

Use & Care Guide
Manual de uso y cuidada
English / Español

Models / Modelos: 790.8037*

Kenmore Elite[®]

Microwave Hood Combination

HORNO DE MICROONDAS

* = color number, número de color*

P/N 316495110

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com



Table of Contents

Warranty	2
Master Protection Agreement.....	3
Microwave Oven Safety	4
Getting to Know Your Microwave Oven	7
How Your Microwave Oven Works	7
Radio Interference	7
Cooking Comparison Guide.....	7
For the Best Cooking Results	8
Cookware Guide	8
How To Use Accessories.....	9
Operating Safety Precautions	9
Electrical Connection	9
Specifications	10
Microwave Oven Features	10
Control Panel Features	11
Microwave Cooking Tips	12-13
Using Your Microwave Oven	14
Clock & Settings	14-16
Setting Kitchen Timer	16
Using Vent Fan	17
Using Vent Delay	17
Using Cooktop Light	17
Setting Timed Cook	17
Interrupting Cooking	17
Using One Touch Start	17
Using Add 30 Sec	18
Setting Timed Cooking with Power Level.....	18

Setting Two-Stage Cooking.....	18
Microwave Power Levels	19
Using Auto Defrost	20
Auto Defrost Table	21-22
Defrosting Tips	23
Sensor Operating Instructions	24
Using Sensor Cook	24
Using Sensor Reheat	24
Sensor Cook Table	25
Sensor Reheat Table	25
Using Quick Touch	26
Setting Melt/Softening	27
Tips For Convection Cooking	28
Convection Keep Warm	28
Convection Bake Roast	28-29
Convection Baking Guidelines	30-31
Meat Roasting Guidelines For Convection Cooking.....	32
Tips For Combination Cooking.....	33
Micro + Conv Combicook	33
Combination Roast Cooking Guide	34
Combination Bake Cooking Guide	34
Favorite Recipes	35-36
Caring for Your Microwave Oven	37
Caring for the Filters	38
Replacing the Cooktop and Oven Lights	39
Questions and Answers	40
Troubleshooting	41
Sears Service	42

Kenmore Elite One Year Limited Warranty

KENMORE ELITE LIMITED WARRANTY

WITH PROOF OF SALE, the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions. To arrange for warranty service, call: 1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

FOR FIVE YEARS from the date of sale, the magnetron of this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A new magnetron will be supplied for a defective one free of charge. Safety regulations require that the magnetron be installed by Sears. After the first year from the sale date you are responsible for the labor cost of magnetron installation.

All warranty coverage applies for only 90 DAYS from the sale date if this appliance is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, screw-in base light bulbs and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year on the appliance and five years on the magnetron, or the shortest period allowed by law. Seller shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States.

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Service

Master Protection Agreement

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** not just for repairing defects, but to help keep products operating properly **under normal use**. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage - **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** - replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request- no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone**- we call it **Rapid Resolution** - phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual."
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime, day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details, call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call 1-800-4-MY-HOME®.

Microwave Oven Safety

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



DANGER

You will be killed or seriously injured
if you do not follow instructions immediately.



WARNING

You can be killed or seriously injured
if you do not follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, 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 microwave oven.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 6.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 6.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers, such as closed jars, can explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the "Caring for Your Microwave Oven" section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend to the microwave oven 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 bags 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.
- This Microwave Oven is suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- This Microwave Oven is intended to be used above ranges with a maximum width of 36 inches (91 cm).
- Clean Ventilating Hoods frequently - grease should not accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven, as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electric shock.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors.
- Do not use the microwave oven near water-for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- 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 mount over a sink.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. Doing so will cause overheating of the oven.
- Liquids such as water, coffee, or tea are able to overheat 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.
To reduce the risk of injury to persons:
 - 1) Do not overheat the liquid.
 - 2) Stir the liquid before and halfway through heating it.
 - 3) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - 4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - 5) Use extreme caution when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open. Doing so 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 for a properly qualified service technician.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Observe all governing codes and ordinances. A 120-Volt, 60-Hz, AC-only, 15 or 20-amp fused electrical supply is required. A time delay fuse is recommended. It is recommended that a separate circuit, serving only this appliance, is provided.



DANGER

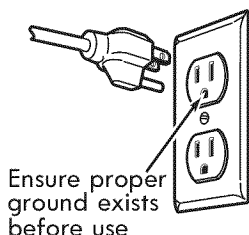


Electrical Shock Hazard

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.

GROUNDING INSTRUCTIONS

• For all cord connected appliances:
The microwave oven must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The microwave oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



WARNING: Improper grounding can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service technician if you do not understand the grounding instructions, or if you wonder whether the appliance is properly grounded.

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

• For a permanently connected appliance:
This appliance has a short power supply cord to reduce the risk of anyone tripping over or becoming entangled in the cord. The microwave oven must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the microwave oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting to Know Your Microwave Oven

This section discusses the concepts behind microwave cooking. It also shows the basics that you need to know in order to operate your microwave oven. Please read this information before using your oven.

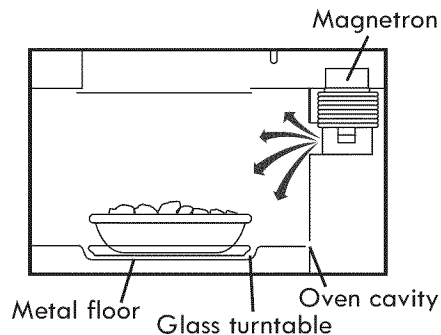
HOW YOUR MICROWAVE OVEN WORKS

Microwave ovens are safe. Microwave energy is not hot. It causes food to make its own heat, and it is this heat that cooks the food.
Microwaves are like TV waves, radio waves, or light waves. You cannot see them, but you can see the results of what they do.

A **magnetron** in the microwave oven produces microwaves. The microwaves move into the oven where they contact food as it turns on the turntable.

The **glass turntable** of your microwave oven lets microwaves pass through. The microwaves then bounce off a metal floor, back through the glass turntable, and are absorbed by the food.

Microwaves pass through most glass, paper, and plastics without heating them, so food absorbs the energy. Microwaves bounce off metal containers so food does not absorb the energy.

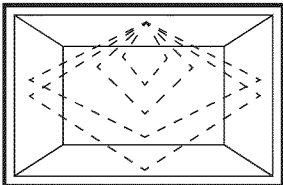
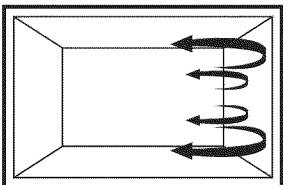
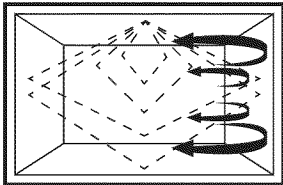


RADIO INTERFERENCE

Using your microwave oven may cause interference to your radio, TV, or similar equipment. When there is interference, you can reduce it or remove it by:

- **Cleaning** the door and sealing surfaces of the oven.
- **Adjusting** the receiving antenna of the radio or television.
- **Moving** the receiver away from the microwave oven.
- **Plugging** the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

COOKING COMPARISON GUIDE

	MICROWAVE	CONVECTION	COMBINATION
COOKING METHOD	 Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for fast, thorough cooking of food.	 Hot air circulates around food to produce browned exteriors and sealed-in juices.	 Microwave energy and convection heat combine to shorten the cooking time of regular ovens, while browning and sealing in juices.
HEAT SOURCE	Microwave energy.	Circulating heated air.	Microwave energy and circulating heated air.
BENEFITS	• Fast, high efficiency cooking. • Oven and surroundings do not get hot. • Easy clean-up.	• Aids in browning and seals in flavor. • Cooks some foods faster than regular ovens.	• Shortened cooking time from microwave energy. • Browning and crisping from convection heat.

FOR THE BEST COOKING RESULTS

- **Always cook food** for the shortest cooking time recommended. Check to see how the food is cooking. If needed, touch Add 30 Sec while the oven is operating, or after the cooking cycle is over (see the "Add 30 Sec" section).
- **Stir, turn over, or rearrange** the food being cooked about halfway through the cooking time for all recipes. This will help ensure that the food is evenly cooked.
- **If you do not have a cover for a dish**, use wax paper, or microwave-approved paper towels or plastic wrap. Remember to turn back a corner of the plastic wrap to vent steam during cooking.
- **The metal shelf** is used for cooking certain items and should be removed from the microwave oven when not needed. Do not store metal shelf in the microwave oven.

COOKWARE GUIDE

Microwave Cooking

Most heat-resistant, non-metallic cookware is safe for use in your microwave oven. However, to test cookware before using, follow these steps:

1. Place the empty cookware in the microwave oven.
2. Measure 1 cup (250ml) of water in a glass measuring cup and place it in the oven beside the cookware.
3. Microwave on 100% power for 1 minute. If the dish is warm, it should not be used for microwave cooking.

Convection Cooking

- Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning or crusting is important.
- Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce a crisper crust.
- Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies, or muffins because these pans reflect heat and help produce a light, tender crust.
- Glass or glass-ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Combination Cooking

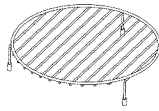
- Glass or glass-ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf, damaging the cookware, the shelf or the oven.
- Heat-resistant plastic microwave cookware (safe to 450 °F) may be used, but is not recommended for foods that require crusting or all-around browning, because plastic is a poor conductor of heat.

COOKWARE	MICROWAVE	CONVECTION	COMBINATION
Heat-Resistant Glass, Ceramic Glass	Yes	Yes	Yes
Ceramics, China	Yes (Do not use china with gold or silver trim.)	Yes	Yes
Metal Cookware	No	Yes	No
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Microwave-Safe Plastic	Yes	No	Yes*
Plastic Wrap, Wax Paper	Yes	No	No
Paper Products	Yes	No	No
Straw, Wicker, and Wood	Yes	No	No
* Use only microwave cookware that is safe to 450° F			

HOW TO USE ACCESSORIES

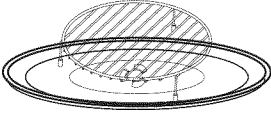


Glass Turntable



Metal Rack

- : Possible to use
 ⊙ : Recommended method
 X : Do not use

	MICROWAVE	CONVECTION	COMBINATION
	⊙	○	○
	X	⊙	⊙

Notes: Do not operate the oven when it is empty except preheating.

OPERATING SAFETY PRECAUTIONS

- **Never** lean on or allow a child to swing on the door when it is open.
- **Use hot pads to handle food containers.** Microwave energy does not heat containers, but the heat from the food can make the container hot.
- **Do not** use newspaper or other printed paper in the oven.
- **Do not** dry flowers, fruit, herbs, wood, paper, gourds, or clothes in the oven.
- **Do not** start a microwave oven when it is empty. This may shorten the life-span of the oven. To practice programming, put a container of water in the oven before starting.
- **Do not** try to melt paraffin wax in the oven. Paraffin wax will not melt in a microwave oven because it allows microwaves to pass through it.
- **Do not** operate the microwave oven unless the glass turntable is securely in place and can rotate freely. The turntable can rotate in either direction. **Make sure** the turntable is correct-side up in the oven. **Handle your turntable with care** when removing it from the oven to avoid breaking it.
- **When using a browning dish**, the browning dish bottom must be at least 3/16 inch above the turntable. Follow the directions supplied with the browning dish.
- **Never cook or reheat a whole egg inside the shell.** Steam buildup in whole eggs may cause them to burst, and possibly damage the oven. **Slice** hard-boiled eggs before heating. In rare cases, poached eggs have been known to explode. **Cover** poached eggs and **allow** a standing time of one minute before cutting into them.
- **For best results, stir any liquid several times during heating or reheating.** Liquids heated in certain containers (especially containers shaped like cylinders) may overheat. The liquid may splash during or after heating or when adding ingredients (coffee granules, tea bags, etc.). This can harm you or damage the microwave oven.
- **Microwaves** may not reach the center of a roast. The heat spreads from the outer to the center cooked areas, just as in regular oven cooking. This is one of the reasons for letting some foods (for example, roasts or baked potatoes) stand for a while after cooking, or for stirring some foods during the cooking time.
- **Do not deep fry in the oven.** Microwavable utensils are not suitable and it is difficult to maintain appropriate deep-frying temperatures.
- **Do not overcook potatoes.** At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm because they will continue cooking during standing time. **After microwaving**, let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.

ELECTRICAL CONNECTION

If your electric power line or outlet voltage is less than AC 110 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

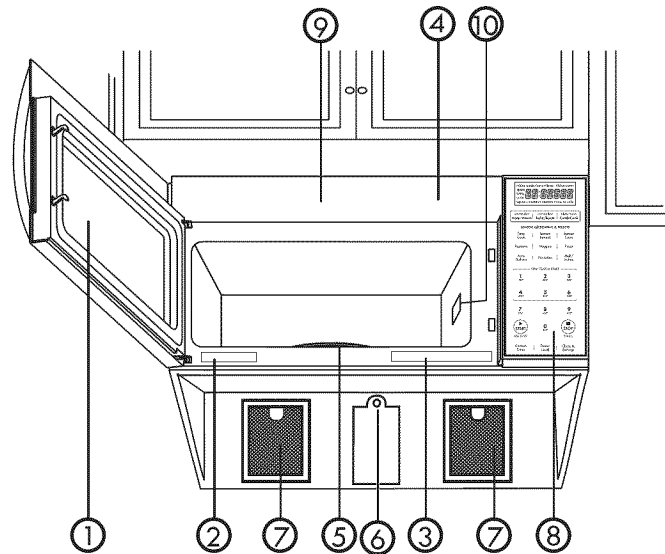
SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	120V AC, 60 Hz
AC Power Required	1650W/14.0amps
Microwave Output Power	*1050 W
Overall Dimensions(WxHxD)	29 7/8" X 17 9/16" X 16 1/16"
Oven Cavity Dimensions(WxHxD)	21 1/4" X 9 15/16" X 14 23/32"
Capacity of Oven Cavity	1.8 cu.ft

*IEC 60705 RATING STANDARD

Specifications subject to change without prior notice.

MICROWAVE OVEN FEATURES



The microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

1. Metal Shielded Window: The shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.

2. Model and Serial Number Plate

3. Cooking Guide label

4. Vent Top

5. Glass Turntable:

The turntable reverses rotation each time the microwave oven door is opened and closed. This helps cook food evenly. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

To Install:

1. Place the support on the oven cavity bottom.
2. Place the glass turntable on the support. Fit the raised, curved lines in the center of the turntable bottom between the three spokes of the hub. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

6. Cooktop Light

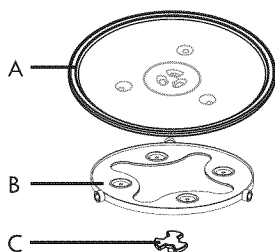
7. Grease Filters: See "Caring for the Filters" section.

8. Control Panel: Touch the pads on this panel to perform all functions.

9. Charcoal Filter: (behind Vent Top): See "Caring for the Filters" section.

10. Waveguide Cover: DO NOT REMOVE.

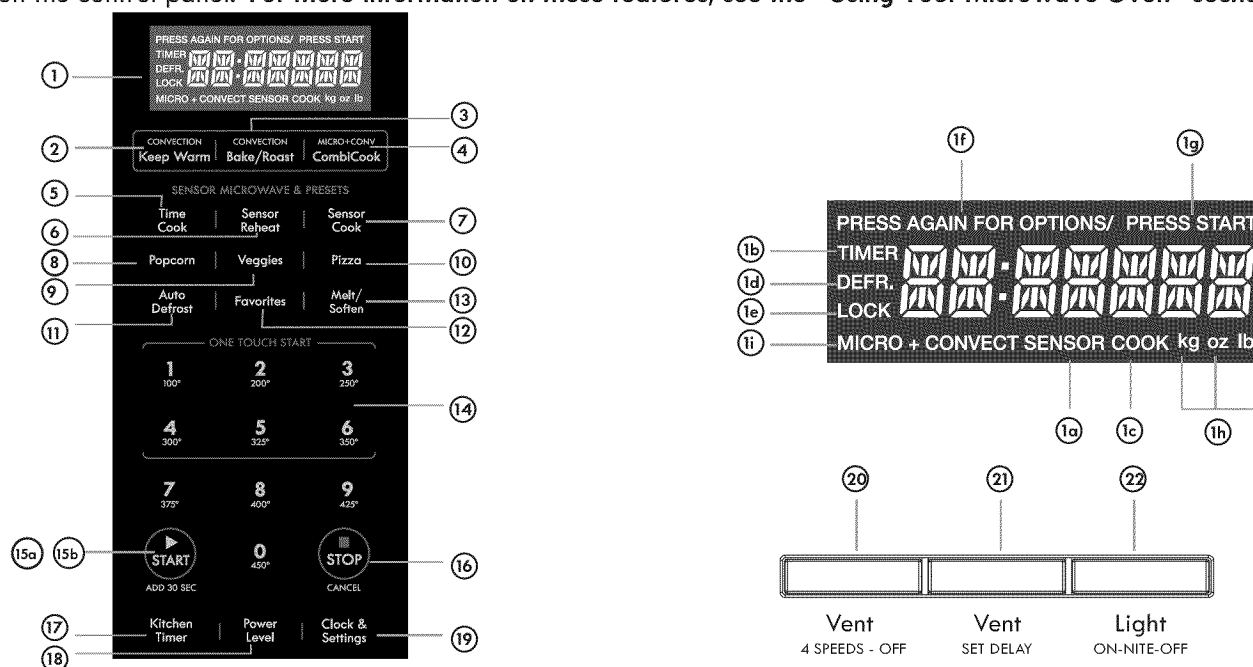
NOTE: Not all models come with a charcoal filter.



A. Glass Turntable
B. Support
C. Hub

CONTROL PANEL FEATURES

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is touch the necessary Command Pad. The following is a list of all the Command and Number Pads located on the control panel. **For more information on these features, see the "Using Your Microwave Oven" section.**



1. Display: The display includes a clock and indicators that show the time of day, cooking time settings, cook powers, CombiCook, sensor, quantities, weights and cooking functions selected.

1a. SENSOR: Icon displayed when using sensor cook.

1b. TIMER: Icon displayed when timer is being set or running.

1c. COOK: Icon displayed when starting microwave cooking.

1d. DEFR: Icon displayed when defrosting food

1e. LOCK: Icon displayed in control lock.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS: Icon displayed when additional options are available.

1g. PRESS START: Icon displayed when a valid function can be started.

1h. kg, oz, lb: Icon displayed when choosing the weight.

1i. MICRO+CONVECT: Icon displayed when using combicook.

2. Convection Keep Warm: Touch this pad to keep food warm.

3. Convection Bake/Roast: Touch this pad when setting a convection bake or roast.

4. Micro+ Conv CombiCook: Touch this pad when setting a convection microwave and convection cook.

5. Time Cook: Touch this pad, followed by Number Pads, to set a cooking time.

6. Sensor Reheat: Touch this pad to reheat microwavable foods without entering a cook time or power.

7. Sensor Cook: Touch this pad to cook microwavable foods without entering a cook time or power.

8. Popcorn: Touch this pad to pop one of three bag sizes of popcorn without entering a cook time or power. Remove metal rack before cooking popcorn.

9. Veggies: Touch this pad to cook fresh or frozen vegetables without entering a cook time or power.

10. Pizza: Touch this pad to reheat one to four slices of pizza without entering a cook time or power.

11. Auto Defrost: Touch this pad, followed by Number Pads, to thaw frozen meat, poultry, fish by weight

12. Favorites: Touch this pad to select one of several preprogrammed items.

13. Melt/Soften: Touch this pad to melt or soften selected items.

14. Number Pads: Touch number pads to enter time, cook power, quantity, weight, or food category.

15a. START: Touch this pad to start or restart a function.

15b. Add 30 Sec.: Touch this pad to cook for 30 seconds at 100% cook power, or to add extra time to your current cooking cycle.

16. STOP: Touch this pad to erase an incorrect command, cancel a program during cooking, or to clear the Display.

17. Kitchen Timer: Touch this pad to set the kitchen timer.

18. Power level: Touch this pad after the cook time has been set, followed by a Number Pad to set the amount of microwave energy released to cook the food. The higher the number, the higher the microwave power or "cooking speed."

19. Clock & Settings: Touch this pad to enter the correct time of day or set options.

20. Vent 4 Speeds-off: Touch this pad to choose one of four speeds.

21. Vent set Delay: Touch this pad to set the delay before the vent turns off.

22. Light On/Nite/Off: Touch this pad to turn the light on high, night (low) or off.

Microwave Cooking Tips

Amount of Food

- **If you increase or decrease** the amount of food you prepare, the time it takes to cook that food will also change. For example, if you double a recipe, add a little more than half the original cooking time. Check for readiness and, if necessary, add more time in small increments.

Starting Temperature of Food

- **The lower the temperature** of the food being put into the microwave oven, the longer it takes to cook. Food at room temperature will reheat quicker than food at refrigerator temperature.

Composition of Food

- **Food with a lot of fat and sugar** will heat faster than food containing a lot of water. Fat and sugar will also reach a higher temperature than water in the cooking process.
- **The more dense the food**, the longer it takes to heat. "Very dense" food, like meat, takes longer to heat than lighter, more porous food, like sponge cakes.

Size and Shape

- **Smaller pieces of food** will cook faster than larger pieces. Also, same shaped pieces cook more evenly than differently shaped pieces.
- **With foods that have different thicknesses**, the thinner parts will cook faster than the thicker parts. Place the thinner parts of chicken wings and legs in the center of the dish.

Stirring and Turning Foods

- **Stirring and turning foods** spreads heat quickly to the center of the dish and avoids overcooking at the outer edges of the food.

Covering Food

- **Cover food to** reduce splattering, shorten cooking times, and keep food moist.

You can use any covering that lets microwaves pass through. See "Getting to Know Your Microwave Oven" for materials that microwaves will pass through.

