) para seleccionar el peso o la cantidad de raciones del alimento.
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

Menús de derretir:

Código	Alimento	Peso/Ración	Instrucciones
P1	Derretir mantequilla	0,5, 1, 1,5, 2 barras (113 g / barra)	Colocar en un recipiente apto para microondas y cubrir. Remover después de derretir.
P2	Derretir chispas de chocolate	4, 8, 12 oz	Colocar en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.
P3	Derretir queso	8, 16 oz	Cortar en trozos pequeños y colocar en un recipiente apto para microondas. Remover después de derretir.

ABLANDAR

1. En estado inactivo, pulse el botón ABLANDAR una vez, la pantalla muestra el código "P1", luego pulse repetidamente el botón ABLANDAR o pulse los botones numéricos (1~2) para seleccionar otro código de alimento.
2. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG una vez.
3. Utilice los botones numéricos (1~4) para seleccionar el peso o la cantidad de raciones del alimento.
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

Código	Alimento	Peso/Ración	Instrucciones
P1	Ablandar mantequilla	0,5, 1, 1,5, 2 barras (113 g / barra)	Desenvolver y colocar en un recipiente apto para microondas.
P2	Ablandar queso crema	3, 8 oz	

PALOMITAS DE MAÍZ

1. En estado inactivo, pulse repetidamente el botón PALOMITAS DE MAÍZ o pulse los botones (1-3) para seleccionar el peso de 2,75 oz, 3,0 oz o 3,5 oz.
2. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

- No utilice bolsas de papel regulares ni utensilios de vidrio.
- Siga las instrucciones del fabricante al usar un reventador de palomitas de maíz para microondas.
- Escuche hasta que el estallido se ralentice a un estallido cada 1 o 2 segundos, y luego detenga el ciclo. No vuelva a reventar los granos que no estallaron.
- Para obtener los mejores resultados, use bolsas frescas de palomitas de maíz.
- Los resultados de cocción pueden variar según la marca y el contenido de grasa. NOTA: Siga las instruc ciones proporcionadas por el fabricante de palomitas de maíz para microondas.

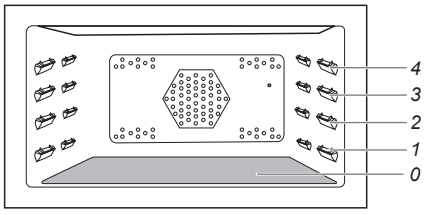
FUNCIONES DE COCCIÓN DEL HORNO

Es normal que haya olores y humo cuando se usa el horno microondas las primeras veces o cuando está muy sucio.
Durante el uso del horno, los elementos calefactores no permanecerán encendidos, sino que se encenderán y apagarán periódicamente durante el funcionamiento del horno.
IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos que emite. La exposición a los humos puede provocar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

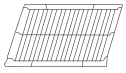
ACCESORIOS

- Los accesorios proporcionados pueden ayudarle a obtener los mejores resultados; utilice diferentes accesorios según las recetas de cocción del horno.
- El uso de estos accesorios en la cocción por microondas puede causar chispazos.
- Los moldes de hornear resistentes al horno de metal se pueden utilizar durante los ciclos de freído al aire, horneado, parrilla y asado.
- Al cocinar alimentos grasos o jugosos en alguna función de cocción, coloque el alimento directamente sobre la bandeja de hornear, o coloque el alimento en una bandeja de hornear resistente al horno, luego coloque la bandeja en la rejilla de la parrilla.
- Durante o después de la cocción, el fondo de vidrio se vuelve muy caliente; use guantes de cocina secos para dar la vuelta/remover los alimentos o para retirar los accesorios.
- Para pedir, consulte la sección "Información de Pedido en Línea" de la Guía de Inicio Rápido.

Posiciones de los Accesorios



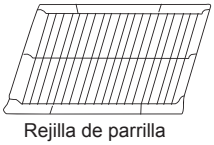
Posición de la rejilla 4
Posición de la rejilla 3
Posición de la rejilla 2
Posición de la rejilla 1
Fondo del horno

ACCESORIOS		RECOMENDACIÓN DE FUNCIÓN DE COCCIÓN	NIVEL DE POSICIÓN DE LA REJILLA	INSTRUCCIONES
	Grill rack	Freído al aire, Parrilla	2	Coloque el alimento directamente en la rejilla de parrilla, coloque la rejilla en el nivel 2 o 3, según su receta.
	Baking tray	Asado, Horneado	1 or 2	Coloque el alimento directamente en la bandeja de hornear, luego coloque la bandeja en el nivel 2, según su receta. O úsela como bandeja para aceite para recoger aceite, coloque la bandeja en el nivel 1.
	Air fry basket* (Not provided)	Freído al aire	2	Coloque el alimento en la canasta de freído al aire, luego colóquela en la rejilla de parrilla, coloque la rejilla de parrilla en el nivel 2.