Releasing Pressure in Foods

- **Several foods** (for example: baked potatoes, sausages, egg yolks, and some fruits) are tightly covered by a skin or membrane. Steam can build up under the membrane during cooking, causing the food to burst. To relieve the pressure and to prevent bursting, pierce these foods before cooking with a fork, cocktail pick, or toothpick.

Using Standing Time

- **Always allow food to stand**, either in or out of the oven, after cooking power stops. Standing time after defrosting and cooking allows the temperature to evenly spread throughout the food, improving the cooking results. For inside oven standing time, you can program a "0" power second stage of the cooking cycle. See Two-Stage Cooking.
- **The length of the standing time** depends on how much food you are cooking and how dense it is. Sometimes it can be as short as the time it takes to remove the food from the oven and take it to the serving table. However, with a larger, denser food item, the standing time may be as long as 10 minutes.

Arranging Food

For best results, place food evenly on the plate. You can do this in several ways:

- **If you are cooking several items of the same food**, such as baked potatoes, place them in a ring pattern for uniform cooking.
- **When cooking foods of uneven shapes or thickness**, such as chicken breasts, place the smaller or thinner area of the food towards the center of the dish where it will be heated last.
- **Layer thin slices of meat** on top of each other.
- **When you cook or reheat whole fish**, score the skin - this prevents cracking.
- **Do not** let food or a container touch the top or sides of the oven. This will prevent possible arcing. Arcing is a spark that can cause damage to the oven interior.

Using Aluminum Foil

NOTE: Metal containers should not be used in a microwave oven. There are, however, some exceptions. If you have purchased food prepackaged in an aluminum foil container, refer to the instructions on the package. When using aluminum foil containers, cooking times may be longer because microwaves will only penetrate the top of the food. When using aluminum containers without package instructions, follow these guidelines:

- Place the container in a glass bowl and add some water so that it covers the bottom of the container more than 1/4 in. (.60 cm). This ensures even heating of the container bottom.
- Always remove the lid to avoid damage to the oven.
- Use only undamaged containers.
- Do not use containers taller than 3/4 in. (1.9 cm).
- The container must be at least half filled.
- To avoid arcing, there must be a minimum of 1/4 in. (.60 cm) between the aluminum container and the walls of the oven and also between two aluminum containers.
- Always place the container on the turntable.
- Shield, with small pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly; such as wing tips and leg ends of poultry.
- Heating food in aluminum foil containers usually takes up to double the time compared to reheating in plastic, glass, china, or paper containers. The time when food is ready will vary depending upon the type of container used.
- Let food stand for 2 to 3 minutes after heating so that heat is spread evenly throughout container.

Cooking you should not do in your microwave oven

- Do not put canned foods in the oven. Closed glass jars may explode, resulting in damage to the oven.
- Do not use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.

Using Your Microwave Oven

This section gives instructions for operating each function. Please read this section carefully.

CLOCK & SETTINGS (Control Panel Feature 19)

The microwave oven has settings that allow you to customize the operation for your convenience. Below is the table showing the various settings. Touch the Clock & Settings key multiple times to scroll to the desired setting function.

Key press	Option
Clock & Settings	Clock
Clock & Settings	Control Lock On/Off
Clock & Settings	Turntable On/Off
Clock & Settings	Clean
Clock & Settings	Sound On/Off
Clock & Settings	Weight lb/kg
Clock & Settings	Demo mode On/Off

SETTING CLOCK (Control Panel Feature 19)

The clock can be disabled when the microwave is first plugged in and the STOP key is selected. To re-enable the clock follow clock instructions.

Example: To set the clock for 10:59.

Touch:

- Clock & Settings
- 1

0

5

9
- ▶

START

ADD 30 SEC

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

PRESS START
10:59

10:59

NOTE:

- If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered. Enter the correct time.
- If you touch STOP while setting the clock, the display will show the last time of day set or a blank display if no time of day has been set.

SETTING CONTROL LOCK ON/OFF (Control Panel Feature 19)

To turn ON Control Lock touch Clock & Settings twice.

Touch:

- Clock & Settings
- Clock & Settings

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

Time of day if time of day was set
LOCK

To turn OFF the Control Lock, touch Clock & Settings then touch

▶

START

ADD 30 SEC

SETTING TURNTABLE ON/OFF (Control Panel Feature 19)

Press Turntable On-Off to turn the turntable on or off.

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Turntable cannot be turned off in convection or preprogrammed cycles.

Touch:

- Clock & Settings
- Clock & Settings
- Clock & Settings
- ▶

START

ADD 30 SEC

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
TURNTABLE ON

TT OFF

CAUTION: Sometimes the turntable can become hot to the touch during and after cooking. Do not run the oven empty without food in it.



USING CLEAN (Control Panel Feature 19)

To enter Clean mode touch Clock & Settings four times.

This is a preset timed cycle to boil water creating steam to soften soils inside the microwave oven. When the cycle is done remove the water and wipe the inside of the microwave with cloth.

NOTE: Place two cups of water in the microwave oven. To get rid of odors inside the oven add some lemon juice or vinegar into the water.

Touch:	Display Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5.  ADD 30 SEC	PRESS START SEE MANUAL
6.  ADD 30 SEC	CLEANING

TURNING SOUND ON/OFF (Control Panel Feature 19)

Audible signals are available to guide you when setting and using your oven.

- **A programming tone** will sound each time you touch a pad.
- **Three tones** signal the end of a Kitchen Timer countdown.
- **Three tones** signal the end of a cooking cycle.

Example: To turn audible signal on or off.

Touch:	Display Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
6.  ADD 30 SEC	OFF

When START is pressed and the previous setting was ON then it will be set to OFF. If you want to turn the audible signal back ON you will have to again press Clock & Settings five times and then START.

When the cooking cycle is completed END will be displayed and the audible signal will sound if the sound is turned on.



SETTING WEIGHT LB/KG (Control Panel Feature 19)

Example: To toggle weight between pounds & kilograms.

Touch:	Display Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / LB
7.  ADD 30 SEC	KG kg

If the display shows kg, pressing the START button will reset the oven controls to lbs. To return to kg, you will have to again press Clock & Settings six times and then START.

SETTING DEMO MODE ON/OFF (Control Panel Feature 19)

Example: To enter Demo mode.

Touch:	Display Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / LB
7. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
8.  ADD 30 SEC	ON

When START is pressed and the previous setting was OFF then it will be set to ON. If you want to turn the demo mode back OFF you will have to again press Clock & Settings seven times and then START.

SETTING KITCHEN TIMER (Control Panel Feature 17)

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds. The kitchen timer can be used while the microwave oven is running.

Example: To set for three minutes.

Touch:	Display Shows:
1. Kitchen Timer	TIMER ENTER TIME
2.   	TIMER 3:00 PRESS START
3.  ADD 30 SEC	TIMER 3:00 Timer starts counting down

NOTE: Timer count down does not stop even if the door is open. To cancel the timer, press the STOP key once.

USING VENT FAN (Control Panel Feature 20)

The pad controls the 4-speed vent fan. If the vent fan is OFF the first touch of the Vent pad will turn the fan on TURBO, second touch HIGH, third touch MEDIUM, fourth touch LOW, fifth touch OFF.

Example: To set the vent fan speed to HIGH from the OFF position.

Touch:	Display Shows:
1. Vent 4 SPEEDS - OFF	TURBO
2. Vent 4 SPEEDS - OFF	HIGH
Turn off fan when desired	

NOTE: If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the vent fan will automatically turn on to protect the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the Vent pad will not turn the fan off.

USING VENT DELAY (Control Panel Feature 21)

The pad controls the vent delay time.

Example: Set the delay time 10 minutes at HIGH speed from the OFF position.

Touch:	Display Shows:
1. Vent 4 SPEEDS - OFF	TURBO
2. Vent 4 SPEEDS - OFF	HIGH
3. Vent SET DELAY	1:00
4. Vent SET DELAY	3:00
5. Vent SET DELAY	5:00
6. Vent SET DELAY	10:00
7.  ADD 30 SEC	DELAY

USING COOKTOP LIGHT (Control Panel Feature 22)

The pad controls the cooktop light. If the light is OFF the first touch of the light pad will turn the light ON (high), second touch Nite(low) and third touch OFF.

Example: To set the light for HIGH from the OFF position.

Touch:	Display Shows:
1. Light ON-NITE-OFF	ON

SETTING TIMED COOK (Control Panel Feature 5)

Example: To cook for five minutes, 30 seconds at 100% power.

Touch:	Display Shows:
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2.   	5:30 PRESS START
3.  ADD 30 SEC	5:30 COOK Time counting down

INTERRUPTING COOKING

You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan turns off, but the light stays on.

To restart cooking, close the door and Touch.

 ADD 30 SEC	 CANCEL
---	---

If you do not want to continue cooking, open the door and touch

USING ONE TOUCH START

This is a time saving pad that will automatically start cooking 2 seconds after selected. Numeric key 1 to 6 can be touched for a 1 minute to 6 minutes automatic start cooking feature.

Touch:	Display Shows:
1. 	2:00 COOK Time counting down

USING ADD 30 SEC. (Control Panel Feature 15)

This is a time-saving pad. It is a simplified feature that lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power.

Example: To cook for one minute.

Touch: **Display Shows:**

1.  :30
COOK
2.  1:00
COOK
Time counting down

NOTE: Each time you touch ADD 30 SEC, it will add 30 seconds up to 99 minutes 99 seconds.

SETTING TIMED COOKING WITH POWER LEVEL

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the "Microwave Power Levels" table.

NOTE: If you do not select a power level, the oven will automatically cook at HIGH (100%) power.

Example: To cook for five minutes, 30 seconds at 80% power.

- Touch:** **Display Shows:**
1. Time Cook ENTER COOK TIME
 2.    5:30
PRESS START
 3. Power Level PL-HI
PRESS START
 4.  PL-80
PRESS START
 5.  5:30
COOK
Time counting down

SETTING TWO-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different power levels during a cook cycle. You can program your oven for two power level stages during the cooking cycle.

Example: To set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 3 minute cook time at 80% cook power then a 7 minute cook time at 50% cook power.

Touch: **Display Shows:**

1. Time Cook ENTER COOK TIME
2.    3:00
PRESS START
To set a 3 minute cook time for first stage.
3. Power Level PL-HI
PRESS START
4.  PL-80
PRESS START
To set an 80% cook power for the first stage.
5. Time Cook ENTER COOK TIME
6.    7:00
PRESS START
To set a 7 minute cook power for the second stage.
7. Power Level PL-HI
PRESS START
8.  PL-50
PRESS START
To set a 50% cook power for the second stage.
NOTE: You can program a "0" power second stage for standing time inside the oven.
9.  3:00
COOK
Time counting down

MICROWAVE POWER LEVELS

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each number from 1 to 9 stands for a different percentage of full cook power.

The following table gives the percentage of cook power each number pad stands for, and the cook power name usually used.

The table also tells you when to use each cook power. Follow recipe or food package instructions if available.

NOTE: Refer to a reliable cookbook for cooking times based on the 1050 Watt cook power of your microwave oven.

COOK POWER	LEVEL	WHEN TO USE IT
100% of full power	High	- Quickly heating convenience foods and foods with high water content, such as soup and beverages. - Cooking tender cuts of meat, ground meat or chicken.
9 = 90% of full power		Heating cream soups.
8 = 80% of full power		Heating rice, pasta, or casseroles.
7 = 70% of full power	Medium-High	- Cooking and heating foods that need a Cook Power lower than High (for example, whole fish and meat loaf) or when food is cooking too fast. - Reheating a single serving of food.
6 = 60% of full power		- Cooking that requires special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. - Finishing cooking casseroles.
5 = 50% of full power	Medium	- Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. - Simmering stews.
4 = 40% of full power		- Melting chocolate. - Heating pastries.
3 = 30% of full power	Medium-Low, Defrost	Manually defrosting precooked and other foods, such as bread, fish, meats and poultry.
2 = 20% of full power		Softening butter, cheese, and ice cream.
1 = 10% of full power	Low	- Keeping food warm. - Taking chill out of fruit.
0 = 0% of full power	None	Standing time in oven.

USING AUTO DEFROST

Four defrost sequences are preset in the oven. The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food in order to get the best defrost results. Four different defrosting levels are provided:

1. MEAT
2. POULTRY
3. FISH
4. BREAD

Available weight is 0.1-6.0 lbs

Example: To defrost 1.2 lbs of fish.

Touch:

1. Auto Defrost
2. Auto Defrost
3. Auto Defrost
4.  ADD 30 SEC
5.  and  To enter weight
6.  ADD 30 SEC

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

MEAT

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

POULTRY

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FISH

ENTER WEIGHT

1.2

FISH

Time counting down

NOTE:

The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

OPERATING TIPS

- For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, roll your ground meat into a ball before freezing. During the DEFROST cycle, the microwave will signal when it is time to turn the meat over. Scrape off any excess frost from the meat and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

This table shows food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

KEY PRESS	Category	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Auto Defrost	Meat	0.1 to 6.0
Auto Defrost	Poultry	0.1 to 6.0
Auto Defrost	Fish	0.1 to 6.0
Auto Defrost	Bread	0.1 to 6.0

Weight conversion table

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound.

If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

Equivalent Weight	
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 One-Quarter Pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 One-Half Pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Three-Quarters Pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

NOTE: If between two decimal weights, choose the lower weight for the best defrosting results.

AUTO DEFROST TABLE

NOTE: Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of the defrost sequence.

MEAT SETTINGS

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			
Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in ball shape.
Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder.	Place in a microwave safe dish.
Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
LAMB			
Cubes for Stew	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
PORK			
Chops (1/2 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.

AUTO DEFROST TABLE (CONTINUED)

POULTRY SETTINGS

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN Whole (up to 6 lbs) Cut-up	POULTRY	Turn over breast side down. Cover warm areas with aluminum foil. Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted. Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
CORNISH HENS Whole	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY Breast (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.

FISH SETTINGS

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
FISH Fillets Steaks Whole	FISH FISH FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed, if possible. Separate and rearrange. Turn over.	Place in a microwave safe dish. Carefully separate fillets under cold water. Place in a microwave safe dish. Run cold water over to finish defrosting. Place in a microwave safe dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.
SHELLFISH Crab meat Lobster tails Shrimp Scallops	FISH FISH FISH FISH	Break apart. Turn over. Turn over and rearrange. Separate and rearrange. Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish. Place in a microwave safe dish. Place in a microwave safe dish. Place in a microwave safe dish.

DEFROSTING TIPS

- When using Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight (the weight of the food minus the container).
- Before starting, make sure to remove any and all metal twist-ties that often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- Open containers, such as cartons, before placing in the oven.
- Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- If food is foil wrapped, remove foil and place food in a suitable container.
- Slit the skin of skinned food, such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- As food begins to defrost, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- For better results, let food stand after defrosting. (For more information on standing time, see the "Microwave Cooking Tips" section).
- Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate Sensing during the initial sensing period.

The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, follow these recommendations.

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Always use microwavable containers.
3. Match the amount to the size of the container.
Fill containers at least half full for best results.

4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
5. Foods should always be covered with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
6. Do not open the door or touch the STOP key during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

USING SENSOR COOK (Control Panel Feature 7)

Using SENSOR COOK lets you cook common microwave-prepared foods without needing to program times and cook powers.

Example: To cook frozen pizza with sensor.

Touch:

Display Shows:

1. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BACON
SENSOR

2. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN DINNER
SENSOR

3. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
RICE
SENSOR

5. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN BREAKFAST
SENSOR

6. Sensor Cook

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN PIZZA
SENSOR

7. 
ADD 30 SEC

FROZEN PIZZA
SENSOR COOK

Sensor Cook selections are made by touching the Sensor Cook key multiple times.

USING SENSOR REHEAT (Control Panel Feature 6)

Using SENSOR REHEAT lets you reheat common microwave-prepared foods without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat casserole with sensor reheat.

Touch:

Display Shows:

1. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BEVERAGE
SENSOR

2. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
DINNER PLATE
SENSOR

3. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SOUP SAUCE
SENSOR

4. Sensor Reheat

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CASSEROLE
SENSOR

5. 
ADD 30 SEC

CASSEROLE
SENSOR COOK

Sensor Reheat selections are made by touching the Sensor Reheat key multiple times.

SENSOR COOK TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Bacon	Place bacon strips on a microwave bacon rack for best results. (Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available).	1-3 slices
Frozen Dinner	Place in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	10 oz./ 20 oz.
Rice	Place rice and twice as much liquid (water, chicken or vegetable stock) in a 2 quart mic rowave dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 10 minutes. Stir for fluffier rice.	1-2 cups Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package.
Frozen Breakfast	Place in an appropriately sized microwave container. Cover with plastic wrap. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	8/12 oz.
Frozen Pizza	Remove from package. Place on an appropriately sized microwavable plate. For prepackaged microwavable pizza follow the instructions on the package.	8/12 oz.

SENSOR REHEAT TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
Beverage	Do not cover.	1-3 cups
Dinner Plate	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking.	1-2 servings
Soup/Sauce	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.	1-2 cups
Casserole/ Lasagna	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.	10.5 oz.

USING QUICK TOUCH

Your microwave has preprogrammed selections to cook food automatically.

SETTING POPCORN (Control Panel Feature 8)

The Popcorn quick touch pad lets you pop 3.3, 3.0, 1.75 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

NOTE: Remove the metal shelf from microwave oven when cooking popcorn. Do not use regular paper bags. Do not re-pop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

Example: To pop a 3.3 oz. popcorn.

Touch:

1. Popcorn
2.  ADD 30 SEC

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

3.3 oz

POPCORN

COOK

Time counting down

Key press	Selection	Amount
Popcorn	3.3	3.3 oz (94g)
Popcorn	3.0	3.0 oz (85g)
Popcorn	1.75	1.75 oz (50g)

SETTING VEGGIES (Control Panel Feature 9)

The Veggies quick touch pad lets you cook potatoes, fresh and frozen vegetables.

Example: To cook Frozen veggies.

Touch:

1. Veggies
2. Veggies
3. Veggies
4.  ADD 30 SEC

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

POTATO

SENSOR

FRESH VEGGIES

FROZEN VEGGIES

COOK

Time counting down

Key	Food	Amount
Veggies x1	Potato	1-4
Veggies x2	Fresh Veggies	1-4 cups
Veggies x3	Frozen Veggies	1-4 cups

Touch Veggie key repeatedly to switch between Potato, Fresh and Frozen selections.

SETTING PIZZA (Control Panel Feature 10)

The Pizza sensor cook quick touch pad lets you reheat up to four slices of pizza (based on a 5 ounce slice).

NOTE:

- Place on a plate and paper towel
- Do not cover

Example: To reheat 1 to 4 slices of Pizza.

Touch:

1. Pizza
2.  ADD 30 SEC

Display Shows:

PRESS START

PIZZA

SENSOR

PIZZA

SENSOR COOK

FAVORITE (Control panel Feature 12)

Touch this pad to select one of several preprogrammed items.

Example: To recall garlic shrimp cook setting.

Touch:

1. Favorites
2. Favorites
3. Favorites
4.  ADD 30 SEC

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

CHOCOLATE CHIP

COOKIES

ROSEMARY ROASTED

CHICKEN

GARLIC SHRIMP

COOK

Time counting down

Key	Food
Favorites x1	Chocolate Chip Cookies
Favorites x2	Rosemary Roasted Chicken
Favorites x3	Garlic Shrimp
Favorites x4	Stuffed Mushrooms
Favorites x5	Asiago Red Potatoes
Favorites x6	Roasted Vegetable Medley
Favorites x7	Spiced Pecans
Favorites x8	Baked Apples with Caramel
Favorites x9	Marinated Flank Steak
Favorites x10	Savory Sweet Potatoes

NOTE: Refer to page 35-36 for favorite recipes.

SETTING MELT/SOFTEN (Control panel Feature 13)

The oven uses low power to melt and soften items. See the following table.

Example: To melt 2 sticks of Butter.

Touch:

Display Shows:

1. Melt/
Soften

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MELT BUTTER

2. 
ADD 30 SEC

ENTER 1-2 STK

3. 

PRESS START
2 STICK

4. 
ADD 30 SEC

COOK
MELT BUTTER

Time counting down

Key	Food	Amount	Key
Melt / Soften x1	Melt Butter	1 stick	1
		2 sticks	2
Melt / Soften x2	Melt Chocolate	2 oz.	2
		4 oz.	4
		8 oz.	8
Melt / Soften x3	Soften Ice Cream	Pint	1
		1.5 Quart	2
Melt / Soften x4	Soften Cream Cheese	3 oz.	3
		8 oz.	8

MELT/SOFTEN TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
BUTTER	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1 or 2 sticks
CHOCOLATE	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	2, 4 or 8 oz.
ICE CREAM	Place container in oven Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	Pint, 1.5 Quart.
CREAM CHEESE	Unwrap and place in microwavable container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.	3 or 8 oz.

TIPS FOR CONVECTION COOKING

This section gives you cooking instructions and procedures for operating each convection function. Please read these instructions carefully.

Convection cooking circulates hot air through the oven cavity with a fan. The constantly moving air surrounds the food to heat the outer portion quickly, creating even browning and sealed-in flavor by the constant motion of hot air over the food surfaces. Your oven uses convection cooking whenever you use the Convection Button. **DO NOT USE THE OVEN WITHOUT THE TURNTABLE IN PLACE.**

1. **Always use the metal rack** on the turntable or the flat rectangular wire rack when convection cooking.
2. **Do not cover** turntable or metal rack with aluminum foil. It interferes with the flow of air that cooks the food.
3. **Round pizza pans** are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.
4. **Use convection cooking** for items like souffles, breads, cookies, angel food cakes, pizza, and for some meat and fish.
5. **You do not need to use** any special techniques to adapt your favorite oven recipes to convection cooking; however, you need to lower oven temperature by 25°F from recommended temperature mentioned in package instructions when cooking packaged food in convection mode.
6. **When baking** cakes, cookies, breads, rolls, or other baked foods, most recipes call for preheating. Preheat the empty oven just as you do a regular oven. You can start heavier dense foods such as meats, casseroles, and poultry without preheating.
7. **All heat-proof** cookware or metal utensils can be used in convection cooking.
8. **Use metal utensils** only for convection cooking. Never use for microwave or combination cooking since arcing and damage to the oven may occur.
9. **After preheating**, if you do not open the door, the oven will automatically hold at the preheated temperature for 30 minutes.

PRECAUTIONS

- The oven cavity, door, turntable, roller rest, metal tray, metal rack, and cooking utensils will become very hot. **USE THICK OVEN GLOVES** when removing the food, cooking utensils, metal rack, metal tray, and turntable from the oven after convection cooking.
- Do not use lightweight plastic containers, plastic wraps, or paper products during any convection.

CONVECTION KEEP WARM (Control panel Feature 2)

The default keep warm temperature is 170 degrees.

Example: To keep warm for 20 minutes.

Touch:	Display Shows:
1. Keep Warm	PRESS START ENTER TIME
2. (2) (0) (0) (0)	PRESS START 20:00
3.  ADD 30 SEC	20:00 CONVECT Time counting down

NOTE: If you do not set a keep warm time, just press Convection Keep Warm then touch START, you can keep warm up to 90 minutes.

CONVECTION BAKE/ ROAST (Control panel Feature 3)

Example: To preheat to 400 degrees.

Touch:	Display Shows:
1. Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PREHEAT ENTER TEMP
2. (8)	PRESS START 400 F
3.  ADD 30 SEC	PREHEAT CONVECT

The display will show PREHEAT up to 200 deg F. then display temperature in 25 degree increments (e.g. 225, 250). up to the set temperature.

NOTE:

- When the oven reaches the set preheat temperature, three (3) tones will sound and the display will scroll the message "PREHEAT END". The oven will automatically hold that temperature for 30 minutes.
- During convection cooking, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the low speed setting to protect the oven.

Example: To set the convection cooking at 350°F. for 20 minutes without preheating.

Touch:

Display Shows:

1. CONVECTION

Bake/Roast

2. CONVECTION

Bake/Roast

3. 6

4. 

ADD 30 SEC

5. 2 0 0 0

6. 

ADD 30 SEC

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/

PREHEAT

ENTER TEMP

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/

BAKE/ROAST

ENTER TEMP

PRESS START

350 F

ENTER TIME

PRESS START

20:00

CONVECT

20:00

COOK

Time counting down

NOTE:

The temperature range has 10 steps from 100 °F to 450 °F.

Number Pad	Temperature
1	100 °F
2	200° F
3	250 °F
4	300° F
5	325 °F
6	350 °F
7	375° F
8	400° F
9	425 °F
0	450° F



CONVECTION BAKING GUIDELINES

1. Dark or non-shiny finishes, glass, and pyroceram absorb heat which may result in dry,crisp crusts.
2. Preheating the oven is recommended when baking foods by convection.
3. To prevent uneven heating and save energy, open the oven door to check food as little as possible.

Food		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
Breads	Refrigerated Biscuits	375°F	11 to 14	Allow additional time for large biscuits.
	Corn Bread	350°F	35 to 40	
	Muffins	425°F	18 to 22	Remove from pans immediately and cool slightly on wire rack.
	Popovers	325°F	45 to 55	Pierce each popover with a fork after removing from oven to allow steam to escape.
	Nut Bread or Fruit Bread	325°F	60 to 70	
	Yeast Bread	375°F	16 to 23	
	Plain or Sweet Rolls	350°F	13 to 16	
Cakes	Devil's Food	350°F	35 to 40	Place cake pan on rack. If using a 9X13 cake pan use the flat rectangular wire rack.
	Fudge brownies	350°F	26 to 30	
	Coffee Cake	325°F	30 to 35	
	Cup Cakes	325°F	20 to 25	
	Fruit Cake (loaf)	275°F	90 to 100	
	Gingerbread	300°F	25 to 30	
	Butter Cakes, Cake	325°F	35 to 45	
	Tube Cake	325°F	35 to 45	
	Pound Cake	325°F	30 to 40	Cool in pan 10 minutes before inverting on wire rack.
Cookies	Chocolate Chip	350°F	11 to 14	Place metal tray on rack. Allow extra time for frozen cookie dough.
	Sugar	350°F	11 to 14	Place metal tray on rack.
Fruits, Other Desserts	Baked Apples or Pears	350°F	35 to 40	Bake in cookware with shallow sides.
	Bread Pudding	300°F	35 to 40	Pudding is done when knife inserted near center comes out clean.
		400°F	30 to 35	Puncture puffs twice with toothpick to release steam after 25 minutes of baking time.
	Cream Puffs			When done, turn oven off and let shells stand in oven 1 hour to dry.
	Meringue Shells	300°F	30 to 35	

Notes:

- The temperatures in the table above are a guideline for your reference. Follow package or recipe instructions.
- The baking time in the table above is only a guideline for your reference. You need to adjust time according to the food condition or your preference. Check readiness at the minimum time.

CONVECTION BAKING GUIDELINES (cont'd)

Food		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
Pies, Pastries	Frozen Pie	400°F	50 to 60	Place metal tray on rack and place in cold oven. Preheat oven, tray and rack to 400°F. When preheated, place frozen pie on metal tray and bake according to package time or until crust is browned and filling is hot.
	Meringue-Topped	450°F	9 to 11	Follow package directions for preparation.
	Two-Crust	400°F	50 to 55	Follow package directions for preparation.
	Quiche	350°F	30 to 35	Let stand 5 minutes before cutting.
	Pastry Shell	400°F	10 to 16	Pierce pastry with fork to prevent shrinkage.
Casseroles	Meat, Chicken,	350°F	20 to 40	Cook times vary with casserole size and ingredients.
	Seafood Combinations	350°F	25 to 45	Cook times vary with casserole size and ingredients.
	Pasta	350°F	55 to 60	Let stand 5 minutes before serving.
	Potatoes, scalloped	350°F	25 to 35	Cook times vary with casserole size and ingredients.
Convenience Foods	Vegetable	350°F		
	Frozen Bread Dough	350°F	30 to 35	Follow package directions for preparation.
	Frozen Entree Frozen	325°F	70 to 80	Follow package directions for preparation.
	Pizza Rising	400°F	25 to 35	Follow package directions for preparation.
	Crust			Pizza should not extend over the rack.
	Frozen Pizza	400°F	17 to 21	Follow package directions for preparation.
				Pizza should not extend over the rack.
	French Fries Crinkle	450°F	15 to 19	Follow package directions for preparation.
Main Dishes	Cut Frozen Waffle	400°F	5 to 7	Follow package directions for preparation.
	Frozen Cheese Sticks	450°F	6 to 8	Follow package directions for preparation.
	Frozen Turnovers	450°F	18 to 22	Follow package directions for preparation.
Vegetables	Meat Loaf	400°F	30 to 40	Let stand 5 minutes after cooking.
	Oven-Baked Stew	325°F	80 to 90	Brown meat before combining with liquid and vegetables.
	Swiss Steak	350°F	60 to 70	Let stand 2 minutes after cooking.
	Stuffed Peppers	350°F	40 to 45	Use green, red, or yellow peppers.
Vegetables	Acorn Squash Halves	375°F	55 to 60	Add ½ cup water to dish.
				Turn squash halves cut side up after 30 minutes of cook time and cover.
	Baked Potatoes	425°F	50 to 60	Pierce skin with fork before baking.
	Twice-Baked Potatoes	400°F	25 to 30	Pierce skin with fork before baking.

Notes:

- The temperatures in the table above are a guideline for your reference. Follow package or recipe instructions.
- The baking time in the table above is only a guideline for your reference. You need to adjust time according to the food condition or your preference. Check readiness at the minimum time.

MEAT ROASTING GUIDELINES FOR CONVECTION COOKING

Food		Oven Temp.	Time, Min. / lb.
Beef	Rib roast, bone-in	325°F	23 to 25
	Rib roast, boneless	325°F	28 to 33
	Tenderloin	300°F	15 to 20
	Pot Roast	300°F	30 to 35
	Chuck, Rump Roast	300°F	30 to 35
Ham	Meat Loaf (2 lbs.)	400°F	65 to 75
	Canned (3-lb. fully cooked)	325°F	18 to 20
	Butt (5-lb. fully cooked)	325°F	18 to 20
	Shank (5-lb. fully cooked)	325°F	18 to 20
Lamb	Bone-in	300°F	20 to 25
	Boneless	300°F	25 to 30
Pork	Bone-in	300°F	20 to 30
	Boneless	300°F	20 to 30
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)	375°F	25 to 35
	Chicken Pieces (2½ to 3½ lbs.)	425°F	10 to 12
	Duckling (4 to 5 lbs.)	375°F	30 to 35
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)	325°F	21 to 25
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs.)	400°F	13 to 18
	Lobster Tails (6 to 8-oz. each)	350°F	8 to 9

Notes:

- The roasting time in the table above is only a guideline for your reference. You need to adjust the time according to the food condition or your preference. Check readiness at the minimum time.
- Use a meat thermometer to check the internal temperature of the food.

TIPS FOR COMBINATION COOKING

This section gives you instructions to operate each combination cooking function. Please read these instructions carefully. Sometimes combination microwave-convection cooking is suggested to get the best cooking results since it shortens the cooking time for foods that normally need a long time to cook. This cooking process also leaves meats juicy on the inside and crispy on the outside. In combination cooking, the convection heat and microwave energy alternate automatically.

HELPFUL HINTS FOR COMBINATION COOKING

1. **Meats** may be roasted directly on the metal rack or in a shallow roasting pan placed on the rack. When using the metal rack, please check your cooking guide for information on proper use.
2. **Less tender** cuts of beef can be roasted and tenderized using oven cooking bags.
3. **When baking**, check for doneness after cooking time is up. If not completely done, let stand in oven for a few minutes to complete cooking.

PRECAUTIONS

1. All cookware used for combination cooking must be BOTH microwave-safe and oven-safe.
2. During combination baking, some baking cookware may cause arcing when it comes in contact with the oven walls or metal accessory racks. Arcing is a discharge of electricity that occurs when microwaves come in contact with metal.
 - If arcing occurs, immediately stop the cooking cycle and place a microwavable safe dish between the pan and the metal rack.
 - We recommend you use the metal rack supplied with your oven. It has rubber feet that helps prevent arcing.
 - If arcing occurs with other baking cookware, do not use them for combination cooking.

MICRO+CONV COMBICOOK (Control panel Feature 4)

Example: To bake 15 minutes at 325 degrees default.

Touch: **Display Shows:**

1. MICRO+CONV PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CombiCook BAKE 325 F

2.  ENTER TIME
ADD 30 SEC

3.  PRESS START
15:00

4.  15:00
ADD 30 SEC MICRO + CONVECT COOK
Time counting down

Bake (Degrees F)	Key	Microwave Setting
325	Default	10%
250	3	10%
300	4	10%
325	5	10%
350	6	10%
375	7	10%
400	8	10%

Roast (Degrees F)	Key	Microwave Setting
300	Default	30%
325	5	30%
350	6	30%
375	7	30%
400	8	30%
425	9	30%
450	0	30%

COMBINATION ROAST COOKING GUIDE

Food		Oven Temp.	Time, Min. / lb.
Beef	Turn over after half of cooking time.		
	Rib roast, bone-in	325°F	10 to 14
	Rib roast, boneless	325°F	10 to 14
	Beef Tenderloin	375°F	10 to 14
	Chuck, Rump or Pot Roast	300°F	12 to 22
Ham	Turn over after half of cooking time.		
	Canned (3-lb. fully cooked)	300°F	7 to 9
	Butt (5-lb. fully cooked)	300°F	7 to 9
	Shank (5-lb. fully cooked)	300°F	7 to 9
Lamb	Turn over after half of cooking time.		
	Bone-in (2 to 4 lbs.)		
	Medium	300°F	13 to 18
	Well	300°F	18 to 23
	Boneless (2 to 4 lbs.)		
	Medium	300°F	14 to 19
	Well	300°F	19 to 24
Poultry	Turn over after half of cooking time.		
	Whole Chicken (2½ to 6 lbs.)	375°F	15 to 17
	Chicken Pieces (2½ to 6 lbs.)	375°F	15 to 18
	Cornish Hens (untied)		
	Unstuffed	425°F	15 to 18
	Stuffed	375°F	22 to 25
	Duckling	375°F	15 to 18
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)	300°F	11 to 15
Seafood	Fish		
	1 -lb. fillets	350°F	7 to 10
	Lobster Tails (6 to 8-oz. each)	350°F	10 to 15
	Shrimp (1 to 2 lbs.)	350°F	9 to 14
	Scallops (1 to 2 lbs.)	350°F	8 to 13

Notes:

- The roasting time in the table above is only a guideline for your reference. You need to adjust the time according to the food condition or your preference. Check doneness at the minimum time.
- Use a meat thermometer to check the internal temperature of the food.

COMBINATION BAKE COOKING GUIDE

Food		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
Pies, Pastries	Quiche	425°F	15 to 17	Let stand 5 minutes before cutting.
	Frozen Entree			
Convenience Foods	Pizza Rolls, Egg Rolls	375°F	39 to 43	Follow package directions for preparation.
	Pizza	450°F	4 to 6	Follow package directions for preparation.
Vegetables	Baked Potatoes	450°F	23 to 26	Pierce skin with a fork before baking. Place on rack.

Notes:

- The time in the table above is only a guideline for your reference. You need to adjust time according to the food condition or your preference. Check doneness at the minimum time on the package.

FAVORITE RECIPES

Chocolate Chip Cookies

2 ½ cups oats	1 cup brown sugar
2 cups all purpose flour	2 eggs
½ teaspoon salt	1 teaspoon vanilla
1 teaspoon baking powder	12 oz chocolate chips
1 teaspoon baking soda	1 ½ cups chopped pecans
1 cup butter, softened	4 oz Hershey bar, melted
1 cup sugar	

Process oats in a food processor or blender until ground to a powder. Add flour, salt, baking powder, and baking soda; pulse to blend. Set aside.

Cream butter, sugar and brown sugar in a large mixing bowl. Add eggs and vanilla, mixing well. Gradually add oat mixture, stirring until combined. Stir in chocolate chips, pecans, and melted chocolate.

Preheat microwave to 325 for convection bake. Cover round rack with a sheet of wax paper. Drop 1 inch sized spoonfuls of dough onto wax paper. Place rack on turntable in preheated microwave. Bake for 12 minutes or until cookies are lightly browned. Remove from microwave and allow to cool. Repeat with remaining cookie dough.

Rosemary Roasted Chicken

1 (4 pound) whole chicken, rinsed	½ small onion, quartered
1 tablespoon olive oil	6 sprigs fresh rosemary
½ lemon or 2 tablespoons lemon juice	6 sprigs fresh sage
Salt and pepper to taste	

Place chicken in shallow microwave safe casserole dish; rub with olive oil. Squeeze juice from lemon over chicken, reserving lemon. Season with salt and pepper to taste. Place reserved lemon half, onion, rosemary and sage in cavity.

Place casserole dish on round rack on turntable. Micro-convection roast at 375 for 90 minutes or until instant read thermometer inserted in breast reaches 165°F. Remove from microwave, cover with waxed paper, and allow to stand 15 minutes before carving.

Garlic Shrimp

¼ cup butter	1 tablespoon chili pepper paste
6 cloves garlic, minced	Salt to taste
2 tablespoons chopped fresh chives	1 pound raw, peeled and deveined large shrimp
2 tablespoons lemon juice	

Place butter in a 2 quart microwave safe casserole dish with lid. Microwave on High power for 1 minute or until butter is melted. Stir in garlic, and microwave for an additional 1 minute. Stir in chives, lemon juice, chili pepper paste, and salt. Add shrimp, tossing to coat evenly. Cover, and microwave on High power for 5 minutes, or until shrimp is opaque, stirring after 3 minutes. Serve over hot cooked rice if desired.

Stuffed Mushrooms

1 pound whole baby bella mushrooms	2 tablespoons bread crumbs
2 tablespoons butter, melted	1 teaspoon lemon juice
1 bunch green onion, chopped	¼ teaspoon garlic pepper
¼ cup shredded Parmesan cheese	Crushed red pepper to taste

Remove stems from mushrooms and set aside. Arrange mushroom caps on microwave safe plate. Finely chop reserved mushroom stems. Combine butter, chopped mushroom stems, and green onion in a 1 quart microwave safe dish; microwave on High power for 2 minutes. Add remaining ingredients and mix well. Spoon stuffing into mushroom caps. Microwave on High power for 4 to 5 minutes, or until mushrooms are tender.

Asiago Red Potatoes

1 ¼ pound red potatoes, peeled and thinly sliced	1 ¼ cups milk
2 tablespoons all purpose flour	1 tablespoon butter, melted
½ teaspoon salt	5 ounces shredded Asiago cheese

Combine potatoes, flour, and salt in a zip top plastic bag; seal bag and shake to coat potatoes. Transfer potatoes to a lightly greased 2 quart microwave safe casserole dish. Add milk and butter, stirring well. Cover and microwave on High power for 12 minutes or until potatoes are tender; sprinkle with cheese and microwave on High power for an additional 5 minutes or until cheese melts.

Roasted Vegetables Medley

1 cup baby carrots	½ cup thinly sliced onion
1 cup sliced yellow squash	1 tablespoon butter
1 cup sliced zucchini	Garlic and herb seasoning to taste
½ cup sliced red bell pepper	

Combine carrots, squash, zucchini, bell pepper, and onion in a 2 quart microwave safe casserole dish. Dot with butter and sprinkle with seasoning. Cover, and microwave on High power for 5 minutes or to desired degree of doneness.

Spiced Pecans

4 tablespoons butter
1 tablespoon Creole seasoning
12 ounces pecan halves

Place butter in a 2 quart microwave safe dish; microwave on High power for 1 minute or until melted. Stir in Creole seasoning. Add pecans, tossing to coat evenly. Microwave on High power for 6 minutes, stirring after 3 minutes. Remove from microwave and spread out on paper towels to cool.

Baked Apples with Caramel

½ cup butter, melted	4 Granny Smith apples, cored
½ cup brown sugar	¼ cup chopped pecans
3 tablespoons whipping cream	

Combine butter, brown sugar, and whipping cream, mixing well. Arrange apples in 2 quart microwave safe casserole dish. Fill each apple with 1 tablespoon pecans and butter mixture. Spoon remaining mixture evenly over apples. Cover and microwave on High power for 5 minutes or until apples are tender. Remove from microwave and allow to stand 5 minutes. Serve with vanilla ice cream if desired.

Marinated Flank Steak

½ cup olive oil	1 tablespoon minced garlic
½ cup red wine vinegar	½ teaspoon black pepper
3 tablespoons fresh thyme	1 (2 pound) flank steak
2 tablespoons lemon juice	

Combine first 6 ingredients in a large zip top plastic bag, mixing well. Add steak to bag, turning to cover meat evenly. Squeeze air from bag and seal. Refrigerate steak overnight.

Remove steak from bag, discarding marinade. Place steak directly on round rack and place on turntable in microwave. Convection roast at 375 for 35 minutes or to desired degree of doneness. Check internal temperature of the steak using an instant read hand held thermometer. Remove from microwave and allow to stand 5 minutes before slicing.

Savory Sweet Potatoes

2 sweet potatoes (about 1 ½ pounds), peeled and cut into 1 inch pieces
1 sweet onion, cut into 1 inch pieces
2 tablespoons extra virgin olive oil
1 teaspoon garlic-pepper blend
½ teaspoon salt

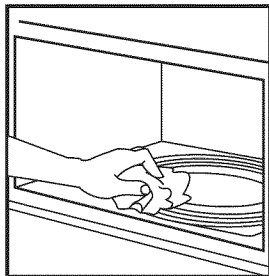
Combine all ingredients in a microwave safe 2 quart casserole, tossing to coat evenly. Cover with plastic wrap or lid to casserole. Microwave on High power for 8 minutes or until tender, stirring half way through cooking. Remove from microwave and let stand 2 minutes.

Yield: about 6 servings

Caring for Your Microwave Oven

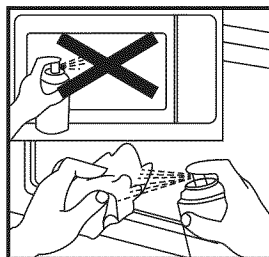
In order to ensure that your microwave oven looks good and works well for a long time, you should maintain it properly. For proper care, please follow these instructions carefully.

For interior surfaces: Wash often with warm, sudsy water and a sponge or soft cloth.



Use only mild, nonabrasive soaps or a mild detergent. Be sure to keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed. Wipe well with clean cloth.

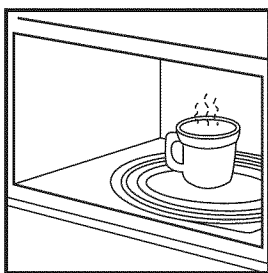
For exterior surfaces and control panel: Use a soft cloth with spray glass cleaner. Apply the spray glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.



NOTE: Abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.

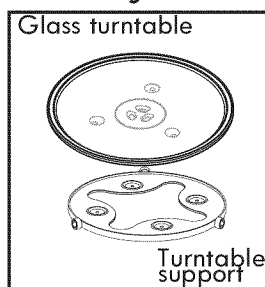
Over time, surfaces may stain as a result of food particles splattering during cooking. This is normal.

For stubborn soil: Boil a cup of water in the oven for two to three minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, boil a cup of water with some lemon juice or vinegar in it.



NOTE: Use the Clean option in Clock & Settings for a preset timed cycle for stubborn soil cleaning.

To clean glass turntable and turntable support: Wash in mild, sudsy water. For heavily soiled areas, use a mild cleanser and scouring sponge.



The glass turntable and turntable support are dishwasher safe.