FREÍDO AL AIRE

Esta función combina aire forzado, calentador superior y calentador inferior para obtener un efecto de freído profundo en un entorno de horno en lugar de sumergir el alimento en aceite.

Accesorio:


Rejilla de parrilla


Canasta de freído al aire (No provista)

Instrucciones:

1. En estado inactivo, pulse repetidamente el botón FREÍDO AL AIRE o pulse los botones numéricos para ingresar la temperatura, por ejemplo, ingrese 3 2 5.
2. Pulse una vez el botón INICIAR/+30 SEG.
3. Utilice los botones numéricos para establecer el tiempo de cocción. El tiempo máximo es de 90 minutos.
4. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

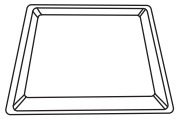
Consejos:
Se recomienda usar con una canasta de freído al aire. Coloque el alimento en la canasta de freído al aire, luego colóquela en la rejilla de parrilla y, a continuación, coloque la rejilla de parrilla en el nivel 2.
Al cocinar alimentos grasos o jugosos, coloque una bandeja de hornear en el nivel 1 para recoger las gotezas.
Use guantes de cocina secos para dar la vuelta/remover los alimentos o para retirar los accesorios.

Temperatura	Recomendación	Nivel de Posición
325 °F	Alimentos congelados rellenos de queso, como palitos de mozzarella	2
350 °F	Carnes frescas más gruesas como hamburguesas, filetes de pollo, muslos, muslos de pollo	2
375 °F	Verduras frescas como coles de Bruselas, brócoli. Pequeños mariscos frescos como camarones al coco	2
400 °F	Carnes frescas más finas como alas de pollo	2
425 °F	Alimentos de patatas preparados congelados como papas fritas, tater tots, hash browns. Pollo preparado congelado como nuggets de pollo, alas de pollo	2

HORNEAR

Esta función permite cocinar alimentos como en hornos tradicionales.

Accesorio:



Bandeja de hornear

Instrucciones:
1. En estado inactivo, pulse repetidamente el botón HORNEAR o pulse los botones numéricos para ingresar directamente la temperatura, por ejemplo, ingrese 3 2 5 para 325 °F.
2. Pulse una vez el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar el precalentamiento.
3. Después de que el precalentamiento se complete, la pantalla mostrará "AÑADIR", "ALIMENTO". Abra la puerta y coloque el alimento.
4. Utilice los botones numéricos para establecer el tiempo de cocción. El tiempo máximo es de 90 minutos.
5. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

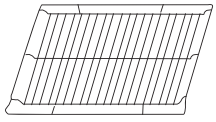
Consejos:
1. Durante o después de la cocción, los accesorios estarán calientes; siempre use guantes para retirar y manipular el accesorio caliente.
2. Permita dar la vuelta al alimento si es necesario.
3. Si es necesario, la bandeja de hornear resistente a altas temperaturas se puede colocar en la rejilla de parrilla.
4. Al cocinar alimentos grasos o jugosos, coloque una bandeja de hornear resistente al horno en el fondo del horno para recoger el aceite o el jugo que gotee.
5. Si le gusta realizar otra cocción a una temperatura más baja tan pronto como se complete esta cocción, deje que la unidad permanezca por más de 5 minutos, de lo contrario podría afectar el resultado de la cocción.

Temperatura	Recomendación	Nivel de Posición
175°F - 425°F / 25°F	Pasteles, panadería, carne, aves de corral, pescados, brownie	2

PARRILLA

Para cocinar los alimentos de forma uniforme, el aire caliente debe poder circular.