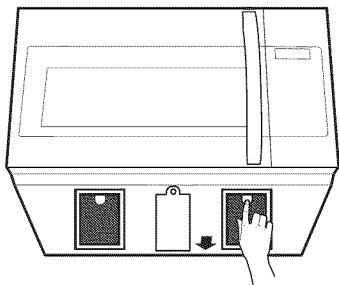
CARING FOR THE FILTERS

The grease filters should be removed and cleaned often; at least once a month.

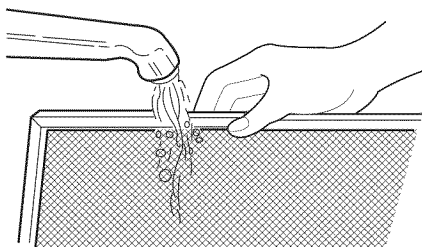
NOTE: Models are shipped for recirculating exhaust (To duct air outside reference the Installation Instructions book included with your microwave.). Some models have a disposable charcoal filter installed to help remove smoke and odors. Replacement filters are available from Sears by calling 1-800-4-MY-HOME. The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced every 6 to 12 months.

Grease filters (Part No. 5304488377)

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

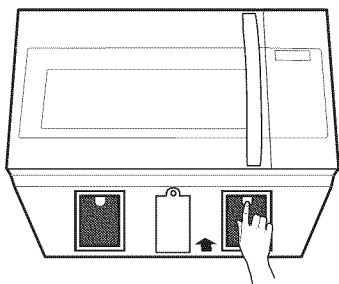


2. To remove grease filters, pull filter latch downward. The filter will drop out.



3. Soak grease filters in hot water and a mild detergent. Scrub and swish to remove embedded dirt and grease. Rinse well and shake to dry. Do not clean filters with ammonia, corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, or place them in a dishwasher. The filters will turn black or become damaged.

4. To replace grease filters, slide filter in the frame slot on back side of the opening. Push filter upward and lock into place.



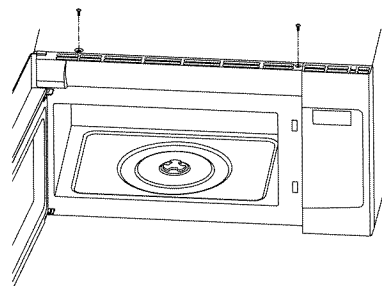
5. Plug in microwave oven or reconnect power.

NOTE: Do not operate the hood without the grease filters in place.

Charcoal filters (Part No. 5304488379)

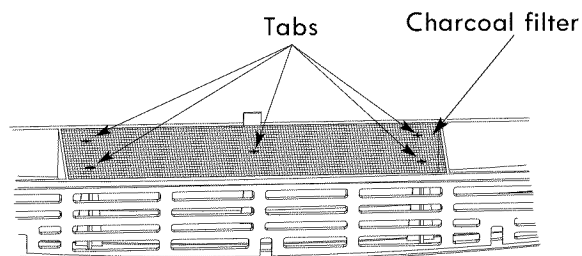
1. Unplug microwave oven or disconnect power.

2. Open the microwave door and remove the two vent mounting screws located on top of the microwave using a #1 Phillips screwdriver.

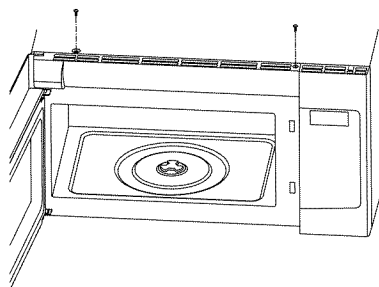


3. Slide the vent left and tip forward. Lift out to remove.

4. Install the charcoal filter. Lay the filter on the back of the grille with the black mesh face upper.



5. Reinstall the vent by sliding the bottom of the vent into place. Push the vent top into position and slide right into place. Replace the two vent mounting screws located on top of the microwave using a #1 Phillips screwdriver.

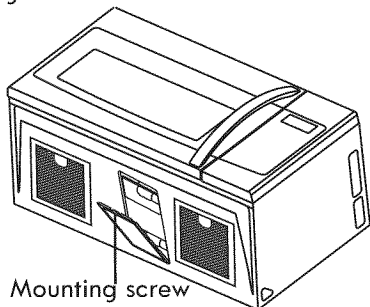


6. Close the microwave door. Plug in microwave oven or reconnect power.

REPLACING THE COOKTOP AND OVEN CAVITY LIGHTS

The cooktop lights

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

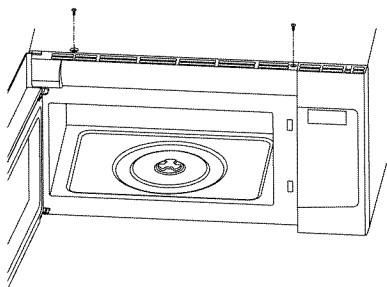


2. Remove the bulb cover mounting screw for the specific bulb you want to replace.

3. Replace bulb with candelabra-base 40-watt bulb (Part No. 5304488360) available from Sears by calling 1-800-4-MY-HOME.

4. Plug in microwave oven or reconnect power.

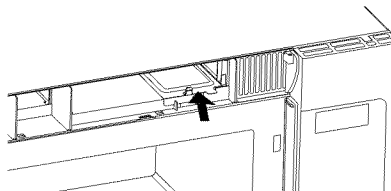
The oven cavity light



1. Unplug microwave oven or disconnect power.

2. Open the microwave door and remove the two vent mounting screws located on top of the microwave using a #1 Phillips screwdriver.

3. Lift the bottom of the charcoal filter. Slide the filter straight out.

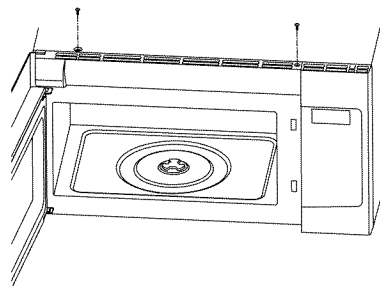


4. Lift up the bulb holder.

5. Replace the bulb with a candelabra-base 40-watt bulb (Part No. 5304488360) from Sears by calling 1-800-4-MY-HOME.

6. Replace the bulb holder.

7. Reinstall the vent by sliding the bottom of the vent into place. Push the vent top into position and slide right into place. Replace the two vent mounting screws located on top of the microwave using a #1 Phillips screwdriver.



8. Close the microwave door. Plug in microwave oven or reconnect power.

Questions and Answers

QUESTIONS	ANSWERS
Can I operate my microwave oven without the glass turntable or turn the turntable over to hold a large dish?	No. If you remove or turn over the glass turntable, you will get poor cooking results.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	You can use aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), small skewers, and shallow foil trays (if tray is no taller than 3/4 in. [1.9 cm] deep and is filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.
Is it normal for the turntable to turn in either direction?	Yes. The turntable reverses rotation each time the microwave oven door is opened and closed. This helps cook food evenly.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises that I hear when my microwave oven is operating?	You may hear the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on.
Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Be prepared to use hot pads to remove food after cooking.
What does "standing time" mean?	"Standing time" means that after the timed cooking period ends, food should be allowed to stand either inside or outside of the oven to completely finish cooking. Outside oven standing time will allow the oven to be available for other use. For inside oven standing time, you can program a "0" power second stage of the cooking cycle. See Two-Stage Cooking.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam.
Can I pop popcorn in my microwave oven?	Yes. Use the microwave oven popcorn selection. Do not use regular paper bags. Do not re-pop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware. Remove the metal shelf from microwave oven when cooking popcorn.

Troubleshooting

Most cooking problems often are caused by little things that you can find and fix without tools of any kind. Check the lists below and on the next page before calling for assistance or service. If you still need help, call Sears Service at 1-800-4-MY-HOME.

MICROWAVE OVEN DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE
Nothing works.	• The power supply cord is not plugged into a grounded 3 prong outlet. (See the "Electrical Requirements "and " Electrical Connection" sections.) • A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped. • The electric company has had a power failure.
The microwave oven will not run.	• You are using the oven as a timer. Touch STOP to cancel the Kitchen Timer. • The door is not firmly closed and latched. • You did not touch START. • You did not follow directions exactly. • An operation that you set earlier is still running. Touch STOP to cancel that operation.

COOKING TIMES

PROBLEM	CAUSE
Food is not cooked enough.	• The electric supply to your home or wall outlets is low or lower than normal. Your electric company can tell you if the line voltage is low. Your electrician or service technician can tell you if the outlet voltage is low. • The cook power is not at the recommended setting. Check the Microwave Power Levels chart. • Refer to the Microwave Cooking Tips section.
The display shows a time counting down but the oven is not cooking.	• The oven door is not closed completely. • You have set the controls as a Kitchen Timer. Touch STOP to cancel the Kitchen Timer.

TURNTABLE

PROBLEM	CAUSE
The turntable will not turn.	• The turntable is not correctly in place. The glass plate should be correct-side up and sitting firmly on the center shaft. • The turntable has been set to OFF. • The hub is not operating correctly. Remove the turntable and restart the oven. If the hub still does not move, call Sears Service at 1-800-4-MY-HOME. Cooking without the turntable can give you poor results.

TONES

PROBLEM	CAUSE
You do not hear the programming or end-of-cycle tone.	• The sound has been set to OFF. See Turning Sound On/Off section.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com

www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

[®] Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

[®] Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC

Use & Care Guide
Manual de uso y cuidada
English / Español

Models / Modelos: 790.8037*

Kenmore Elite[®]

Microwave Hood Combination

HORNO DE MICROONDAS

* = color number, número de color*

P/N 316495110

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com



Tabla de contenidos

Garantía	2	Ajuste de cocción de dos etapas	18
Acuerdos maestros de protección	3	Niveles de potencia del microondas	19
Seguridad de horno microondas	4	Uso del descongelamiento automático	20
Conocimiento del microondas	7	Tabla de descongelamiento automático	21-22
Funcionamiento del microondas	7	Consejos para descongelar	23
Interferencia de radio	7	Instrucciones de funcionamiento del sensor	24
Guía de comparación de cocina	7	Uso del sensor de cocción	24
Para mejores resultados de cocción	8	Uso del sensor de recalentamiento	24
Guía de utensilios	8	Tabla del sensor de cocción	25
Cómo usar los accesorios	9	Tabla del sensor de recalentamiento	25
Precauciones de seguridad de funcionamiento	9	Uso de la función toque rápido	26
Conexión eléctrica	9	Ajuste Derretir/Suavizar	27
Especificaciones	10	Consejos para cocción por convección	28
Funciones del horno microondas	10	Convección para mantener el calor	28
Funciones del panel de control	11	Hornear/Asar por convección	28-29
Consejos de cocina	12-13	Directrices de horneado por convección	30-31
Uso de su horno microondas	14	Directrices para hornear carne por convección	32
Reloj & Ajustes	14-16	Consejos para cocción combinada	33
Ajuste de temporizador de cocina	16	Cocción Combinada Micro+Conv	33
Uso del ventilador	17	Consejos para cocción combinada	34
Uso de retraso de ventilador	17	Consejos útiles para una cocción combinada	34
Uso de la luz	17	Recetas favoritas	35-36
Ajuste del plato giratorio on/off	17	Cuidados de su horno microondas	37
Ajuste del tiempo de cocción	17	Cuidado de los filtros	38
Interrupción de la cocción	17	Reemplazo de la tapa superior y de las luces del horno	39
Uso del inicio de un toque	17	Preguntas y respuestas	40
Uso de la función agregar 30 seg.	18	Solución de problemas	41
Ajuste de tiempo y nivel de potencia de cocción	18	Servicio Sears	42

GARANTÍA LIMITADA KENMORE ELITE

CON PRUEBA DE VENTA, la cobertura de la siguiente garantía se aplica cuando este electrodoméstico sea instalado, operado y mantenido correctamente y de acuerdo a las instrucciones. Para obtener los servicios de garantía llame al: 1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Este dispositivo se encuentra protegido DURANTE UN AÑO desde la fecha de venta en contra de defectos de materiales o fabricación. Un electrodoméstico defectuoso recibirá reparación o reemplazo gratis en un taller elegido por el vendedor.

Este dispositivo se encuentra protegido DURANTE CINCO AÑOS desde la fecha de venta, el magnetrón de este electrodoméstico está garantizado contra fallas de material o fabricación. Se proporcionará un magnetrón nuevo gratis en caso de que el original presente fallas. Las regulaciones de seguridad requieren que el magnetrón sea instalado por Sears. Después del primer año a partir de la fecha de compra, usted será responsable de los costos relacionados con la instalación del magnetrón.

Toda la cobertura de la garantía se aplica sólo para 90 días a partir de la fecha de compra en caso de que este electrodoméstico se utilice para fines distintos a los de una familia.

Esta garantía cubre SOLO defectos en los materiales o de fabricación, y NO cubrirá los gastos relacionados con:

1. Artículos desechables que presenten un desgaste fuera de lo normal durante el periodo de la garantía, incluyendo pero no limitada a filtros, correas, bombillas, y bolsos.
2. Un técnico de servicio que instruya al usuario para que realice una instalación, operación o mantenimiento correcto del producto.
3. Un técnico de servicio para limpiar o hacer mantenimiento del producto.
4. Daños o fallas del producto en caso de que no sea instalado, operado o mantenido de acuerdo a las instrucciones proporcionadas con el mismo.
5. Daños o fallas del producto debido a accidentes, abusos, malos usos o usos distintos a los del producto en sí.
6. Daños o fallas del producto provocadas por el uso de detergentes, limpiadores, químicos o utensilios distintos a aquellos recomendados en las instrucciones suministradas.
7. Daños o fallas de las piezas o sistemas producto de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Exención de responsabilidad de garantías implícitas; Limitación de recursos legales

La única y exclusiva solución para los clientes bajo esta garantía limitada será la reparación o reemplazo del producto aquí proporcionado. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comercialización o adecuación para un propósito particular, están limitadas a un año para el dispositivo y cinco años para el magnetrón, o al periodo más corto permitido por la ley. El vendedor no será responsable por daños indirectos o emergentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños indirectos o emergentes, o la limitación sobre la duración de garantías implícitas de comercialización o adecuación, por lo que estas exclusiones o limitaciones podrían no aplicarse a usted.

Esta garantía se aplica sólo a este electrodoméstico si es utilizado en los Estados Unidos.

La presente garantía le confiere derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos, los cuales varían de estado a estado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Servicio Sears

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ✓ **Piezas y mano de obra** No sólo para la reparación de defectos, pero que ayuda mantener los productos funcionando correctamente **bajo normal uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ✓ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ✓ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ✓ **Garantía "sin sorpresas"**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ✓ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ✓ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ✓ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ✓ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ✓ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ✓ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ✓ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos.

Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios a información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

***La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la *instalación por profesionales de Sears* de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al **1-800-4-MY-HOME®** en los EE.UU. o Canadá.

Seguridad de horno microondas

Su seguridad y la de otras personas son muy importantes

Existen muchos mensajes de seguridad importante tanto en este manual como en su horno microondas. Siempre lea y siga todas las instrucciones de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo o lastimarlo tanto a usted como a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad serán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "PRECAUTION". Estas palabras quieren decir:



PELIGRO

Si no sigue las instrucciones inmediatamente podría resultar seriamente lesionado o incluso morir.



PRECAUTION

Si no sigue las instrucciones podría resultar seriamente lesionado o incluso morir.

Todos los mensajes de seguridad especificarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de resultar lastimado y qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice dispositivos eléctricos, deberá seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:



PRECAUTION: Para reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, incendio, lesiones a terceros, o exposición excesiva a energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno microondas.
- Lea y siga las instrucciones específicas que aparecen en la página 6 bajo el título "PRECAUTIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS".
- El horno microondas debe tener conexión a tierra. Conecte el dispositivo a un tomacorriente con una adecuada conexión a tierra. Consulte las "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" en la página 6.
- Instale o coloque el microondas de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.

- Algunos productos tales como huevos enteros con la cáscara y recipientes herméticos - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben calentarse en el horno de microondas.
- Utilice el horno microondas sólo de acuerdo a lo indicado en este manual.
- No utilice químicos corrosivos o vapores en el horno microondas. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar comida. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Es necesario supervisar a los niños que utilicen este dispositivo, tal y como con cualquier otro aparato.
- No use el horno microondas si el cable o enchufe se encuentra dañado o si no funciona adecuadamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- El horno microondas sólo debe ser reparado por personal de servicio técnico calificado. Llame a una empresa de servicio técnico autorizado para que realice pruebas, reparaciones o ajustes al dispositivo.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie en la sección “Cuidados de su horno microondas”
- Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno:
 - Evite cocer excesivamente los alimentos. Preste especial atención al horno cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar su cocción.
 - Remueva las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas dentro del microondas.
 - Si los materiales al interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de energía, o apague los fusibles o el panel de disyuntores.
 - No use la cavidad del horno para fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en la cavidad cuando no se utilice.
- Este horno microondas es adecuado para usarse sobre equipos de cocina a gas o eléctricos.
- Este horno microondas fue diseñado para ser utilizado sobre cocinas con un ancho máximo de 36 pulgadas (91 cm).
- Limpie las campanas de ventilación - la grasa no se debe acumular en la campana o filtro.
- Encienda el ventilador cuando flamee comida bajo la campana.
- Sea cuidadoso cuando limpie el filtro de ventilación de la campana. Los agentes de limpieza corrosivos, como los limpiadores de horno a base de lejía, podrían dañar el filtro.
- No debe insertar alimentos o utensilios de metal demasiado grandes en el horno microondas, pues podrían provocar un incendio o riesgo de choque eléctrico.
- No utilice almohadillas de metal para limpiar. Las piezas de metal podrían desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas del dispositivo, lo que podría causar riesgo de choque eléctrico.
- No guarde nada directamente sobre el horno microondas cuando este se encuentre en funcionamiento.
- No tape o bloquee las aperturas de ventilación del horno.
- No guarde el microondas al aire libre.
- No utilice el microondas cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o ubicación similar.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
- No deje el cable del dispositivo colgado desde una mesa o mostrador.
- No monte el dispositivo sobre un fregadero.
- No tape el armazón ni ninguna parte del horno con hojas de papel aluminio. El hacerlo podría provocar un sobrecalentamiento del horno.
- Los líquidos como el agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición, sin evidenciar que el agua esté hirviendo debido a la tensión del líquido. El burbujeo o el hervor cuando retira el contenedor del horno microondas no siempre está presente. Esto podría hacer que los líquidos se calienten mucho y hiervan repentinamente cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el líquido.
Para reducir el riesgo de lesiones en las personas:
 - 1) No sobrecaliente el líquido.
 - 2) Agite el líquido antes y a la mitad de su calentamiento.
 - 3) No use recipientes con cuellos estrechos.
 - 4) Una vez que haya calentado, permita que el contenedor permanezca dentro del horno durante un periodo corto.
 - 5) Sea extremadamente cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta. Si lo hace se expondrá a energía de microondas dañina para su salud. Es importante no interferir con los seguros del dispositivo.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, de lo contrario permitirá que el polvo o restos de limpiadores se acumulen en las superficies de sellados.

(c) No opera el horno microondas si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre adecuadamente y que no existan daños en:

- (1) Puerta (doblada)
- (2) Bisagras y seguros (quebrados o sueltos)
- (3) Juntas de las puertas y superficies de sellado

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por personal técnico no calificado.

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Cumpla con todos los códigos y ordenanzas locales.

Se requiere un fusible de 120-Volt, 60 Hz, sólo CA, 15 o 20 amp de suministro eléctrico.

Se recomienda usar un fusible de acción retardada.

Se recomienda utilizar un circuito separado que sólo sea utilizado por este dispositivo.



PELIGRO



Riesgo de choque eléctrico!

Conecte el dispositivo en un enchufe de tres terminales con conexión a tierra. No retire el terminal de tierra del enchufe. No utilice ningún adaptador. No utilice alargadores o extensiones. Si no sigue estas instrucciones podría provocar un incendio o resultar electrocutado o muerto.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

- Para todos los dispositivos con cables:
El horno microondas debe tener conexión a tierra. En caso de corto circuito, este tipo de conexión reduce el riesgo de descargas eléctricas al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este dispositivo está equipado con un cable que cuenta con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe ser conectado a un tomacorriente correctamente instalado y conectado a tierra.



Asegúrese de que existe una conexión a tierra adecuada antes de conectar el dispositivo.



ADVERTENCIA: Una conexión a tierra inadecuada podría provocar un riesgo de choque eléctrico. Consulte con un técnico de servicio o un eléctrico calificado si no comprende las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas con respecto a si el dispositivo está bien conectado. No utilice alargadores o extensiones. Si el cable de suministro eléctrico es muy corto, haga que un técnico o eléctrico calificado instale un tomacorriente cerca del horno.

- En caso de que el horno se encuentre conectado permanentemente:

Este dispositivo tiene un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de que las personas se tropiecen o enreden con el mismo. El horno microondas debe ser conectado a un sistema de cableado permanente, metálico y con conexión a tierra, o deberá activar a un conductor de descarga a tierra con los conductores de circuito y conectado al terminal o conductor de descarga a tierra del horno microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conocimiento del microondas

Esta sección trata sobre los conceptos relacionados con la cocción en el horno microondas. También posee información básica necesaria para que pueda utilizar el horno. Lea toda esta información antes de usar su electrodoméstico.

CÓMO FUNCIONA SU MICROONDAS

Los hornos microondas son seguros. Su energía no es caliente. Hace que la comida produzca su propio calor, por medio del cual se produce el calentamiento de la misma.

Las microondas son como ondas de televisión, radio o luz. No se pueden ver, pero se pueden observar los resultados de lo que hacen.

Un magnetrón dentro del horno produce las microondas. Las ondas se mueven al interior del horno en donde entran en contacto con la comida mientras esta gira sobre el plato giratorio.

El plato de vidrio giratorio de su microondas deja que las ondas pasen. Las ondas entonces rebotan en el piso de metal y vuelven al plato giratorio y son absorbidas por la comida.

Las microondas pasan a través de la mayoría de los tipos de vidrio, papel y plásticos sin calentarlos, así que la comida es la que absorbe la energía. Las microondas rebotan en el metal, así que la comida no absorbe la energía.

Magnetron

Piso de metal

Plato giratorio de vidrio

Cavidad del horno

INTERFERENCIA DE RADIO

El uso del horno microondas puede provocar interferencias en su radio, televisión o equipos similares. Cuando existe interferencia, puede reducirla o eliminarla de la siguiente manera:

- **Limpiar** la puerta o las superficies de sellado del horno.
- **Ajustar** la antena receptora de la radio o televisión.
- **Alejar** el receptor del horno microondas.
- **Conectar** el horno microondas en un tomacorriente distinto para que no interfiera con el circuito del receptor.

GUÍA DE COMPARACIÓN DE COCCIÓN

	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
MÉTODO DE COCCIÓN	El aire caliente circula alrededor de la comida para dorar su exterior y sellar los jugos.	El aire caliente circula alrededor de la comida para dorar su exterior y sellar los jugos.	La energía del microondas y el calor por convección se combinan para reducir los tiempos de cocción en hornos regulares y a la vez dorar y sellar los jugos.
FUENTE DE CALOR	Energía del microondas.	Aire caliente circulando.	Energía de microondas y aire caliente circulando.
BENEFICIOS	• Cocción rápida y altamente efectiva. • El horno y su entorno no se calientan. • Fácil de limpiar.	• Ayuda a dorar y a sellar los sabores. • Cocina algunas comidas más rápido que los hornos regulares.	• Tiempo de cocción reducido gracias a la energía de microondas. • Comida dorada y crujiente gracias al calor por convección.



PARA MEJORES RESULTADOS EN LA COCCIÓN

- **Siempre cocine la comida** en el tiempo más corto recomendado. Revise la comida para ver cómo se está cocinando. Si es necesario, toque el botón "Agregar 30 Seg." mientras el horno funciona o después de haber completado el ciclo de cocción (ver sección "Agregar 30 Seg").
- **Revuelva, gire o reacomode** la comida cuando se cumpla cerca de la mitad del tiempo de cocción en todas las recetas. Esto lo ayudará a asegurarse que la comida se cocine de forma pareja.
- **Si no tiene una cubierta para el plato en donde está cocinando**, utilice papel encerado, o toallas de papel aprobadas para microondas o envoltorios plásticos. Recuerde doblar un poco una punta del papel de plástico para permitir que el vapor salga durante la cocción.
- **El estante de metal** se utiliza para cocinar ciertas cosas y puede retirarse del microondas cuando no lo necesite. No guarde el estante dentro del microondas.

GUÍA DE UTENSILIOS

Cocción a partir de microondas

La mayor parte de los utensilios no metálicos y resistentes al calor son seguros de usar en un horno microondas. Sin embargo, para comprobar lo anterior antes de utilizarlos, siga los siguientes pasos:

1. Coloque los utensilios vacíos dentro del horno microondas.
2. Mida una taza (250 ml) de agua en una taza medidora de vidrio y colóquela en el horno junto al utensilio.
3. Encienda el horno al 100% de poder durante un minuto. Si el plato se calienta, no debe utilizarse para realizar cocciones en el microondas.

Cocción por convección

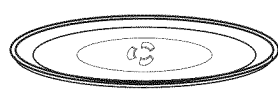
- Las cacerolas de metal se recomiendan para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando se necesita que queden dorados y crujientes.
- Las cacerolas con acabado oscuro o sin brillo son las mejores para panes y pasteles, ya que absorben el calor y producen una capa superior crujiente.
- Las cacerolas de aluminio brillante son mejores para pasteles, galletas o bizcochos debido a que reflejan el calor y producen una suave cubierta crujiente.
- Las cacerolas de vidrio o vidrio-cerámica o los platos para hornear son los más indicados para huevos y recetas de queso debido a que son más fáciles de limpiar.

Cocción combinada

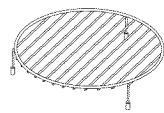
- Se recomienda utilizar contenedores de cerámica-vidrio. Asegúrese de no usar elementos con ribetes de metal, pues podría provocar la formación de arco (echar chispas) con la pared del horno o estante, dañando los utensilios y el horno.
- Se pueden utilizar utensilios de plásticos para microondas resistentes al calor (seguro hasta 450 °F), pero no se recomienda para alimentos que deban quedar crujientes y dorados por completo, ya que el plástico es un pobre conductor de calor.

UTENSILIOS	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
Vidrio resistente al calor, vidrio cerámico	Sí	Sí	Sí
Cerámica, Porcelana china	Sí (No utilice porcelana china con bordes de oro o plata)	Sí	Sí
Utensilios de metal	No	Sí	No
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Plástico resistente a microondas	Sí	No	Sí
Envoltura de plástico, papel encerado	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
Paja, mimbre y madera	Sí	No	No
* Sólo utilice utensilios para microondas que funciones sin problemas hasta bajo 450 °F.			

CÓMO USAR LOS ACCESORIOS



Plato giratorio de vidrio



Rejilla de metal

- : Uso posible
- ⊙ : Método recomendado
- X : No usar

	MICROONDAS	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
	⊙	○	○
	X	⊙	⊙

Observaciones: No utilice este horno cuando esté vacío, excepto cuando para precalentar.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DE FUNCIONAMIENTO

- **Nunca** incline o permita que un niño se columpie en la puerta cuando esté abierta.
- **Utilice almohadillas para manipular contenedores de comida calientes.** La energía de microondas no calienta los contenedores, pero el calor de la comida puede hacer que se calienten.
- **No** utilice periódicos u otros papeles impresos dentro del horno.
- **No** seque flores, frutas, hierbas, madera, papel, calabazas, o ropa en el horno.
- **No** encienda el microondas cuando esté vacío. Esto podría acortar la vida útil del horno. Para practicar la programación, ponga un contenedor de agua dentro del horno antes de encenderlo.
- **No** intente derretir cera de parafina en el horno. Este tipo de cera no se derretirá porque las microondas pasarán a través de ella.
- **No** use el microondas a menos que el vidrio giratorio esté ubicado correctamente en su lugar y pueda rotar de manera libre. El vidrio giratorio puede rotar en cualquier dirección. **Asegúrese** de que esté colocado correctamente dentro del horno. **Manipule el vidrio giratorio con cuidado** cuando lo retire del horno, de esa forma evitará quebrarlo.
- **Cuando utilice un plato para dorar alimentos,** el fondo de este contenedor debe ser estar al menos a 3/16 pulgadas por sobre el plato de vidrio giratorio. Siga las instrucciones proporcionadas junto con el plato para dorar.
- **Nunca cocine o recaliente un huevo entero dentro de la cáscara.** El aumento del vapor en los huevos enteros podría hacerlos explotar y posiblemente dañar el horno. **Rebane** los huevos duros antes de calentarlos. En raras ocasiones los huevos escalfados pueden explotar. **Cúbralos y permita** un tiempo de espera de un minuto antes de cortarlos.
- **Para mejores resultados,** revuelva cualquier tipo de líquido mientras lo calienta. Los líquidos calentados en ciertos contenedores (especialmente aquellos con forma de cilindro) podrían sobrecalentarse. El líquido podría salpicar durante o después del calentamiento o cuando se encuentre agregando ingredientes (granos de café, bolsas de té, etc.) Esto podría dañarlo a usted o al horno microondas.
- **Las microondas** podrían no alcanzar el centro de una carne asada. El calor se esparce desde la parte exterior hacia las áreas cocidas del dentro, tal y como en un horno regular. Esta es una de las razones para dejar algunas comidas (por ejemplo papas asadas o al horno) reposar un rato después de cocinarlas, o para revolver algunas durante el tiempo de cocción.
- **No fría en aceite dentro del horno.** Los utensilios microondeables no son adecuados y sería difícil mantener temperaturas apropiadas para freír.
- **Evite cocer excesivamente las papas.** Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas debería estar ligeramente firmes debido a que se continuarán cocinando durante el tiempo de reposo. Después de usar el microondas, deje las papas reposar durante 5 minutos. Se terminarán de cocinar en este periodo.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Si su línea eléctrica o si el voltaje del tomacorriente es menor a **CA 110 voltios,** los tiempos de cocción podrían ser mayores. Haga que un eléctrico calificado revise su sistema eléctrico.



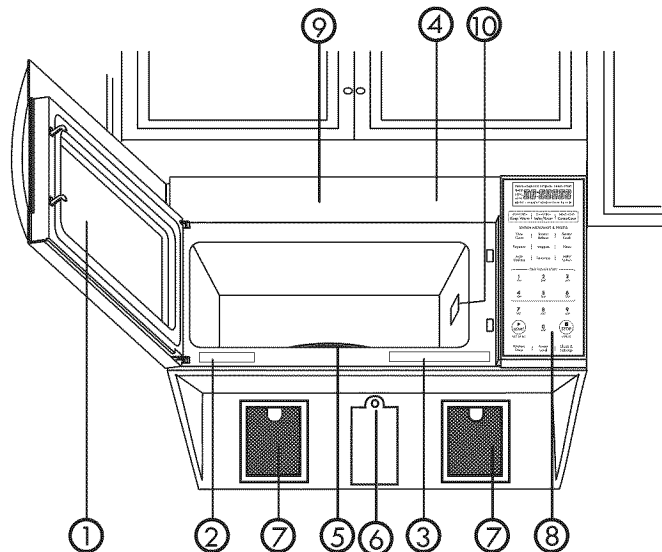
ESPECIFICACIONES

Voltaje de línea CA	120V CA, 60 Hz
Alimentación CA requerida	1650W/14.0amps
Alimentación de salida del microondas	*1050W
Dimensiones (Al x An x Pro)	297/8" X 17 9/16" X 16 1/16"
Dimensiones de cavidad de horno (Al x An x Pro)	21 1/4" X 9 15/16" X 14 23/32"
Capacidad de cavidad del horno	1.8 cu.ft

ESTANDAR DE PRECISIÓN *IEC 60705

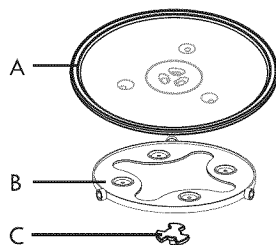
Las especificaciones están sujetas a cambios sin aviso previo.

FUNCIONES DEL HORNO MICROONDAS



El horno microondas está diseñado para hacer que su experiencia en cocina sea la más agradable y productiva posible. Para un uso rápido, lea la siguiente lista de características básicas:

- 1. Ventanilla protegida de metal:** La protección evita que las microondas escapen del dispositivo. Está diseñada como una pantalla para que usted pueda ver la comida mientras se cocine.
- 2. Modelo y placa de número de serie**
- 3. Etiqueta de guía de cocina**



- A. Plato de vidrio giratorio
B. Soporte
C. Centro del disco

4. Ventilación superior

5. Plato giratorio de vidrio:

El plato giratorio invierte su rotación cada vez que la puerta del microondas se abre y se cierra.

Esto ayuda a la comida para que se cocine de forma pareja. No use el microondas sin el plato giratorio en su lugar.

Instalación:

- Coloque el soporte en la parte de abajo de la cavidad del horno.
- Coloque el plato de vidrio giratorio sobre el soporte. Ajuste las líneas curvas levantadas que están en la parte de abajo del centro del plato giratorio entre los tres espacios del centro. Las ruedas del soporte deberían encajar dentro del borde del fondo del plato giratorio.

6. Luz de la superficie

7. Filtros de grasa: Consulte la sección "Cuidado de los filtros".

8. Panel de control: Toque los botones del panel para realizar las funciones.

9. Filtro de carbón (detrás de la ventilación superior):

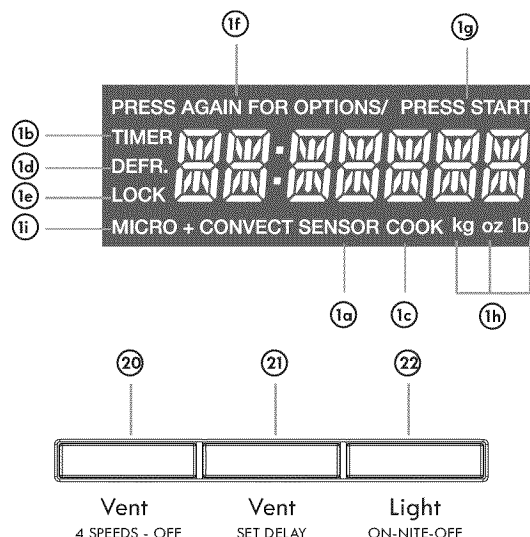
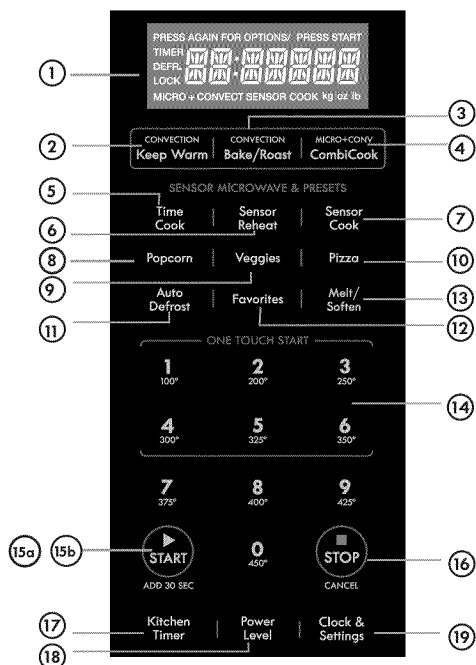
Consulte la sección "Cuidado de los filtros".

10. Cubierta de la guía de ondas: NO LA RETIRE.

OBSERVACIÓN: No todos los modelos tienen un filtro de carbón.

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

El panel de su horno microondas le permite seleccionar la función de cocción deseada rápida y fácilmente. Todo lo que tiene que hacer es tocar el panel de comandos. La siguiente es una lista de todos los comandos y números que se ubican en el panel. **Para más información sobre estas funciones, consulte la sección "Uso de su horno microondas".**



1. Display: La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción, potencia de cocción, Cocción Combinada, sensor, cantidades, pesos y funciones de cocción seleccionadas.

1a. SENSOR: Ícono desplegado cuando utilice el sensor de cocción.

1b. TIMER: Ícono exhibido cuando el temporizador se encuentre en funcionamiento.

1c. COOK: Ícono exhibido cuando se inicia la cocción por microondas.

1d. DEFR: Ícono desplegado cuando descongele comida.

1e. LOCK: Ícono desplegado en bloqueo de control.

1f. PRESS AGAIN FOR OPTIONS: Ícono desplegado cuando las opciones adicionales están disponibles.

1g. PRESS START: Ícono desplegado cuando una función válida puede ser iniciada.

1h. kg, oz, lb: Ícono desplegado cuando seleccione el peso.

1i. MICRO+CONVECT: Ícono desplegado cuando utilice cocción combinada.

2. Convection Keep Warm: Toque esta función para mantener la comida caliente.

3. Convection Bake/Roast: Toque esta función cuando ajuste un horneado por convección.

4. Micro+ Conv CombiCook: Toque este botón cuando ajuste un microondas por convección y cocine con este método.

5. Time Cook: Toque esta función, seguida por los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción.

6. Sensor Reheat: Toque esto para recalentar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

7. Sensor Cook: Toque esto para cocinar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

8. Popcorn: Toque esta función para cocinar una de tres bolsas grandes de palomitas de maíz sin ingresar un tiempo de cocción o potencia. Retire la rejilla de metal antes de cocinar las palomitas.

9. Veggies: Toque esto para cocinar las comidas verduras frescas o congeladas sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

10. Pizza: Toque este botón para recalentar una, dos o tres trozos de pizza sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.

11. Auto Defrost: Toque esta función, seguida por los botones numéricos para descongelar carne, pollo y pescado congelado por peso.

12. Favorites: Toque este botón para seleccionar algunas de las programaciones del dispositivo.

13. Melt/Soften: Toque este botón para derretir o suavizar la comida seleccionada.

14. Number Pads: Toque los botones para ingresar el tiempo, potencia, cantidad, pesos o categoría de la comida.

15a. START: Toque este botón para iniciar o reiniciar una función.

15b. Add 30 Sec.: Toque este botón para cocinar durante 30 segundos al 100% de potencia, o para agregar tiempo extra a su ciclo de cocción en curso.

16. STOP: Toque este botón para borrar un comando incorrecto, cancelar un programa de cocción o despejar la pantalla.

17. Kitchen Timer: Toque este botón para ajustar el temporizador de la cocina.

18. Power level: Toque este botón después de que haya configurado el tiempo de cocción, luego utilice los botones numéricos para establecer la cantidad de energía de microondas que se liberará para cocinar la comida. Mientras más alto sea el valor, más potencia de microondas o "velocidad de cocción".

19. Clock & Settings: Toque este botón para ingresar la hora correcta del día o ajustar opciones.

20. Vent 4 Speeds-off: Toque este botón para seleccionar 1 de 4 velocidades de ventilación.

21. Vent set Delay: Toque este botón para ajustar el retraso antes de apagar la ventilación.

22. Light On/Nite/Off: Toque este botón para encender la luz alta, de noche (baja) o apagarla.

Consejos de cocina

Cantidad de comida

- **Si aumenta o disminuye** la cantidad de cocina que prepara, el tiempo que tarda en cocinar también cambiará. Por ejemplo, si duplica la receta, agregue un poco más de la mitad del tiempo de cocción original. Revise el proceso, y si es necesario, agregue más tiempo haciendo pequeños aumentos.

Temperatura inicial de la comida

- **Mientras menor sea la temperatura** de la comida cuando la pone en el horno microondas, mayor tiempo tardará en cocinarla. La comida a temperatura ambiente se calentará más rápido que la comida con temperatura de refrigerador.

Composición de la comida

- **La comida que tiene mucha grasa y azúcar** se calentará más rápido que aquella que tiene mucha agua. La grasa y el azúcar también alcanzarán una temperatura mayor a la del agua durante el proceso de cocción.
- **Mientras más densa sea la comida**, mayor tiempo demorará en calentarse. La comida “muy densa”, como la carne, demorará más en calentarse que los alimentos livianos y más porosos, como los bizcochos.

Tamaño y forma

- **Los trozos pequeños de comida** se cocinarán más rápido que los grandes. Además, los trozos del mismo tamaño se cocinarán de forma más pareja que aquellos de diferentes tamaños.
- **En aquellos alimentos que tienen distintos grados de grosor**, las partes más delgadas se cocinarán más rápido que las gruesas. Coloque las partes delgadas de alas y piernas de pollo en el centro del plato.

Revolver y dar vuelta los alimentos

- **El revolver y dar vuelta los alimentos** extiende el calor rápidamente hacia el centro del plato y evita una sobrecocción de los bordes exteriores de la comida.

Cubrir la comida

- **El cubrir la comida** sirve para que esta no salpique, para reducir su tiempo de cocción y para mantenerla húmeda.

Puede utilizar cualquier tipo de cubierta que deje que las microondas pasen. Consulte la sección “Conociendo su horno microondas” para ver que materiales le servirán.

Liberación de presión en los alimentos

- **Muchas comidas** (por ejemplo, papas horneadas, las yemas de los huevos y algunas frutas) están cubiertas por una piel o membrana. La cocción podría provocar que se acumule vapor bajo estas membranas, haciendo que la comida estalle. Para liberar la presión y evitar estos estallidos, perfora estas comidas antes de cocinarlas. Puede utilizar un tenedor, un mondadientes, etc.

Uso del tiempo de reposo

- **Siempre permita que la comida repose**, ya sea dentro o fuera del horno, una vez que la cocción termine. El tiempo de reposo después de descongelar y cocinar permite que la temperatura se extienda de forma pareja por toda la comida, mejorando los resultados de cocción. Para otorgar reposo dentro del horno, puede programar una segunda etapa de potencia “0” para el ciclo de cocción. Consulte “Cocción de dos etapas”.
- **La extensión del periodo de reposo** depende de cuánta comida esté cocinando y de cuán densa sea. Algunas veces puede ser tan corto como el tiempo que demora en sacar la comida del horno y llevarla a la mesa. Sin embargo, con alimentos más grandes y densos el periodo de reposo podría ser superior a 10 minutos.

Orden de la comida

Para mejores resultados, ubique la comida en forma pareja sobre el plato. Puede hacer esto de varias maneras:

- **Si va a cocinar varios trozos del mismo alimento**, por ejemplo papas horneadas, entonces colóquelas en un patrón de anillo para obtener una cocción uniforme.
- **Cuando cocine comida con formas dispares o gruesas**, como por ejemplo pechugas de pollo, coloque las partes más pequeñas o delgadas de la comida en dirección al centro del plato, pues ese lugar recibirá el calor al final.
- **Cubra con delgados cortes** de carne sobre cada una.
- **Cuando cocine o recaliente pescados enteros**, perfora la carne, esto evitará que se agriete.
- **No deje que la comida o un contenedor toque la parte superior o los costados del horno**. Esto evitará la formación de un arco eléctrico. Un arco eléctrico es una chispa que puede dañar el interior del horno microondas.

Uso de Papel Aluminio

OBSERVACIÓN: No debe usar contenedores metálicos en un horno microondas. Existen, sin embargo, algunas excepciones. Si compró comida empaquetada de antemano en un contenedor de papel aluminio, consulte las instrucciones del paquete. Cuando utilice este tipo de contenedores, los tiempos de cocción podrían ser mayores debido a que las microondas sólo penetrarán la comida desde su parte superior. Cuando use contenedores de aluminio sin instrucciones siga las siguientes directrices:

- Coloque el contenedor en un recipiente de vidrio y agregue algo de agua para que cubra el fondo del contenedor un poco más de $1/4$ pulgadas (.60 cm). Esto asegurará un calor parejo del contenedor en el fondo.
- Siempre saque la tapa de los contenedores para evitar dañar el horno.
- Sólo use contenedores sin daños.
- No use contenedores más altos que $3/4$ pulgadas (1.9 cm)
- El contenedor debe estar al menos medio lleno.
- Para evitar arcos, debe existir al menos un mínimo de $1/4$ pulgadas (.60 cm) entre el contenedor de aluminio y las paredes del horno y también entre dos contenedores de aluminio.
- Siempre coloque el contenedor sobre el plato giratorio.
- Envuelva, con pequeños trozos de papel aluminio, las partes de la comida que podrían cocinarse más rápido, como por ejemplo la punta de las alas y piernas de las aves.
- Calentar comida en contenedores de papel aluminio usualmente toma el doble de tiempo comparado con calentar en contenedores de plástico, vidrio, porcelana china o papel. El tiempo variará de acuerdo al tipo de contenedor usado.
- Deje que la comida repose de 2 a 3 minutos después de haberla calentado para que el calor se expanda de forma pareja por todo el contenedor.