Accesorio:



Rejilla de parrilla

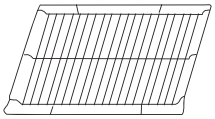
Instrucciones:
1. En estado inactivo, pulse repetidamente el botón PARRILLA o pulse los botones numéricos para ingresar directamente la temperatura, por ejemplo, ingrese 3 2 5 para 325°F.
2. Utilice los botones numéricos para establecer el tiempo de cocción. El tiempo máximo es de 90 minutos.
3. Después de que el precalentamiento se complete, la pantalla mostrará "AÑADIR", "ALIMENTO". Abra la puerta y coloque el alimento.
4. Utilice los botones numéricos para establecer el tiempo de cocción. El tiempo máximo es de 90 minutos.
5. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

Temperatura	Recomendación	Nivel de Posición
175°F - 250°F	Utilizado para la cocción final de aquellos productos ya cocidos en la parte inferior, que aún necesitan desarrollar algo de dorado en la parte superior; de lo contrario, es útil para aquellos productos que deben cocinarse/mantenerse calientes durante mucho tiempo con la parrilla.	2
250°F -325°F	Utilizado para cocinar algunos tipos de carne que deben cocinarse uniformemente por fuera y por dentro. También es adecuado para tostar pan lentamente, gratinar alimentos y recalentarlos.	2
325°F - 425°F	Utilizado para aquellos alimentos que deben desarrollar rápidamente un intenso dorado en la superficie, o para tostar pan o para finalizar el gratineado de alimentos.	2

ASAR

Esta función permite cocinar alimentos como en hornos tradicionales. Por lo tanto, es útil para cocinar pasteles, productos de panadería, carne, aves de corral, pescados.

Accesorio:



Rejilla de parrilla

Instrucciones:

1. En estado inactivo, pulse repetidamente el botón ASAR o pulse los botones numéricos para ingresar directamente la temperatura, por ejemplo, ingrese 3 2 5 para 325°F.
2. Pulse una vez el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar el precalentamiento.
3. Después de que el precalentamiento se complete, la pantalla mostrará "AÑADIR", "ALIMENTO". Abra la puerta y coloque el alimento.
4. Utilice los botones numéricos para establecer el tiempo de cocción. El tiempo máximo es de 90 minutos.
5. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

Consejos:

1. Durante o después de la cocción, los accesorios estarán calientes; siempre use guantes para retirar y manipular el accesorio caliente.
2. Permita dar la vuelta al alimento si es necesario.
3. Si es necesario, la bandeja para asar o la bandeja para hornear resistentes a altas temperaturas se pueden colocar en la rejilla de alambre.
4. Al cocinar alimentos grasos o jugosos, coloque una bandeja de hornear resistente al horno en el fondo del horno para recoger el aceite o el jugo que gotee.
5. Si le gusta realizar otra cocción a una temperatura más baja tan pronto como se complete esta cocción, deje que la unidad permanezca por más de 5 minutos, de lo contrario podría afectar el resultado de la cocción.

Temperatura	Recomendación	Nivel de Posición
175°F - 425°F / 25°F	Galletas, muffins, pan de molde, pollo asado, carne asada, verduras asadas, pescado	2 / 3

MANTENER CALIENTE

⚠ DVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje que los alimentos permanezcan en el horno más de una hora antes o después de la cocción.

Hacerlo puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedades.

Esta función le permite mantener sus platos calientes automáticamente.

1. En estado inactivo, pulse una vez el botón MANTENER CALIENTE; la pantalla mostrará el tiempo de mantenimiento caliente "30:00".
2. Pulse repetidamente el botón MANTENER CALIENTE o pulse los botones numéricos (1~4) para seleccionar otro tiempo de mantenimiento caliente (15:00, 30:00, 45:00, 60:00).
3. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

LIMPIEZA A VAPOR

Este ciclo de limpieza automático le ayudará a limpiar la cavidad del horno microondas y a eliminar olores desagradables.

Antes de iniciar el ciclo:

1. Ponga 250 mL de agua en un recipiente (consulte nuestras recomendaciones en la sección inferior "Consejos y sugerencias").

2. Coloque el recipiente directamente en el medio de la cavidad.

Para iniciar el ciclo:

1. En estado inactivo, pulse una vez el botón LIMPIEZA A VAPOR; la pantalla mostrará el tiempo de limpieza.

2. Pulse el botón INICIAR/+30 SEG para iniciar.

Cuando el ciclo termine:

1. Pulse el botón Detener.

2. Retire el recipiente.

3. Use un paño suave o una toalla de papel con un detergente suave para limpiar las superficies interiores.

Consejos y sugerencias:

Para obtener un mejor resultado de limpieza, se recomienda usar un recipiente con un diámetro de 17-20 cm y una altura inferior a 6,5 cm.

Se recomienda usar un recipiente de material plástico ligero adecuado para microondas.

Como el recipiente estará caliente después de que se complete el ciclo de limpieza, se recomienda usar un guante resistente al calor al retirar el recipiente del microondas.

Para un mejor efecto de limpieza y eliminación de olores desagradables, añada un poco de zumo de limón o vinagre al agua.

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