Cosas que no debe cocinar en su horno microondas

- No ponga comida enlatada en el horno. Los jarros de vidrio cerrado podrían explotar y dañar el horno.
- No utilice el horno microondas para esterilizar objetos (biberones, etc). Es difícil mantener el horno en la alta temperatura necesaria para esterilizar.

Uso de su horno microondas

Esta sección le entrega instrucciones para usar cada función. Por favor lea esta sección atentamente.

RELOJ&AJUSTES (Función 19)

El horno microondas posee propiedades que le permitirán personalizar su uso para su conveniencia. Debajo está la tabla que muestra los ajustes. Toque el botón “Clock & Settings” varias veces para avanzar hacia la función deseada.

Presione	Opción
Clock & Settings	Reloj
Clock & Settings	Control de cierre On/Off
Clock & Settings	Limpiar
Clock & Settings	Sonido On/Off
Clock & Settings	Peso lb/kg
Clock & Settings	Modo Demo On/Off

AJUSTES DE RELOJ (Función 19)

El reloj puede estar desactivado cuando conecte por primera vez el microondas y se pulse el botón STOP. Para reactivar el reloj siga las siguientes instrucciones.

Ejemplo Para ajustar el reloj en 10:59.

Táctil:

Pantalla muestra:

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. 1 0 5 9

PRESS START
10:59

3. 

10:59

OBSERVACIÓN:

- Ingrese solo el tiempo correcto, por ejemplo, el 8 es un dígito inválido y no puede ser ingresado (ejemplo 2:89) Ingrese el tiempo correcto.
- Si toca el botón STOP mientras ajusta el reloj, la pantalla mostrará el último tiempo del día ajustado o una pantalla sin nada en caso de que no se haya ajustado antes.

AJUSTE DEL BLOQUEO DE CONTROL ON/OFF (Función 19)

Para activar esta función toque el botón Clock & Settings- dos veces.

Táctil:

Pantalla muestra:

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. 

Hora del día si fue ajustado antes

LOCK

Para apagarla, toque el botón Clock & Settings y luego 

ADD 30 SEC

AJUSTE DEL PLATO GIRATORIO ON/OFF (Función 19)

Presione el botón Turntable On-Off para activar o desactivar la función de giro del plato.

Para mejores resultados mantenga siempre la función activada. Puede apagarse para platos grandes. El plato giratorio no se puede encender en ciclos de convección o pre -programados.

Táctil:

Pantalla muestra:

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

2. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

3. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
TURNTABLE ON

4. 

TT OFF

PRECAUCIÓN: Algunas veces el plato giratorio se puede calentar durante y después de la cocción. No utilice el horno sin comida en su interior.

SP-14



USO LIMPIO (Función 19)

Para ingresar a la modalidad toque el botón Clock & Settings tres veces.

Este es el ciclo de tiempo predeterminado para hervir agua y crear vapor para suavizar residuos dentro del microondas. Cuando el ciclo se cumpla, retire el agua y limpie el interior con un paño.

OBSERVACIÓN: Coloque dos tazas de agua en el horno microondas.

Tátil:

1. Clock & Settings

2. Clock & Settings

3. Clock & Settings

4. Clock & Settings

5.  ADD 30 SEC

6.  ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
TURNTABLE ON

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CLEAN

PRESS START
SEE MANUAL

CLEANING

SONIDO ON/OFF (Función 19)

Las señales de sonido están disponibles para guiarlo cuando ajuste y use su horno.

- Un tono de programación sonará cada vez que presione un botón.
- La señal de tres tonos indica el término de una cuenta regresiva del temporizador de la cocina.
- La señal de tres tonos indica el término de un ciclo de cocción.

Ejemplo: Para activar y desactivar las señales de sonido:

Tátil:

1. Clock & Settings

2. Clock & Settings

3. Clock & Settings

4. Clock & Settings

5. Clock & Settings

6.  ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
12:00 ENTER TIME

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CONTROL LOCK

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
TURNTABLE ON

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CLEAN

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SOUND ON

OFF

Quando presione START y el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea activar otra vez la señal auditiva tendrá que presionar otra vez el botón Clock & Settings cuatro veces y luego START.

Quando el ciclo de cocción esté completo, END aparecerá en la pantalla y la señal de sonido será emitida si es que se encuentra activada.



AJUSTES DEL PESO LB/KG (Función 19)

Ejemplo: Para cambiar entre libras y kilogramos.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / LB
7.  ADD 30 SEC	KG kg

Si la pantalla muestra KG, presione el botón START para reiniciar los valores a LBS. Para regresar a KG, deberá presionar otra vez Clock & Settings cinco veces y luego START.

AJUSTE DE MODALIDAD DEMO ON/OFF (Función 19)

Ejemplo: Para ingresar a la modalidad demo.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CLEAN
5. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUND ON
6. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START KG / LB
7. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
8.  ADD 30 SEC	ON

Cuando presione START y si el ajuste anterior estaba en ON, entonces cambiará a OFF. Si desea desactivar la modalidad demo tendrá que presionar otra vez el botón Clock & Settings seis veces y luego START.

AJUSTES DEL TEMPORIZADOR DE COCINA (Función 17)

Su microondas puede ser usado como temporizador. Puede ajustar hasta 99 minutos, 99 segundos. El temporizador se puede usar mientras el horno esté en funcionamiento.

Ejemplo: Para ajustar tres minutos.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Kitchen Timer	TIMER ENTER TIME
2.   	TIMER 3:00 PRESS START
3.  ADD 30 SEC	TIMER 3:00 Temporizador inicia cuenta regresiva

OBSERVACIÓN: El temporizador no se detendrá incluso si abre la puerta del horno. Para cancelare esta función presione STOP una vez.



USO DE VENTILADOR (Función 20)

El botón controla el ventilador de ventilación de dos velocidades. Si el ventilador está desactivado, al primer toque del botón el ventilador cambiará a ALTO, al segundo a BAJO y al tercero se DESACTIVARÁ.

Ejemplo: Para ajustar la velocidad del ventilador en BAJA desde la posición DESACTIVADA.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Vent 4 SPEEDS - OFF	TURBO
2. Vent 4 SPEEDS - OFF	HIGH

Apague el ventilador cuando lo desee.

OBSERVACIÓN: Si la temperatura de los bordes o de la parte superior del horno es muy alta, el ventilador se activará automáticamente para proteger el horno. Podría funcionar hasta una hora para enfriarlo. Cuando esto ocurre, el botón del Ventilador no lo apagará hasta que finalice.

USO DE RETRASO DE VENTILADOR (Función 21)

El botón controla el tiempo de retraso del ventilador.

Ejemplo: Ajuste el tiempo de retraso en 10 minutos a velocidad ALTA desde la posición DESACTIVADA.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Vent 4 SPEEDS - OFF	TURBO
2. Vent 4 SPEEDS - OFF	HIGH
3. Vent SET DELAY	1:00
4. Vent SET DELAY	3:00
5. Vent SET DELAY	5:00
6. Vent SET DELAY	10:00
7.  ADD 30 SEC	DELAY

USO DE LA LUZ (Función 22)

El botón controla la luz superior. Si la luz está apagada, al primer toque del botón la luz se ALTA, al segundo pasará a modalidad BAJA y al tercero se apagará.

Ejemplo: Para ajustar la luz en ALTA desde la posición DESACTIVADA.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Light ON-NITE-OFF	ON

AJUSTES DEL TIEMPO DE COCCIÓN (Función 5)

Ejemplo: Para cocinar durante cinco minutos, 30 segundos al 100% de potencia.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2.   	5:30 PRESS START
3.  ADD 30 SEC	5:30 COOK Cuenta regresiva

INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Puede detener el horno durante un ciclo tan solo abriendo la puerta. El horno dejará de calentar y el ventilador se apagará, pero la luz se mantendrá encendida.

Para reiniciar la cocción, cierre la puerta y presione.



Si no desea continuar con la cocción, abra la puerta y presione 

USO DEL INICIO DE UN TOQUE

Este es un botón de ahorro de tiempo que iniciará automáticamente la cocción dos segundos después de haber sido seleccionado. Los botones numéricos del 1 al 6 pueden presionarse para iniciar una función de cocción de entre 1 y 6 minutos.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. 	2:00 COOK Cuenta regresiva

USO DE LA FUNCIÓN AGREGAR 30 SEG. (Función 15)

Este es un botón de ahorro de tiempo. Es una función simplificada que le permite ajustar e iniciar rápidamente la cocción al 100% de potencia.

Ejemplo: Cocinar durante un minuto.

Táctil:

Pantalla muestra:



:30
COOK



1:00
COOK

Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN: Cada vez que presiona el botón ADD 30 SEC agregará 30 segundos. El límite es 99 minutos 99 segundos.

AJUSTE DE TIEMPO Y NIVEL DE POTENCIA DE COCCIÓN

Esta característica le permite programar un tiempo y potencia de cocción específicos. Para obtener mejores resultados, existen 10 niveles de potencia además del ALTO (100%). Consulte la tabla "Niveles de potencia del microondas".

OBSERVACIÓN: Si no selecciona un nivel, el horno automáticamente cocinará usando el nivel ALTO (100%).

Ejemplo: Para cocinar durante cinco minutos, 30 segundos al 80% de potencia.

Táctil:

Pantalla muestra:

1. Time
Cook

ENTER COOK TIME

2. (5) (3) (0)

5:30
PRESS START

3. Power
Level

PL-HI
PRESS START

4. (8)

PL-80
PRESS START



5:30
COOK

Cuenta regresiva

AJUSTE DE COCCIÓN DE DOS ETAPAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas necesitan distintos niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno en dos etapas de niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

Ejemplo: Para establecer un ciclo de cocción de dos etapas. La primera etapa será de una cocción de 3 minutos al 80% de potencia, y la segunda será de 7 minutos al 50% de potencia.

Táctil:

Pantalla muestra:

1. Time
Cook

ENTER COOK TIME

2. (3) (0) (0)

3:00
PRESS START

Ajustar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.

3. Power
Level

PL-HI
PRESS START

4. (8)

PL-80
PRESS START

Ajustar un nivel de potencia de 80% para la primera etapa.

5. Time
Cook

ENTER COOK TIME

6. (7) (0) (0)

7:00
PRESS START

Ajustar un nivel de potencia de 7 minutos para la primera etapa.

7. Power
Level

PL-HI
PRESS START

8. (5)

PL-50
PRESS START

Ajustar un nivel de potencia de 50% para la primera etapa

OBSERVACIÓN: Puede programar una segunda etapa con un nivel de potencia "0" para usarlo como tiempo de reposo dentro del horno.



3:00
COOK

Cuenta regresiva

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Para obtener mejores resultados, algunas recetas distintos niveles de potencia para su cocción. Mientras más baja sea la potencia, más lenta será la cocción. Cada número del 1 al 9 simboliza un porcentaje diferente al del máximo.

La siguiente tabla entrega el porcentaje de potencia que representa a cada número, y el nombre que ocupan usualmente.

La tabla también informa sobre cuando usar cada nivel. Siga la receta o las instrucciones del envoltorio de la comida si están disponibles.

OBSERVACIÓN: Consulte un libro de cocina confiable para obtener tiempos de cocción basados en la potencia de 1050 watts de su horno microondas.

POTENCIA DE COCCIÓN	NIVEL	CUÁNDO USARLO
100% de potencia	Alto	• Calentar rápido comida y alimentos que tengan un alto contenido de agua, como sopas y bebidas. • Cocinar cortes tiernos de carne, carne molida o pollo.
9=90% de potencia		• Calentar sopas tipo crema.
8=80% de potencia		• Calentar arroz, pasta o cacerolas.
7=70% de potencia	Media-Alto	• Cocinar y calentar alimentos que necesiten de una potencia inferior a la Alta (por ejemplo, pescado entero, rollo de carne) o cuando la comida se cocina rápido. • Recalentar una porción única de comida.
6=60% de potencia		• Cocinar comida que requiera de cuidado especial, por ejemplo quesos, huevos, pudín, y flan. • Terminar de cocinar cacerolas.
5=50% de potencia	Media	• Cocinar jamón, pollos enteros, y cocidos. • Estofados de cocción lenta
4=40% de potencia		• Derretir chocolate. • Calentar repostería.
3=30% de potencia	Media-baja, Descongelar	• Descongelar de forma manual comida precocida y otros tipos, como pan, pescado, carnes y aves.
2=20% de potencia		• Suavizar mantequilla, queso y helado.
1=10% de potencia	Baja	• Mantener comida tibia. • Eliminar frío de la fruta.
0=0% de potencia	Ninguna.	• Tiempo de reposo del horno.



USO DEL DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Existen **cuatro** secuencias de descongelamiento preestablecidas en el horno.

La función de descongelamiento automático le ofrece el mejor método para descongelar comida. La guía de cocina le mostrará qué secuencia de descongelamiento es la mejor de acuerdo a la comida que quiera descongelar.

Para mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de sonido incorporado que le recordará revisar, dar vuelta, separar o reordenar la comida dentro del horno para obtener mejores resultados de descongelamiento. Existen **cuatro** niveles de descongelamiento distintos:

- 1. CARNE
- 2. AVES
- 3. PESCADO
- 4. PAN

El peso disponible es de 0.1-6.0 lbs.

Ejemplo: Para descongelar 1.2 lbs de pescado.

Táctil:

1. Auto Defrost

2. Auto Defrost

3. Auto Defrost

4.  ADD 30 SEC

5.  and  Ingresar peso

6.  ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MEAT

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
POULTRY

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FISH

ENTER WEIGHT
lb

1.2
lb

DEFR. FISH
Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN:

El horno emitirá un bip durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO. En ese momento, abra la puerta y de vuelta, separe o reordene la comida.

Retire cualquier porción que haya descongelado. Regrese las porciones congeladas al horno y toque el botón START para reiniciar el ciclo.

CONSEJOS DE FUNCIONAMIENTO

- Para obtener mejores resultados, retire el envoltorio original (papel o plástico) de pescados, mariscos, carne y pollo. De lo contrario, el envoltorio podría mantener el vapor y jugo cerca de los alimentos, lo que podría provocar que la superficie externa de los mismos se cocine.
- También puede hacer bolas de carne con su carne molida antes de congelarla. Durante el ciclo de DESCONGELAMIENTO, el microondas emitirá una señal cuando sea momento de dar vuelta la carne. Desprenda cualquier exceso de hielo de la carne y continúe descongelando.
- Coloque los alimentos en un contenedor poco profundo o en una rejilla para microondas para poder recolectar los líquidos que caigan.

Esta tabla exhibe las selecciones de tipo de comida y los pesos que puede ajustar para cada uno. Para obtener mejores resultados, suelte o retire las cubiertas de los alimentos.

Presione	Categoría	PESOS QUE PUEDE AJUSTAR (décimos de una libra)
Auto Defrost	Carne	0.1 a 6.0
Auto Defrost	Pollo	0.1 a 6.0
Auto Defrost	Pescado	0.1 a 6.0
Auto Defrost	Pan	0.1 a 6.0

Tabla de conversión de peso

Probablemente esté acostumbrado a medir la comida en libras y onzas (fracciones de una onza). Por ejemplo, 4 onzas equivalen a $\frac{1}{4}$ de libra. Sin embargo, para ingresar el peso de la comida en la modalidad de Descongelamiento Automático, debe especificar las libras y las onzas de cada una.

Si el peso del paquete de comida está en fracciones de una onza, puede usar la siguiente tabla para realizar las conversiones pertinentes.

Peso equivalente	
ONZAS	PESO DECIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 Un cuarto de libra
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 Media libra
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Tres cuartos de libra
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 Una libra

OBSERVACIÓN: Si necesita elegir entre dos pesos decimales, seleccione el inferior para mejores resultados de descongelamiento.

SP-20

M

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

OBSERVACIÓN: Debería envolver la carne de tamaños y formas irregulares y los cortes grasosos en papel aluminio antes de iniciar la frecuencia de descongelamiento.

AJUSTES PARA CARNE

COMIDA	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE RES	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 lb. Congelar en forma de bola.
Carne molida, bulto	CARNE	Separe y reordene	No descongelar menos de 2 onzas. Apriete el centro cuando lo congele.
Carne molida, albóndigas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Bistec	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Filete	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. Separe el resto.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Carne de estofado	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Asado, Filete grande	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costilla	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
CORDERO			
Cubos para estofado	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes (1 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y reordene Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Cortes de CERDO (1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Perros Calientes	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Costillas	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas	CARNE	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Salchichas, granel	CARNE	Retire las partes descongeladas con un tenedor. De vuelta la carne. Regrese el resto al horno.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Lomo, sin huesos	CARNE	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO (CONTINUADA)

AJUSTES PARA EL POLLO

COMIDA	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Completo (hasta 6 lbs)	AVES	Gire de lado. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Coloque el pollo de lado en un plato microondeable seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría. Retire las menudencias cuando el pollo esté parcialmente descongelado.
Cortado		Separe y reordene los trozos. De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
CODORNICES ENTERAS	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
PAVO Pechuga (hasta 6 lbs)	AVES	De vuelta la carne. Cubra las partes calientes con papel aluminio.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.

AJUSTES PARA PESCADOS

COMIDA	AJUSTE	AL SONIDO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO Filetes	PESCADO	De vuelta la carne. Separe los filetes cuando estén parcialmente descongelados.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Bistecs	PESCADO	Separe y reordene	Separe los filetes con cuidado y póngalos en agua fría. Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Póngalo bajo agua fría para terminar de descongelar.
Entero	PESCADO	De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio y no deje que este toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo el pollo en agua fría.
MARISCOS Cangrejo	PESCADO	Rompa la caparazón. De vuelta la carne.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Colas de langostas	PESCADO	Gire y reordene.	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Camarón	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.
Vieiras	PESCADO	Separe y reordene	Colóquela dentro del microondas en un plato seguro.

CONSEJOS PARA DESCONGELAR

- Cuando utilice la función de descongelamiento, el peso que debe ingresar es el peso neto (el peso de la comida menos el de contenedor.)
- Antes de comenzar, asegúrese de haber retirado todas las ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de comida congelada y reemplácelas con cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los contenedores, por ejemplo las cajas de cartón, antes de colocarlas en el horno.
- Siempre corte o haga agujeros en los bolsos o envoltorios de plástico.
- Si la comida está envuelta en papel aluminio, retírelo y colóquela en un contenedor adecuado.
- Corte la piel de la comida que la posea, por ejemplo, salchichas.
- Doble los bolsos de plástico de la comida para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre reste importancia al tiempo de descongelamiento. Si la comida descongelada todavía tiene hielo en el centro, regrésela al microondas para continuar con el proceso.
- El periodo de descongelamiento varía de acuerdo a lo congelada que esté la comida.
- La forma del envoltorio de la comida afecta el cómo se descongelará. Los envoltorios de poca profundidad harán que el descongelamiento sea más rápido que profundo. Mientras la comida comienza a descongelarse, separe los trozos.
- Los trozos separados se descongelan más rápidamente.
- Utilice pequeños trozos de papel aluminio para envolver partes de la comida como alas y patas de pollo, las puntas de estas últimas, colas de pescado y áreas que están comenzando a calentarse. Asegúrese de que el papel no toque los costados, parte superior o fondo del horno. El papel aluminio puede dañar el recubrimiento del horno microondas.
- Para obtener mejores resultados, deje que la comida repose después de descongelar.
(Para más información sobre el tiempo de reposo, consulte la sección "Consejos de cocina para microondas)."
- De vuelta la comida durante el descongelamiento o en el tiempo de reposo.
- Separe y retire la comida si es necesario.

INSTRUCCIOES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR

El sensor de cocción le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas sin seleccionar tiempos ni niveles de potencia. La pantalla indicará "Sensing" (Detectado) durante el periodo de detección inicial.

El horno determinará automáticamente el tiempo de cocción para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de la comida, indicará al horno el tiempo que demorará en calentarla. La pantalla exhibirá el tiempo de calentamiento restante. Para mejores resultados siga las siguientes recomendaciones.

- 1. La comida cocinada con el sistema sensor debe estar a temperatura de almacenamiento normal.
- 2. Siempre use contenedores microondeables.
- 3. Asegúrese de que la cantidad concuerde con el tamaño del contenedor.
Llene los contenedores hasta por lo menos la mitad para mejores resultados.

USO DEL SENSOR DE COCCIÓN (Función 7)

Usar este SENSOR COOK le permite cocinar comida para microondas sin necesidad de programar nada.

Ejemplo: Cómo cocinar pizza congelada con el sensor.

Táctil:

- 1. Sensor Cook
- 2. Sensor Cook
- 3. Sensor Cook
- 4. Sensor Cook
- 5. Sensor Cook



Pantalla muestra:



Las selecciones del sensor se hacen al presionar el botón Sensor Cook varias veces.

- 4. Asegúrese que tanto el exterior del contenedor como el interior del microondas se encuentren secos antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de humedad que se transformen en vapor podrían hacer que el sensor trabaje de forma inadecuada.
- 5. La comida siempre debe ser cubierta con envoltorio de plástico para microondas, papel encerado o una tapa. Nunca utilice cubiertas de plástico puestas a presión. Estas pueden evitar que el vapor escape, y causar que la comida se sobrecocine.
- 6. No abra la puerta ni toque el botón STOP durante este tiempo de detección. Cuando termine, el horno emitirá un sonido y el tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla. En este momento debe abrir la puerta para revolver, girar o reordenar la comida.

AJUSTES DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO (Función 6)

Usar este SENSOR REHEAT permite que recaliente comidas para microondas comunes sin seleccionar periodos de cocción y niveles de potencia.

Ejemplo: Para recalentar cacerolas con el sensor de recalentamiento.

Táctil:

- 1. Sensor Reheat
- 2. Sensor Reheat
- 3. Sensor Reheat
- 4. Sensor Reheat
- 5.  ADD 30 SEC

Pantalla muestra:



Las selecciones del sensor se hacen presionando el botón "Sensor Reheat" varias veces.

TABLA DE COCCIÓN DEL SENSOR

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
Tocino	Coloque tiras de tocino en una rejilla para microondas para mejores resultados. (Utilice un plato revestido con toallas de papel si la rejilla no está disponible).	1 - 3 rebanadas
Comida congelada	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.	10/20 onzas.
Arroz	Coloque el arroz y el doble de líquido (agua, caldo de pollo o verduras) en un plato microondeable de dos cuartos. Utilice plástico para cubrir el recipiente y haga agujeros para ventilar. Después de cocinar, permita que repose durante 10 minutos. Revuelva para encargarse del arroz esponjoso.	1-2 tazas Utilice arroz de grano medio o largo. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo a las instrucciones de su envoltorio.
Desayuno congelado	Colóquela en un contenedor para microondas de tamaño apropiado. Utilice plástico para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y permita que repose durante 3 minutos.	8/12 onzas.
Pizza congelada	Sáquela del envoltorio. Colóquela en un plato microondeable de tamaño adecuado. Para pizza microondeable envasada siga las instrucciones del paquete.	8/12 onzas.

TABLA DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
Bebida	No cubra.	1-3 tazas
Plato de comida	Coloque la comida en un plato bajo. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Deje reposar durante 3 minutos después de cocinar.	1/2 porciones
Sopa/Salsa	Colóquela en una cacerola microondeable vacía. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.	1-2 tazas
Caserola/Lasaña	Colóquela en un recipiente o cacerola microondeable. Utilice plástico con agujeros para cubrir el recipiente. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 3 minutos.	10,5 onzas.

USO DE LA FUNCIÓN TOQUE RÁPIDO

Su microondas posee selecciones programadas previamente para cocinar de forma automática.

AJUSTES PARA PREPARAR PALOMITAZ DE MAÍZ (Función 8)

Esta función le permite preparar bolsas de palomitas microondeables de 3.3, 3.0 y 1.75 libras. Prepare sólo un paquete a la vez. Si está usando un recipiente microondeable especial, siga las instrucciones del fabricante.

OBSERVACIÓN: Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio.

Ejemplo: Para preparar 3.3onzas de palomitas de maíz.

Táctil:

1. Popcorn

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

3.3

oz



ADD 30 SEC

POPCORN

COOK

Cuenta regresiva

Presione	Selección	Cantidad
Popcorn	3.3	3.3 oz (94g)
Popcorn	3.0	3.0 oz (85g)
Popcorn	1.75	1.75 oz (50g)

AJUSTES PARA PREPARAR VERDURAS (Función 9)

Este botón le permite preparar rápidamente papas y verduras frescas y congeladas.

Ejemplo: Para cocinar verduras congeladas.

Táctil:

1. Veggies

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

POTATO

SENSOR

2. Veggies

FRESH VEGGIES

3. Veggies

FROZEN VEGGIES



ADD 30 SEC

FROZEN VEGGIES

COOK

Cuenta regresiva

Presione	Comida	Cantidad
Veggies x1	Papas	1-4
Veggies x2	Verduras frescas	1-4 tazas
Veggies x3	Verduras congeladas	1-4 tazas

Toque el botón Veggie repetidamente para cambiar entre Papas, Frescas y Congelados.

SETTING PIZZA (Control Panel Feature 10)

The Pizza sensor cook quick touch pad lets you reheat up to four slices of pizza (based on a 5 ounce slice).

NOTE:

- Place on a plate and paper towel
- Do not cover

Example: To reheat 1 to 4 slices of Pizza.

Touch:

1. Pizza

Display Shows:

PRESS START
PIZZA
SENSOR

2. 

ADD 30 SEC

PIZZA
SENSOR COOK

FAVORITOS (Función 12)

Toque este botón para seleccionar algunas de las programaciones del dispositivo.

Ejemplo: Para recordar el ajuste de cocción de camarones al ajillo.

Táctil:

1. Favorites

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

CHOCOLATE CHIP

COOKIES

2. Favorites

ROSEMARY ROASTED

CHICKEN

3. Favorites

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
GARLIC SHRIMP

4. 

ADD 30 SEC

GARLIC SHRIMP

COOK

Cuenta regresiva

Presione	Comida
Favorites x1	Galletas con chips de chocolate
Favorites x2	Pollo asado al romero
Favorites x3	Camarones al ajillo
Favorites x4	Champiñones rellenos
Favorites x5	Papas rojas Asiago
Favorites x6	Mezcla de verduras asadas
Favorites x7	Nueces picantes
Favorites x8	Manzanas asadas con caramelo
Favorites x9	Lomo de res marinado
Favorites x10	Papas dulces

OBSERVACIÓN: Consulte páginas 35-36 para recetas favoritas.

AJUSTE DERRETIR/SUAVIZAR (Función 13)

El horno usa una potencia baja para derretir o suavizar alimentos.
Ver la tabla.

Ejemplo: Para derretir dos bastones de mantequilla.

Táctil:

1. Melt / Soften

2.  START
ADD 30 SEC

3. 

4.  START
ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MELT BUTTER

ENTER 1-2 STK

PRESS START
2 STICK

COOK
MELT BUTTER

Cuenta regresiva

Presione	Comida	Cantidad	Botón
Melt / Soften x1	Derretir mantequilla	1 barra	1
		2 barras	2
Melt / Soften x2	Derretir chocolate	2 oz.	2
		4 oz.	4
		8 oz.	8
Melt / Soften x3	Suavizar helado	Pinta	1
		1.5 cuarto de galón	2
Melt / Soften x4	Suavizar queso	3 oz.	3
		8 oz.	8

TABLA PARA DERRETIR/SUAVIZAR

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
MANTEQUILLA	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. No es necesario cubrir la mantequilla. Revuelva al término para completar el proceso.	1 o 2 barras
CHOCOLATE	Se pueden utilizar botones o cuadrados de chocolate. Desenvolver y colocar en cuadritos dentro de un contenedor microondeable. Revuelva al término para completar el proceso.	2, 4 o 8 oz.
HELADO	Coloque el contenedor en el horno. El helado se suavizará lo suficiente para que extraerlo con la cuchara sea más fácil.	Pinta, 1.5 cuarto de galón.
QUESO CREAM	Desenvolver y colocar dentro de un contenedor microondeable. El queso crema estará a temperatura ambiente y lista para usarse en una receta.	3 o 8 oz.

SP-27

CONSEJOS PARA COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Esta sección le proporciona instrucciones y procedimientos para utilizar cada función de cocción por convección. Lea las instrucciones con atención.

Con este método circula aire caliente por la cavidad del horno por medio de un ventilador. El aire, en constante movimiento, rodea la comida para calentar las partes exteriores más rápido. Esto produce un dorado y un sellado de sabor debido al movimiento constante del aire caliente sobre las superficies de la comida. Su horno utiliza una cocción por convección cada vez que use el botón de convección. **NO UTILICE EL HORNO SIN EL PLATO GIRATORIO EN SU LUGAR.**

1. **Siempre utilice la rejilla de metal sobre** el plato giratorio o la rejilla rectangular plana cuándo utilice el método de cocción por convección.
2. **No cubra el plato** giratorio ni la rejilla de metal con papel aluminio. Esto debido a que interferirá con el flujo de aire que cocina la comida.
3. **Las cacerolas para pizza redondas** son excelentes utensilios para muchos alimentos que sólo se pueden cocinar por convección. Seleccione utensilios que no posean agarraderas extendidas.
4. **Utilice la cocción por convección** para alimentos como pan, galletas, tortas de cabellos de ángel, pizza y para algunos tipos de carne y pescado.
5. **No necesita utilizar** ninguna técnica especial para adaptar sus recetas de horno favoritas a la cocción por convección. Sin embargo, necesita disminuir la temperatura a 250F de la temperatura recomendada y mencionada en las instrucciones de los envoltorios cuando la cocine en esta modalidad.
6. **Cuando cocine** tortas, galletas, panes, rollos u otras comidas horneadas, la mayoría de las recetas requieren de un calentamiento previo. Realice el calentamiento previo tal y como lo haría en un horno regular. Puede comenzar con la comida más densa y pesada, como carnes, cacerolas y pollo sin tener que calentar de forma previa.
7. **Todos los utensilios** resistentes al calor o de metal pueden usarse bajo este método.
8. **Utilice los utensilios** de metal sólo para cocinar por convección. Nunca los utilice para cocinar en base a microondas o en la modalidad de combinación, debido a que se podrían producir arcos y dañar el dispositivo.
9. **Después de precalentar**, si no abre la puerta, el horno mantendrá automáticamente en la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos.

PRECAUCIONES

- La cavidad del horno, puerta, plato giratorio, bandeja de metal, rejilla de metal y utensilios de cocina se calentarán.
- USE GUANTES GRUESOS** cuando retire comida, utensilios, rejilla, bandeja o plato giratorio del horno después de utilizar el método de convección.
- No utilice contenedores de plástico livianos, envoltorios de plástico o productos de papel durante una cocción por convección.

CONVECCIÓN PARA MANTENER EL CALOR (Función 2)

La temperatura predeterminada para mantener el calor es de 170 grados.

Ejemplo: Para mantener caliente durante 20 minutos.

Táctil:

- CONVECTION
1. **Keep Warm**

2. **2 0 0 0**

3. **START**
ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

ENTER TIME

20:00

20:00

Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN: Si usted no ajusta un tiempo para mantener la comida caliente, solo presione "Convection Keep Warm" y luego "START". Podrá mantenerla caliente hasta 90 minutos.

HORNEAR/ASAR POR CONVECCIÓN (Función 3)

Ejemplo: Para precalentar a 400 grados.

Táctil:

- CONVECTION
1. **Bake/Roast**

2. **8**

3. **START**
ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PREHEAT
ENTER TEMP

400 F

PREHEAT

La pantalla exhibirá PREHEAT (PRECALENTAR) hasta 200 grados F. Luego exhibirá una temperatura en incrementos de 25 grados (ej. 225, 250) hasta ajustar la misma.

OBSERVACIÓN:

- Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento, se emitirán tres (3) tonos y la pantalla exhibirá el mensaje "PREHEAT END (TÉRMINO DEL PRECALENTAMIENTO)". El horno automáticamente mantendrá esa temperatura durante 30 minutos.
- Durante la cocción por convección, el ventilador se encenderá automáticamente a baja velocidad para proteger el horno.

Ejemplo: Para ajustar la cocción por convección a 350F durante 20 minutos sin precalentar.

Táctil:

1. CONVECTION
Bake/Roast

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
PREHEAT
ENTER TEMP

2. CONVECTION
Bake/Roast

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/
BAKE/ROAST
ENTER TEMP

3. 6

PRESS START
350 F

4. START

ADD 30 SEC

ENTER TIME

5. 2 0 0 0

PRESS START
20:00

6. START

ADD 30 SEC

20:00
CONVECT COOK

Cuenta regresiva

OBSERVACIÓN:

El rango de temperatura tiene 10 pasos, de 100 °F a 450 °F.

Botones numéricos	Temperatura
1	100 °F
2	200° F
3	250 °F
4	300° F
5	325 °F
6	350 °F
7	375° F
8	400° F
9	425° F
0	450° F

DIRECTRICES DE HORNEADO POR CONVECCIÓN

1. Los acabados oscuros o no brillantes, el vidrio y la vitrocerámica absorben el calor que podría provocar que la comida tuviera una capa crujiente y seca.
2. Se recomienda precalentar el horno cuando hornee alimentos por convección.
3. Para evitar un calentamiento disparado y ahorrar energía, abra la puerta del horno y revise la comida rápidamente.

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Panes	Bizcochos refrigerados	375°F	11 a 14	Permite asignar tiempo extra para bizcochos grandes.
	Pan de maíz	350°F	35 a 40	
	Pastelillos	425°F	18 a 22	
	Pancecillos	325°F	45 a 55	Retire las cacerolas inmediatamente y enfríe ligeramente. Haga agujeros en cada panecillo con un tenedor después de sacarlos del horno para permitir que el vapor escape.
	Pan de nuez o fruta	325°F	60 a 70	
	Pan	375°F	16 a 23	
	Pan con levadura	350°F	13 a 16	
Tortas	Comida del diablo	350°F	35 a 40	Colóquela en un molde para torta sobre una rejilla. Si utiliza un molde de 9x13, use la rejilla rectangular plana.
	Brownies dulces	350°F	26 a 30	
	Torta de café	325°F	30 a 35	
	Magdalenas	325°F	20 a 25	
	Pastel de fruta	275°F	90 a 100	
	Pastel de jengibre	300°F	25 a 30	
	Pastel de mantequilla, pastel	325°F	35 a 45	
	Queque	325°F	35 a 45	
	Torta	325°F	30 a 40	Enfríe en una bandeja durante 10 minutos antes de invertir sobre una rejilla.
Galletas	Botones de chocolate	350°F	11 a 14	Colóquelas sobre una bandeja en la rejilla. Proporcione tiempo extra en caso de que la masa esté congelada.
	Azúcar	350°F	11 a 14	
Frutas, otros postres	Manzanas o peras asadas	350°F	35 a 40	Hornee dentro de utensilios con lados poco profundos. El pudín está listo cuando inserte un cuchillo y pueda retirarlo sin restos. Perfore el postre con un mondadientes para liberar el vapor después de un tiempo de horneado de 25 minutos. Cuando estén listas, apague el horno y deje que se sequen durante una hora.
	Pudín de pan	300°F	35 a 40	
	Petisú de crema	400°F	30 a 35	
	Cáscaras de merengue	300°F	30 a 35	

Observaciones:

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga las instrucciones de los envoltorios o recetas.
- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

DIRECTRICES DE HORNEADO POR CONVECCIÓN (continuación)

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Pies, repostería	Pie congelado	400°F	50 a 60	Colóquelo en una bandeja de metal en la rejilla y luego en el horno frío. Precaliente el horno, la bandeja y la rejilla a 400 °F. Una vez precalentado, coloque el pie congelado sobre la bandeja de metal y hornee de acuerdo al tiempo indicado en el envoltorio o hasta que la capa superior se dore y el interior se caliente.
	Cubierta de merengue	450°F	9 a 11	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Crteza doble	400°F	50 a 55	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Quiche	350°F	30 a 35	Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.
	Capa para repostería	400°F	10 a 16	Perfore el pastel con un tenedor para evitar que se encoja.
Cacerolas	Carne, pollo, combinaciones de mariscos	350°F	20 a 40	Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.
	Pasta	350°F	25 a 45	Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.
	Papas, festoneado	350°F	55 a 60	Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.
	Verduras en salsa	350°F	25 a 35	Tiempos de cocción varían de acuerdo al tamaño de la cacerola e ingredientes.
Comida rápida	Masa de pan congelada	350°F	30 to 35	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Platos de entrada congelados	325°F	70 a 80	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Masa de pizza	400°F	25 a 30	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Corteza			
	Pizza congelada	400°F	17 a 21	La pisa no se debe extender sobre la rejilla.
	Papas fritas	450°F	15 a 19	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Waffles congelados	400°F	5 a 7	La pisa no se debe extender sobre la rejilla.
	Barras de queso congeladas	450°F	6 a 8	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Empanadas congeladas	450°F	18 a 22	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
Platos principales	Rollo de carne	400°F	30 a 40	Deje reposar durante 5 minutos después de cocinar.
	Estofado al horno	325°F	80 a 90	Dore la carne antes de mezclarla con líquido y verduras.
	Bistec suizo	350°F	60 a 70	Deje reposar durante 2 minutos después de cocinar.
	Pimientos rellenos	350°F	40 a 45	Use pimientos verdes, rojos o amarillos.
Verduras	Mitades de calabacines horneados	375°F	55 a 60	Agregue ½ taza de agua al recipiente. Gire las mitades después de 30 minutos y cúbralas.
	Papas horneadas	425°F	50 a 60	Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.
	Papas cocidas dos veces	400°F	25 a 30	Perfore la piel con un tenedor antes de hornear.

OBSERVACIONES:

- Las temperaturas de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Siga las instrucciones de los envoltorios o recetas.

El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

DIRECTRICES PARA HORNEAR CARNE POR CONVECCIÓN

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.
Carne de res	Costillas asadas, con hueso	325°F	23 a 25
	Costillas asadas, deshuesada	325°F	28 a 33
	Solomillo	300°F	15 a 20
	Carne cocida	300°F	30 a 35
	Lomo	300°F	30 a 35
Jamón	Rollo de carne (2 lbs.)	400°F	65 a 75
	Enlatado (3-lb. cocinado por completo)	325°F	18 a 20
	Cabeza (5-lb. cocinada por completo)	325°F	18 a 20
	Cuerpo (5-lb. cocinada por completo)	325°F	18 a 20
Cordero	Con hueso	300°F	20 a 25
	Deshuesado	300°F	25 a 30
Carne de cerdo	Con hueso	300°F	20 a 30
	Deshuesado	300°F	20 a 30
Aves	Pollo entero (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	375°F	25 a 35
	Trozado (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	425°F	10 a 12
	Pato (4 a 5 lbs.)	375°F	30 a 35
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	325°F	21 a 25
Mariscos	Pescado, entero (3 a 5 lbs.)	400°F	13 a 18
	Colas de langosta (6 a 8-oz. Cada una)	350°F	8 a 9

Observaciones:

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.
- Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna de la comida.

CONSEJOS PARA COCCIÓN COMBINADA

Esta sección le entrega instrucciones para operar la función de cocción combinada. Lea las instrucciones con atención.

Algunas veces la cocción por combinación entre microondas y convección se sugiere para obtener los mejores resultados de cocción, ya que acorta el periodo de preparación de las comidas que normalmente necesitan más tiempo.

Este proceso de cocción también deja la carne jugosa en el interior y crujiente en el exterior. En la cocción combinada, el calor por convección y la energía de microondas se alternan de forma automática.

CONSEJOS ÚTILES PARA UNA COCCIÓN COMBINADA

- 1. Las carnes pueden asarse directamente sobre la rejilla de metal o sobre un sartén llano para asar sobre la misma. Cuando use la rejilla de metal, revise su guía de cocción para más información sobre su uso correcto.
- 2. Los cortes menos tiernos de la carne de res pueden asarse y ablandarse usando bolsas de cocción para hornos.
- 3. Cuando hornee, verifique la cocción una vez que el tiempo haya finalizado.
Si la comida no está lista, deje reposar en el horno durante algunos minutos para completar la cocción.

PRECAUCIONES

- 1. Todos los utensilios que se utilizan para realizar una cocción combinada deben ser a tanto prueba de microondas y como de horno.
- 2. Durante la cocción combinada, algunos utensilios podrían provocar arcos cuando entren en contacto con las paredes o accesorios de metal del horno. El arco es una descarga de electricidad que ocurre cuando las microondas entran en contacto con el metal.
 - Si ocurre un arco, detenga inmediatamente el ciclo de cocción y coloque un plato seguro microondeable entre la sartén y la rejilla de metal.
 - Recomendamos usar la rejilla de metal proporcionada con su horno. Esta posee patas de goma que ayudan a evitar arcos.
 - Si el arco ocurre con otros utensilios, no los use para realizar cocción combinada.

COCCIÓN COMBINADA MICO+CONV (Función 4)

Ejemplo: Para hornear 15 minutos a 325 grados.

Táctil:

1. MICRO+CONV
CombiCook

2. 
ADD 30 SEC

3. 
1 5 0 0

4. 
ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BAKE 325 F

ENTER TIME

PRESS START
15:00

15:00
MICRO + CONVECT COOK
Cuenta regresiva

Hornear (Grados F)	Botón	Ajustes de microondas
325	Predeterminado	10%
250	3	10%
300	4	10%
325	5	10%
350	6	10%
375	7	10%
400	8	10%

Asar (Grados F)	Botón	Ajustes de microondas
300	Predeterminado	30%
325	5	30%
350	6	30%
375	7	30%
400	8	30%
425	9	30%
450	0	30%



GUÍA DE COMBINACIÓN DE HORNEADO COMBINADO

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.
Carne de res	Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.		
	Costillas asadas, con hueso	325°F	10 a 14
	Costillas asadas, deshuesada	325°F	10 a 14
	Solomillo	375°F	10 a 14
	Lomo o carne cocida	300°F	12 a 22
Jamón	Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.		
	Enlatado (3-lb. cocinado por completo)	300°F	7 a 9
	Cabeza (5-lb. cocinada por completo)	300°F	7 a 9
	Cuerpo (5-lb. cocinada por completo)	300°F	7 a 9
Cordero	Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.		
	Con hueso (2 a 4 lbs.)		
	Termino medio	300°F	13 a 18
	Bien cocido	300°F	18 a 23
	Deshuesado (2 a 4 lbs.)		
	Término medio	300°F	14 a 19
	Bien cocido	300°F	19 a 24
Aves	Dar vuelta después de que haya pasado la mitad del tiempo de cocción.		
	Pollo entero (21/2 a 6 lbs.)	375°F	15 a 17
	Pollo trozado (21/2 a 6 lbs.)	375°F	15 a 18
	Codornices (desatadas)		
	Sin relleno	425°F	15 a 18
	Rellenas	375°F	22 a 25
	Patos	375°F	15 a 18
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs.)	300°F	11 a 15
Mariscos	Pescado		
	Filetes 1-lb	350°F	7 a 10
	Colas de langosta (6 a 8-oz. Cada una)	350°F	10 a 15
	Camarones (1 a 2 lbs.)	350°F	9 a 14
	Escalopas (1 a 2 lbs.)	350°F	8 a 13

Observaciones:

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.
- Use un termómetro de carne para revisar la temperatura interna de la comida.

GUÍA DE COMBINACIÓN DE HORNEADO COMBINADO

Comida		Temp. Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Pies, repostería	Quiche	425°F	15 to 17	Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.
	Entrada congelada			
Comida rápida	Rollos de pizza, huevos	375°F	39 a 43	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
	Pizza	450°F	4 a 6	Siga las instrucciones del envoltorio para preparar.
Verduras	Papas horneadas	450°F	23 a 26	Perfore la piel con un tenedor antes de hornear. Coloque sobre la rejilla.

Observaciones:

- El tiempo de horneado de la tabla superior representan una guía para que usted pueda recurrir a ella cuando sea necesario. Necesita ajustar el tiempo de acuerdo a la condición de la comida o a su preferencia. Revise que la comida esté lista cuando se cumpla el tiempo mínimo.

RECETAS FAVORITAS

Galletas con botones de chocolate

2 ½ tazas de avena	1 taza de azúcar
2 tazas de harina todo propósito	2 huevos
1/2 cucharadita de sal	1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de polvos de hornear	12 onzas de botones de chocolate
1 cucharadita de bicarbonato de sodio	1 ½ taza de nueces cortadas
1 taza de mantequilla, suavizada	4 onzas de barra de chocolate derretida
1 taza de azúcar	

Procese la avena en un procesador de comida o licuadora hasta que quede como polvo. Agregue harina, sal, polvos de hornear y bicarbonato de sodio. Pulse el botón para mezclar. Separe la mezcla. Coloque la crema de mantequilla, azúcar y azúcar rubia en un recipiente grande para mezclar. Agregue los huevos y la vainilla y mezcle bien. Agregue la mezcla de avena gradualmente, mezclando hasta combinar todo. Revuelva los botones de chocolate, las nueces y el chocolate derretido. Precaliente el microondas hasta una temperatura de 325 para hornear por convección. Cubra la rejilla redonda con una hoja de papel encerado. Ponga una cucharada de masa de 1 pulgada sobre el papel encerado. Coloque

Pollo asado al romero

1 (4 libras) de pollo entero, lavado	½ media cebolla, cortada en 4
1 cucharada de aceite de oliva	6 ramitas de romero fresco
½ limón o 2 cucharadas de jugo de limón	6 ramitas de salvia fresca
Sal y pimienta a gusto	

Coloque el pollo en una cacerola microondeable llana. Frote el aceite de oliva en el pollo. Vierta el jugo de limón sobre el pollo, conservando un poco para después. Sazone con sal y pimienta a gusto. Coloque el resto del limón, la cebolla, el romero y la salvia en la cavidad. Coloque el plato sobre la rejilla en el plato de vidrio giratorio. La microconvección asará a 375 grados F durante 90 minutos o hasta que el termómetro de carne insertado en la pechuga alcance los 165 °F. Retire el plato del microondas y cubra con papel encerado. Permita que repose durante 15 minutos antes de cortar.

Camarones al ajillo

¼ taza de mantequilla	1 cucharada de pasta de ají
6 dientes de ajo picados en trocitos	Sal a gusto
2 cucharadas de cebollines frescos	1 libra de camarones pelados grandes
2 cucharadas de jugo de limón	

Coloque la mantequilla en una cacerola microondeable de dos cuartos con tapa. Cocine en el microondas a potencia alta durante 1 minuto o hasta que la mantequilla se derrita. Vierta el ajo y mezcle. Haga que el microondas funcione durante un minuto adicional. Vierta y mezcle los cebollines, la pasta de ají y la sal. Agregue los camarones para formar una capa pasados los 3 minutos. Sirva de forma pareja. Cubra, y cocine por microondas a potencia alta durante 5 minutos o hasta que los camarones estén opacos. Mezcle con arroz si lo desea.

Champiñones rellenos

1 libra de champiñones enteros	2 cucharadas de migas de pan
2 cucharadas de mantequilla derretida	1 cucharadita de jugo de limón
1 ramo de cebolla verde cortada	¼ de cucharadita de pimienta de ajo
¼ taza de queso parmesano rallado	Pimienta roja molido a gusto

Saque los tallos de los champiñones y sepárelos. Ordene las partes de arriba de los champiñones sobre un plato microondeable. Corte finamente los tallos de los champiñones. Mezcle la mantequilla, los tallos de champiñones y la cebolla verde en un plato microondeable de un cuarto de litro. Cocine con microondas a nivel alto durante 2 minutos. Agregue los ingredientes faltantes y mezcle bien. Rellene los champiñones. Microondee con potencia alta durante 4 o 5 minutos o hasta que los champiñones estén tiernos.

Papas rojas Asiago

1 ¼ de libras de papas, peladas y cortadas de forma delgada	1 ¼ tazas de leche
2 cucharadas de harina todo propósito	1 cucharada de mantequilla derretida
1/2 cucharadita de sal	5 libras de queso Asiago rallado.

Mezcle las papas, la harina y la sal en una bolsa de cierre hermético. Cierre la bolsa y agite para cubrir las papas con la mezcla. Transfiera las papas a un plato microondeable de 2 cuartos engrasado. Agregue leche y mantequilla. Mezcle bien. Cubra y cocine con potencia alta durante 12 minutos o hasta que las papas estén tiernas. Espolvoree con queso y cocine con potencia alta durante otros 5 minutos o hasta que el queso se derrita.

Mezcla de Verduras asadas

1 taza de zanahorias pequeñas	½ taza de cebolla cortada fina
1 taza de zapallo amarillo cortado	1 cucharada de mantequilla
1 taza de calabacines cortados	Sazone con ajo y hierbas a gusto.
½ taza de pimienta dulce cortado	

Mezcle las verduras en un plato microondeable de 2 cuartos. Coloque la mantequilla y espolvoree con condimentos. Cubra y cocine a alta potencia durante 5 minutos o hasta que logre un dorado deseado.

Nueces picantes

4 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de condimento casero
12 libras de mitades de nueces

Coloque la mantequilla en un plato microondeable, cocine a alta potencia durante 1 minuto o hasta que se derrita. Condimente. Agregue las nueces hasta cubrir de forma uniforme. Cocine a alta potencia durante 6 minutos, mezclando después de 3.

Saque del microondas y coloque la mezcla sobre toallas de papel para enfriar.

Manzanas asadas con caramelo

¼ taza de mantequilla derretida	4 manzanas sin corazón
½ taza de azúcar rubia	1 ¼ taza de nueces cortadas
3 cucharadas de crema batida	

Combine la mantequilla, el azúcar rubia y la crema. Mezcle bien. Disponga las manzanas en un plato microondeable. Rellene cada manzana con una cucharada de nueces y la mezcla de mantequilla. Deposite el resto de la mezcla sobre las manzanas de forma uniforme.

Cubra y cocine durante 5 minutos o hasta que las manzanas estén tiernas. Saque del microondas y deje reposar durante 5 minutos. Sirva con helado de vainilla si lo desea.

Lomo de res marinado

½ taza de aceite de oliva	1 cucharada de ajo picado
½ taza de vinagre rojo	½ cucharadita de pimienta negra
3 cucharadas de tomillo fresco	1 (2 libras) bistec de lomo
2 cucharadas de jugo de limón	

Mezcle bien los seis primeros ingredientes en una bolsa hermética. Inserte el bistec en la bolsa y cubra la carne de forma pareja. Saque el aire de la bolsa y selle. Refrigere durante la noche.

Retire el bistec de la bolsa y descarte la marinada. Coloque el bistec directamente sobre una rejilla redonda sobre el plato de vidrio giratorio.

Ase por convección a 375 durante 35 minutos o hasta que crea que está bien hecho. Revise la temperatura interna del bistec usando un termómetro de mano instantáneo. Saque del microondas y deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.

Batatas

2 batatas (alrededor de 1 ½ libras), peladas y cortadas en trozos de una pulgada.
1 cebolla dulce, cortada en trozos de 1 pulgada
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
1 cucharadita de ajo-pimiento molido
½ cucharadita de sal

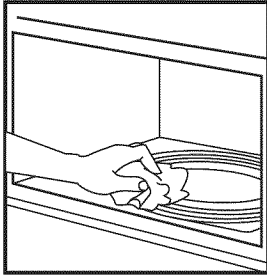
Mezcle todos los ingredientes en una cacerola microondeable, hasta cubrir de forma pareja. Cubra con una envoltura de plástico o con la tapa de la cacerola. Cocina a alta potencia durante 8 minutos o hasta que ablandar, mezclando a la mitad del proceso. Saque del microondas y deje reposar durante 2 minutos.

Rendimiento: Cerca de 6 porciones

Cuidados de su horno microondas

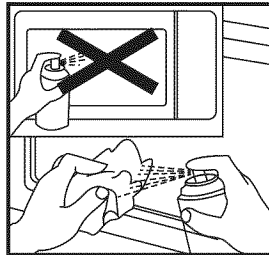
Para asegurar que su horno se vea y trabaje bien durante mucho tiempo, debe realizar mantenciones adecuadas. Para hacerlo, siga las siguientes instrucciones cuidadosamente.

Para superficies interiores: Lave a menudo con agua tibia jabonosa con una esponja o paño suave. Sólo use jabón o detergente suave no abrasivo. Asegúrese de mantener las áreas limpias en donde la puerta y el marco del horno se tocan cuando se cierra. Limpie bien con un paño limpio.



Para superficies exteriores y panel de control: Use un paño suave con un limpiador de vidrio en rociador. Aplique el limpiador sobre el paño suave, no rocíe directamente sobre el horno.

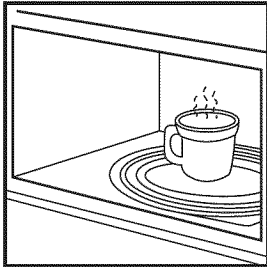
OBSERVACIÓN: Los limpiadores abrasivos, las almohadillas de metal, etc., pueden dañar el panel de control y el interior y exterior del horno.



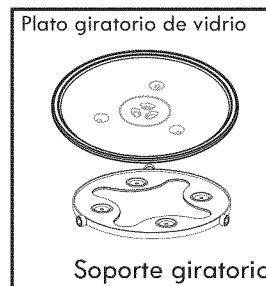
Con el tiempo, las superficies podrían mancharse como resultado de partículas de comida que caen durante la cocción. Este es normal.

Para residuos persistentes: Coloque una taza de agua durante dos o tres minutos. El vapor ablandará los residuos. Para deshacerse de los olores al interior del horno, hierva una taza de agua con algo de jugo de limón o vinagre.

OBSERVACIÓN: Utilice la función para limpiar para llevar a cabo este proceso.



Para limpiar el plato de vidrio giratorio y su soporte: Lave con agua jabonosa suave. Para áreas con residuos, utilice un limpiador suave y una esponja para fregar. El vidrio giratorio y su soporte se pueden lavar en una máquina lavavajillas.

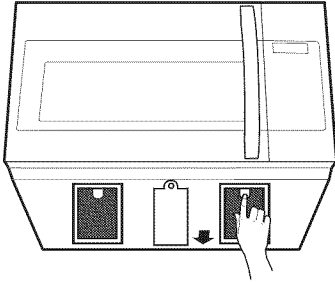


CUIDADO DE LOS FILTROS

Los filtros de grasa deben ser retirados y limpiados a menudo, al menos una vez al mes.

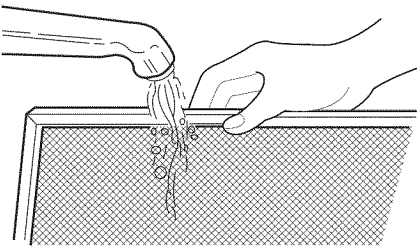
OBSERVACIÓN: Se envían modelos para ventilación recirculante. (Para el ducto de aire exterior consulte las Instrucciones de Instalación incluidas con su microondas). Algunos modelos tienen un filtro de carbón desechable que se instala para remover humo y olores. Los filtros de remplazo están disponibles en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME. El filtro de carbón no se puede limpiar y debe ser reemplazado cada 6 o 12 meses.

Filtros de grasa (Parte N° 5304488377):



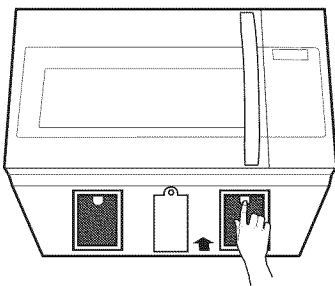
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.

2. Para remover los filtros de grasa, tire los filtros hacia abajo. El filtro debería caer.



3. Sumerja los filtros de grasa en agua caliente con detergente suave. Friegue y sacuda para sacar la suciedad y la grasa incrustada. Enjuague bien y sacuda para secar. No limpie los filtros con amoníaco, agentes corrosivos en base a lejía o colóquelos en el lavavajilla. Los filtros podrían volverse negros y dañarse.

4. Para remplazarlos, deslice los filtros en la ranura en un lado posterior de la apertura. Empuje el filtro hacia arriba y fíjelo en su lugar.

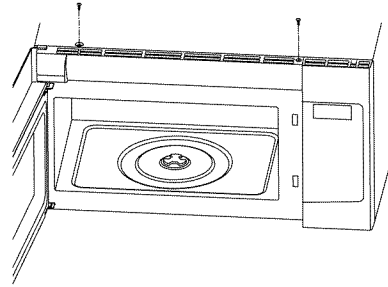


5. Conecte el microondas o reconecte la energía.

OBSERVACIÓN: No use el microondas sin los filtros.

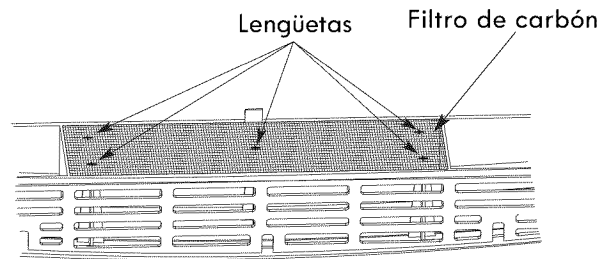
Filtros de carbón (Parte N° 5304488379):

1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.
2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.

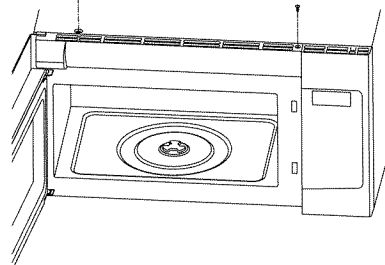


3. Deslice el conducto de ventilación hacia la izquierda e incline hacia adelante. Levante para sacarlo.

4. Instale el filtro de carbón. Coloque el filtro en la parte de atrás de la grilla con la cara oscura hacia arriba.



5. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Remplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.

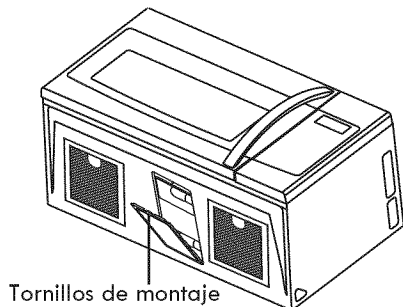


6. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

REEMPLAZO DE LA TAPA Y DE LAS LUCES DE LA CAVIDAD DEL HORNO

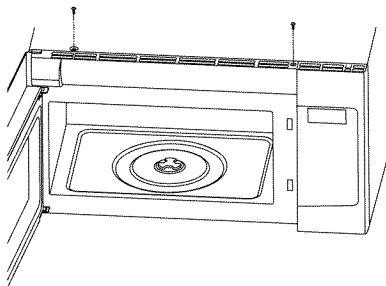
Las luces

1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.



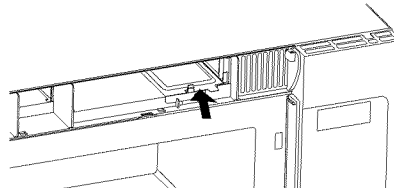
2. Retire la cubierta de la ampolla que desea reemplazar.
3. Reemplace la bombilla con una de base de candelabro de 40 watts (Parte N° 5304488360) disponible en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.
4. Conecte el microondas o reconecte la energía.

La luz de la cavidad del horno



1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.
2. Abra la puerta del microondas y retire los dos tornillos de montaje de la ventilación ubicados en la parte de arriba del microondas usando un destornillador Phillips #1.

3. Levante la parte inferior del filtro de carbón. Deslice el filtro hacia afuera.

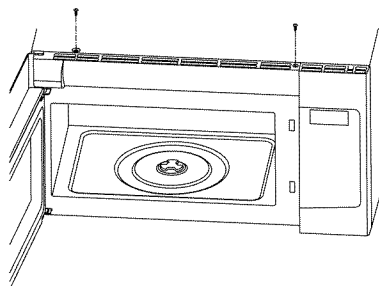


4. Levante el porta-ampolleta.

5. Reemplace la bombilla con una de base de candelabro de 40 watts (Parte N° 5304488360) disponible en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.

6. Reemplace el porta-ampolleta.

7. Reinstale el conducto de ventilación deslizando su parte inferior en el lugar indicado. Empuje la parte superior a su posición y luego en su lugar indicado. Reemplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.



8. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

Preguntas y respuestas

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Puedo hacer funcionar mi microondas sin usar el plato de vidrio giratorio o darlo vuelta para soportar otro más grande?	No. Si saca o da vuelta el plato giratorio obtendrá pobres resultados de cocción.
¿Puedo usar sartenes de metal o aluminio en el horno microondas?	Puede usar papel aluminio para envolver, brochetas y bandejas de aluminio (solo si no son más altas que $\frac{3}{4}$ pulgadas [1.9 cm] y está llena para absorber la energía de microondas). Nunca permita que el metal entre en contacto con las paredes o puerta del microondas.
¿Es normal que el plato de vidrio giratorio gire en ambas direcciones?	Sí. El plato giratorio invierte su rotación cada vez que la puerta del microondas se abre y se cierra. Esto ayuda a la comida para que se cocine de forma pareja.
Algunas veces la puerta del horno se curva. ¿Es esto normal?	Esta apariencia es normal y no afecta el funcionamiento del horno.
¿Qué son los ruidos tipo zumbido que escucho cuando mi microondas está funcionando?	Podría escuchar el sonido del transformador cuando el tubo del magnetrón realiza su ciclo.
¿Por qué se calienta el plato cuando estoy calentando comida? Creía que esto no debía ocurrir.	Cuando la comida se calienta conduce el calor hacia el plato. Está preparado para usar almohadillas para poder sacarlo del horno.
¿Qué significa tiempo de reposo?	“Tiempo de reposo” hace referencia al periodo cuando termina la cocción. La comida debe reposar ya sea dentro o fuera del horno para completar su cocción. El tiempo de reposo fuera del horno le permitirá usar el mismo para otras cosas. Para otorgar reposo dentro del horno, puede programar una segunda etapa de potencia “0” para el ciclo de cocción. Consulte “Cocción de dos etapas”.
¿Por qué sale vapor del conducto de ventilación de aire?	Es normal que se produzca vapor al cocinar. El microondas fue diseñado para ventilar ese vapor.
¿Puedo preparar palomitas de maíz en el microondas?	Sí. Utilice la opción que existe para ello. No use bolsas de papel regulares. No intente volver a preparar granos que no resultaron antes. No prepare palomitas de maíz usando utensilios de vidrio. Retire la rejilla de metal del horno microondas cuando prepare las palomitas.

Solución de problemas

La mayoría de los problemas a menudo son causados por cosas pequeñas que puede identificar y solucionar herramientas de ningún tipo.

Revise las listas de abajo antes de llamar a personal de servicio técnico. Si aún necesita ayuda consulte con el servicio de Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.

EL HORNO MICROONDAS NO FUNCIONA

PREGUNTAS	RESPUESTAS
Nada funciona.	• El cable de suministro no está conectado a un tomacorriente con conexión a tierra. (Ver los "Requerimientos Eléctricos" y "Conexión Eléctrica") • Se quemó un fusible doméstico o hubo un corto circuito. • La empresa eléctrica tiene un problema en la generación de energía.
El horno microondas no funciona.	• Está usando el horno como cronómetro Toque DETENER para cancelar el cronómetro. • La puerta no está bien cerrada. • No pulsó el botón INICIAR. • No siguió las direcciones exactamente. • Una operación ajustada previamente aún se está ejecutando. Toque

TIEMPOS DE COCCIÓN

PREGUNTAS	RESPUESTAS
La comida no está bien cocida	• El suministro eléctrico es más bajo de lo normal. Su empresa eléctrica puede informarle sobre la causa de la baja de voltaje. Su eléctrico o servicio eléctrico le pueden decir si el voltaje del tomacorriente es bajo. • El poder de cocción no está ajustado como se recomendó. Revise la tabla de niveles de potencia de microondas. • Consulte la sección de Consejos de cocina para microondas.
La pantalla muestra el tiempo regresivo pero el horno no funciona.	• La puerta del horno no está bien cerrada. • Ajustó los controles como Temporizador de Cocina. Toque DETENER

PLATO GIRATORIO

PREGUNTAS	RESPUESTAS
El plato giratorio no gira.	• El plato no está bien puesto en su lugar. El plato de vidrio debe: Estar bien posicionado sobre la base. • El plato está ajustado para no girar. • El soporte no está funcionando correctamente. Retire el plato y reinicie el horno. Si el soporte no se mueve, contacte al servicio técnico de Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME. Cocinar sin el plato giratorio no es conveniente.

TONOS

PREGUNTAS	RESPUESTAS
No escucha los tonos de programación o de término de ciclo.	• El sonido está ajustado en OFF. Consulte la sección Activado/Desactivando el sonido

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com

www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, sans-serif font.

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC