

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

Models / Modelos: 790.8035*

Kenmore®

Microwave Hood Combination

HORNO DE MICROONDAS

* = color number, número de color*

P/N 316495108

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	Using Add 30 Sec	17
Master Protection Agreement.....	3	Setting Timed Cooking with Power Level	17
Microwave Oven Safety	4	Setting Two-Stage Cooking	17
Getting to Know Your Microwave Oven	7	Microwave Power Levels	18
How Your Microwave Oven Works	7	Using Auto Defrost	19
Radio Interference	7	Auto Defrost Table	20-21
For the Best Cooking Results	7	Defrosting Tips	22
Cookware Guide	8	Sensor Operating Instructions	23
Operating Safety Precautions	8	Using Sensor Cook	23
Electrical Connection	8	Using Sensor Reheat	23
Specifications	9	Sensor Cook Table	24
Microwave Oven Features	9	Sensor Reheat Table	24
Control Panel Features	10	Using Quick Touch	25-26
Microwave Cooking Tips	11-12	Setting Potato	26
Using Your Microwave Oven	13	Setting Melt/Soften	26
Clock&Settings	13-15	Setting Warm & Hold	26
Setting Kitchen Timer	15	Caring for Your Microwave Oven	27
Using Vent Fan	16	Caring for the Filters	28-29
Using Vent Delay	16	Replacing the Cooktop and Oven Lights	29
Using Cooktop Light	16	Questions and Answers	30
Setting Timed Cook	16	Troubleshooting	31
Interrupting Cooking	16	Sears Service	32
Using One Touch Start	16		

Microwave Hood Combination Warranty

KENMORE LIMITED WARRANTY

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

WITH PROOF OF SALE, a defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

To arrange for warranty service, call 1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

This warranty 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 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 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.



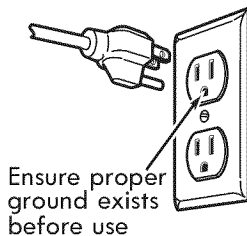
DANGER



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

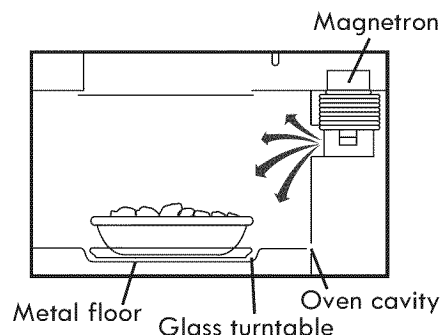
Microwave ovens are safe. Microwave energy is not hot. It causes food to make its own heat, and it is this heat that cooks the food.

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.

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

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

1. Place 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 cookware is warm, it should not be used for microwave cooking.

NOTE:

Some dishes (melamine, some ceramic dinnerware, etc.) absorb microwave energy, becoming too hot to handle and slowing cooking time. Cooking in metal containers, not designed for microwave use, could damage the oven, as could containers with hidden metal (twist-ties, foil lining, staples, metallic glaze or trim).

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 110 volts, cooking times may be longer. Have a qualified electrician check your electrical system.

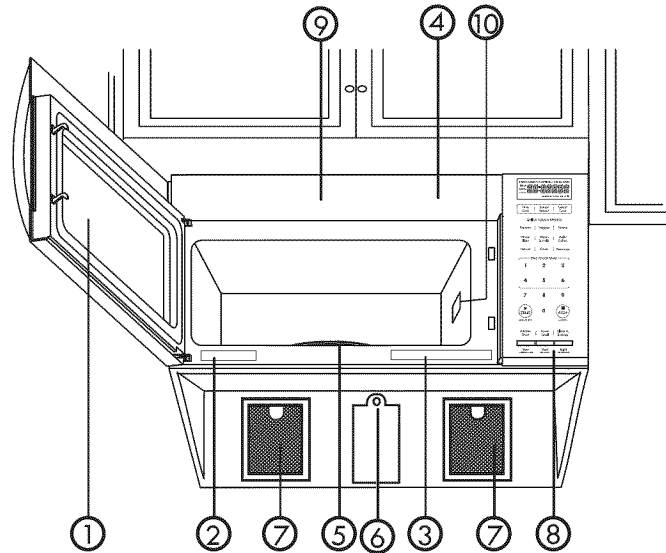
SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	120V AC, 60 Hz
AC Power Required	1650W/14.0amps
Microwave Output Power	* 1100W
Overall Dimensions(WxHxD)	29 ⁷ / ₈ " X 17 ⁹ / ₁₆ " X 16 ¹ / ₁₆ "
Oven Cavity Dimensions(WxHxD)	23 ⁵ / ₃₂ " X 10 ⁵ / ₃₂ " X 15 ³ / ₁₆ "
Capacity of Oven Cavity	2.1 cu.ft

*IEC 60705 RATING STANDARD

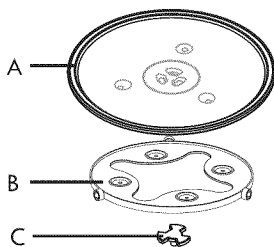
Specifications subject to change without prior notice.

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**



- A. Glass Turntable
- B. Support
- C. Hub

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.

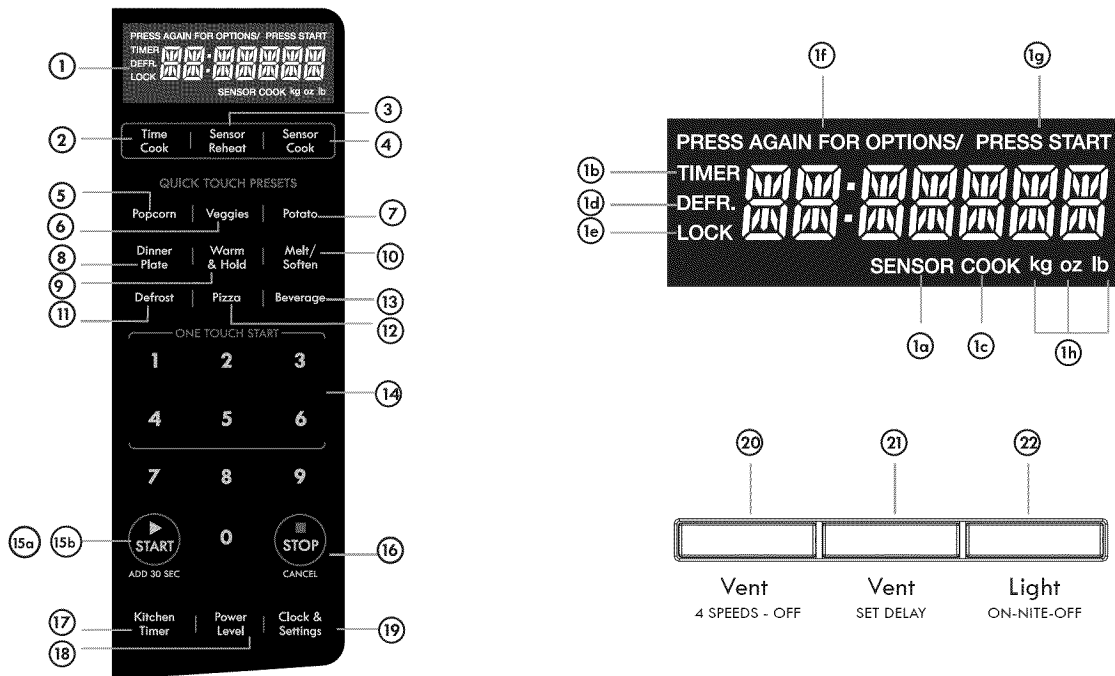
9. **Charcoal Filter:** (behind Vent Top): See "Caring for the Filters" section.

10. **Waveguide Cover:** DO NOT REMOVE.

NOTE: Not all models come with a charcoal filter.

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, 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.

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

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

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

5. 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.

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

7. Potato: Touch this pad to cook up to four potatoes without entering a cook time or power.

8. Dinner plate: Touch this pad to cook several servings without entering a cook time or power.

9. Warm & Hold: Touch this pad to keep the food warm.

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

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

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

13. Beverage: Touch this pad to heat up to 3 cup sized beverages.

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

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	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CLEAN
5. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SOUND ON
6. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> KG / LB
7. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 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	<small>TIMER</small> ENTER TIME
2.   	<small>TIMER</small> 3:00 <small>PRESS START</small>
3.  ADD 30 SEC	<small>TIMER</small> 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	HIGH
2. Vent SET DELAY	1:00
3. Vent SET DELAY	3:00
4. Vent SET DELAY	5:00
5. Vent SET DELAY	10:00
6.  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 2)

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

Touch:	Display Shows:
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2.   	5:30 <small>PRESS START</small>
3.  ADD 30 SEC	5:30 <small>COOK</small> 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	If you do not want to continue cooking, open the door and touch  CANCEL
---	--

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 <small>COOK</small> 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. 
ADD 30 SEC | :30
<small>COOK</small> |
| 2. 
ADD 30 SEC | 1:00
<small>COOK</small>
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.    | <small>PRESS START</small>
5:30 |
| 3. Power Level | <small>PRESS START</small>
PL-HI |
| 4.  | <small>PRESS START</small>
PL-80 |
| 5. 
ADD 30 SEC | 5:30
<small>COOK</small>
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.    | <small>PRESS START</small>
3:00
To set a 3 minute cook time for first stage. |
| 3. Power Level | <small>PRESS START</small>
PL-HI |
| 4.  | <small>PRESS START</small>
PL-80
To set an 80% cook power for the first stage. |
| 5. Time Cook | ENTER COOK TIME |
| 6.    | <small>PRESS START</small>
7:00
To set a 7 minute cook power for the second stage. |
| 7. Power Level | <small>PRESS START</small>
PL-HI |
| 8.  | <small>PRESS START</small>
PL-50
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. 
ADD 30 SEC | 3:00
<small>COOK</small>
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 1100 Watt cook power of your microwave oven.

COOK POWER	LEVEL	WHEN TO USE IT
100% of full power	High	<ul style="list-style-type: none"> • 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		<ul style="list-style-type: none"> • Heating cream soups.
8 = 80% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Heating rice, pasta, or casseroles.
7 = 70% of full power	Medium-High	<ul style="list-style-type: none"> • 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		<ul style="list-style-type: none"> • Cooking that requires special care, such as cheese and egg dishes, pudding, and custards. • Finishing cooking casseroles.
5 = 50% of full power	Medium	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking ham, whole poultry, and pot roasts. • Simmering stews.
4 = 40% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Melting chocolate. • Heating pastries.
3 = 30% of full power	Medium-Low, Defrost	<ul style="list-style-type: none"> • Manually defrosting precooked and other foods, such as bread, fish, meats and poultry.
2 = 20% of full power		<ul style="list-style-type: none"> • Softening butter, cheese, and ice cream.
1 = 10% of full power	Low	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping food warm. • Taking chill out of fruit.
0 = 0% of full power	None	<ul style="list-style-type: none"> • Standing time in oven.

USING AUTO DEFROST





Three 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. Three different defrosting levels are provided:

1. MEAT
2. POULTRY
3. FISH

Available weight is 0.1-6.0 lbs

Example: To defrost 1.2 lbs of ground beef.

Touch:	Display Shows:
1. Defrost	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> MEAT
2. Defrost	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> POULTRY
3. Defrost	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FISH
4. 	ENTER WEIGHT <small>lb</small>
5.  and 	1.2 <small>PRESS START lb</small>
To enter weight	
6. 	<small>DEFR.</small> FISH
<small>ADD 30 SEC</small>	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)
Defrost	Meat	0.1 to 6.0
Defrost	Poultry	0.1 to 6.0
Defrost	Fish	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.
rearrange the food.

USING SENSOR COOK (Control Panel Feature 4)

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

Example: To cook frozen breakfast with sensor.


Touch:	Display Shows:
1. Sensor Cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> BACON SENSOR
2. Sensor Cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN DINNER SENSOR
3. Sensor Cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> RICE SENSOR
4. Sensor Cook	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> FROZEN BREAKFAST SENSOR
5.  START ADD 30 SEC	FROZEN BREAKFAST SENSOR COOK

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

USING SENSOR REHEAT (Control Panel Feature 3)

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

Example: To reheat rolls with sensor reheat.

Touch:	Display Shows:
1. Sensor Reheat	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SOUP SAUCE SENSOR
2. Sensor Reheat	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CASSEROLE SENSOR
3. Sensor Reheat	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> ROLLS SENSOR
4.  START ADD 30 SEC	ROLLS 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 microwave 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.	12 oz.

SENSOR REHEAT TABLE

CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
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.
Roll/Muffin	Place on paper towel. Do not cover.	1-3 pieces

USING QUICK TOUCH

Your microwave has preprogrammed selections to cook food automatically.

SETTING POPCORN (Control Panel Feature 5)

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

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

3.3 oz

2.  ADD 30 SEC

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 BEVERAGE (Control Panel Feature 13)

The beverage feature heats 1 cup (8oz), 2 cups (16oz) or 3 cups (24oz) sized beverages.

Example: To heat up 1 cup (8 oz.) beverage.

Touch:

1. Beverage

Display Shows:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

1 CUP

2.  ADD 30 SEC

BEVERAGE
COOK

Time counting down

Key press	Amount
Beverage x1	1 cup (8 oz)
Beverage x2	2 cups (16 oz.)
Beverage x3	3 cups (24 oz.)

Touch Beverage key repeatedly to switch between 1 Cup, 2 Cup and 3 Cup selections.

SETTING PIZZA (Control Panel Feature 12)

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

SETTING VEGGIES (Control Panel Feature 6)

The Veggies cook quick touch pad lets you cook different size fresh and frozen vegetable cups.

Example: To cook two cups of Frozen veggies.

Touch:

1. Veggies

Display Shows:


PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FRESH

2. Veggies

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START

FROZEN

3.  ADD 30 SEC

FROZEN VEGGIES
COOK

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

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

SETTING DINNER PLATE (Control Panel Feature 8)

The dinner plate feature heats a 1 or 2 serving dinner without setting a time or power level.


Touch:

1. Dinner Plate

Display Shows:

PRESS START

DINNER PLATE
SENSOR

2.  ADD 30 SEC

DINNER PLATE
SENSOR COOK

SETTING POTATO (Control Panel Feature 7)

The Potato sensor cook quick touch pad lets you cook potatoes with preset times and cook powers. You can choose from one to four potatoes.

NOTE:

- Cooking times are based on an average 8 ounce potato. Before baking, pierce potato with fork several times.
- After baking, let stand for five minutes.

Example: To cook 1 to 4 baked Potatoes.

Touch:

Display Shows:

1. Potato

PRESS START
POTATO
SENSOR



PRESS START
POTATO
SENSOR COOK

SETTING MELT/SOFTEN (Control panel Feature 10)

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



ENTER 1-2 STK

3. 

PRESS START
2 STICK



PRESS START
MELT BUTTER
COOK

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.

SETTING WARM & HOLD (Control Panel Feature 9)

You can safely keep hot, cooked food warm in your microwave oven for up to 30 minutes. You can use Warm & Hold by itself, or to automatically follow a cooking cycle.

Example: To keep warm for 20 minutes.

Touch:

Display Shows:

1. Warm
& Hold

PRESS START
ENTER TIME

2.    

PRESS START
20:00



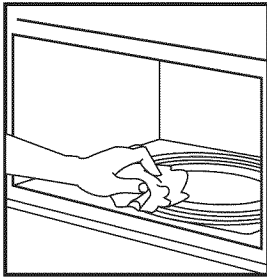
TIMER
20:00
Time counting down

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

Caring for Your Microwave Oven

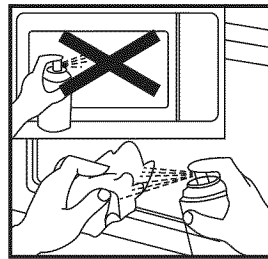
In order to ensure that your microwave oven looks good and works well for a long time, you should maintain it properly. For proper care, please follow these instructions carefully.

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.

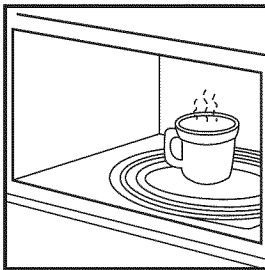
For exterior surfaces and control panel: Use a soft cloth with spray glass cleaner. Apply the spray glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.



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.

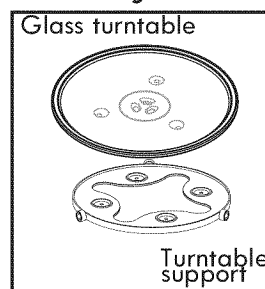
For stubborn soil: Boil a cup of water in the oven for two to three minutes. Steam will soften the soil.



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.

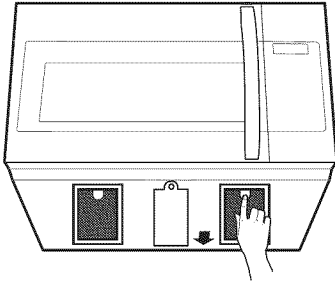
CARING FOR THE FILTERS

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

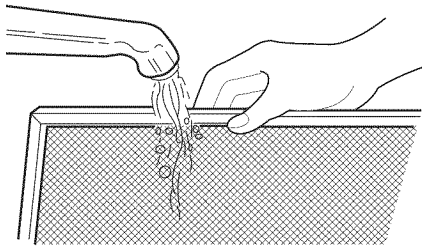
NOTE: Models are shipped for recirculating exhaust (To duct air outside reference the Installation Instructions book included with your microwave.). Some models have a disposable charcoal filter installed to help remove smoke and odors. Replacement filters are available from Sears by calling 1-800-4-MY-HOME. 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.

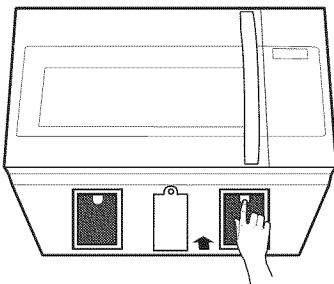


2. To remove grease filters, pull filter latch downward. The filter will drop out.



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.



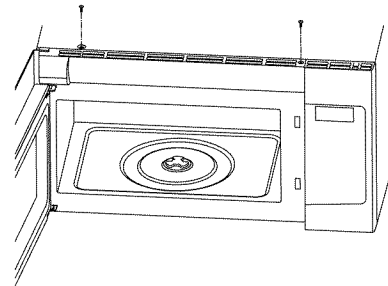
5. Plug in microwave oven or reconnect power.

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

Charcoal filters (Part No. 5304488379)

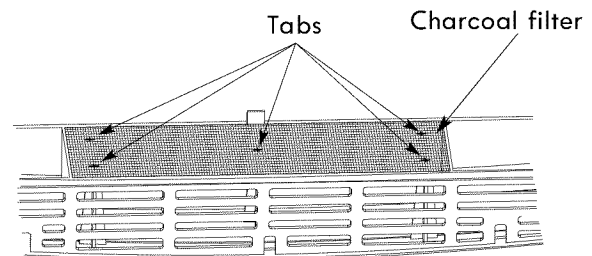
1. Unplug microwave oven or disconnect power.

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

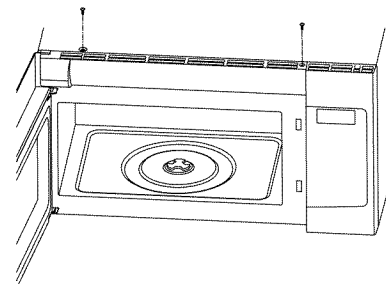


3. Slide the vent left and tip forward. Lift out to remove.

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.

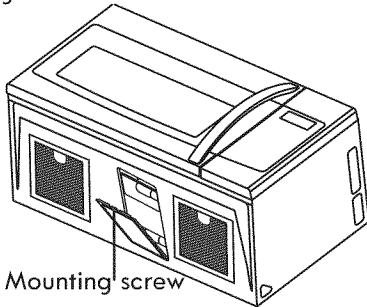


6. Close the microwave door. Plug in microwave oven or reconnect power.

REPLACING THE COOKTOP AND OVEN CAVITY LIGHTS

The cooktop lights

1. Unplug microwave oven or disconnect power.

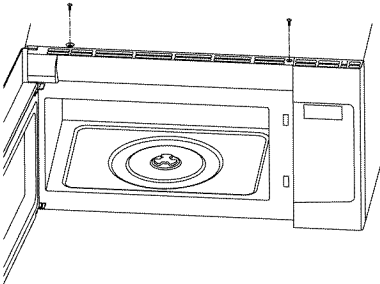


2. Remove the bulb cover mounting screw for the specific bulb you want to replace.

-
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.

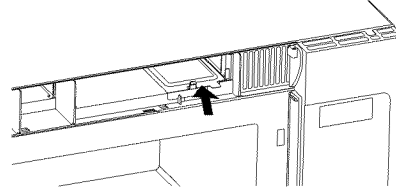
The oven cavity light



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.

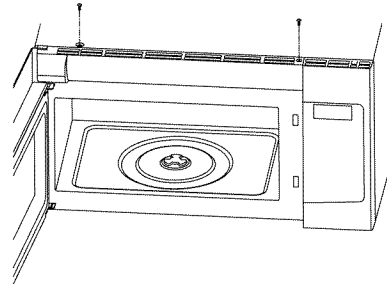


-
4. Lift up the bulb holder.

-
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 until it snaps 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com 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 /™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada /™ 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: 790.8035*

Kenmore[®]

Microwave Hood Combination

HORNO DE MICROONDAS

* = color number, número de color*

P/N 316495108

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	Uso de la función agregar 30 seg.	17
Acuerdos maestros de protección	3	Ajuste de tiempo y nivel de potencia de cocción	17
Seguridad de horno microondas	4	Ajuste de cocción de dos etapas	17
Conocimiento del microondas	7	Niveles de potencia del microondas	18
Funcionamiento del microondas	7	Uso del descongelamiento automático	19
Interferencia de radio	7	Tabla de descongelamiento automático	20-21
Para mejores resultados de cocción	7	Consejos para descongelar	22
Guía de utensilios	8	Instrucciones de funcionamiento del sensor	23
Precauciones de seguridad de funcionamiento	8	Uso del sensor de cocción	23
Conexión eléctrica	8	Uso del sensor de recalentamiento	23
Especificaciones	9	Tabla del sensor de cocción	24
Funciones del horno microondas	9	Tabla del sensor de recalentamiento	24
Funciones del panel de control	10	Uso de función de toque rápido	25-26
Consejos de cocina	11-12	Ajuste para Papas	26
Uso de su horno microondas	13	Ajuste para Derretir/Suavizar	26
Reloj & Ajustes	13-15	Ajuste para calentar y mantener caliente	26
Ajuste de temporizador de cocina	15	Cuidados de su horno microondas	27
Uso del ventilador	16	Cuidado de los filtros	28
Uso de retraso de ventilador	16	Reemplazo de la tapa superior y de las luces del horno	29
Uso de la luz	16	Preguntas y respuestas	30
Ajuste del tiempo de cocción	16	Solución de problemas	31
Interrupción de la cocción	16	Servicio Sears	32
Uso del inicio de un toque	16		

GARANTÍA LIMITADA KENMORE

Este dispositivo está garantizado DURANTE UN AÑO desde la fecha de venta en contra de fallas en el material o en la fabricación siempre que haya sido instalado, operado y mantenido correctamente y de acuerdo a las instrucciones proporcionadas.

CON PRUEBA DE VENTA, un electrodoméstico defectuoso recibirá reparación o reemplazo gratis en un taller elegido por el vendedor.

Para obtener los servicios de la garantía llame al 1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Esta garantía se aplica solamente durante 90 DÍAS a partir de la fecha de venta en caso de que este electrodoméstico se utilice para fines distintos a los de una familia.

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 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. 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** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de 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 "PRECAUCIÓN". Estas palabras quieren decir:



PELIGRO

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



PRECAUCIÓN

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:



PRECAUCIÓN: 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 ó bajo el título "PRECAUCIONES 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 ó.
- 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 almacenaje. 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

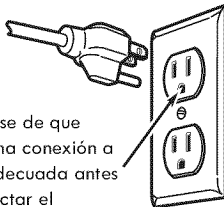


Riesgo de choque eléctrico!

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

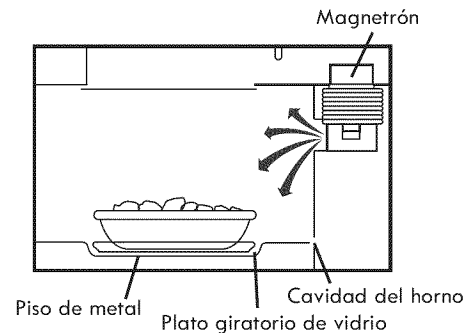
Los hornos microondas son seguros. Su energía no es caliente. Hace que la comida produzca su propio calor, por medio del cual se produce el calentamiento de la misma.

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.



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.

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

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.

OBSERVACIÓN: Algunos platos (melamina, algunos de cerámica, etc.) absorben la energía, se calientan, por lo que es difícil manipularlos y hacen que la comida se cocine más lento. La cocción en contenedores de metal no está diseñada para microondas, pues podría dañarlo, así como aquellos contenedores que tienen metal escondido (ataduras de metal, grapas, bordes, etc).

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 110 voltios, los tiempos de cocción podrían ser mayores. Haga que un eléctrico calificado revise su sistema eléctrico.

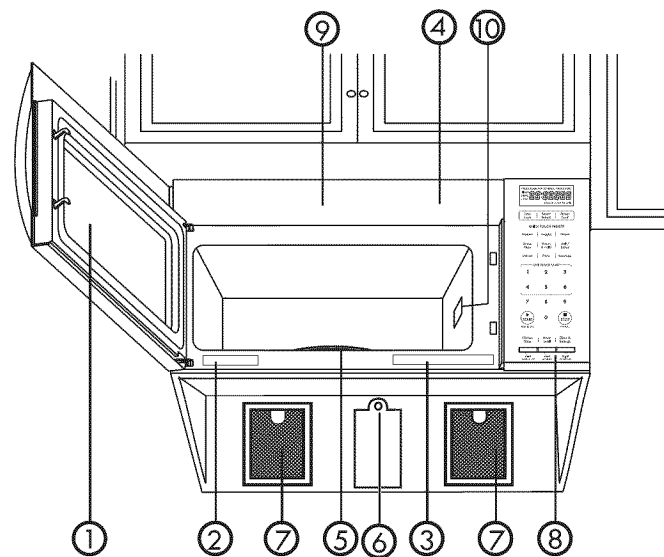
ESPECIFICACIONES

Voltaje de línea CA	120V CA, 60 Hz
Alimentación CA requerida	1650W/14.0amps
Alimentación de salida del microondas	* 1100W
Dimensiones (Al x An x Pro)	29 7/8" X 17 9/16" X 16 1/16"
Dimensiones de cavidad de horno (Al x An x Pro)	23 5/32" X 10 5/32" X 15 3/16"
Capacidad de cavidad del horno	2.1 cu.ft

ESTANDAR DE PRECISIÓN *IEC 60705

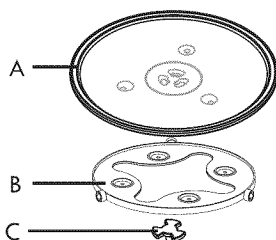
Las especificaciones están sujetas a cambios sin aviso previo.

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:

1. Coloque el soporte en la parte de abajo de la cavidad del horno.
2. 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):

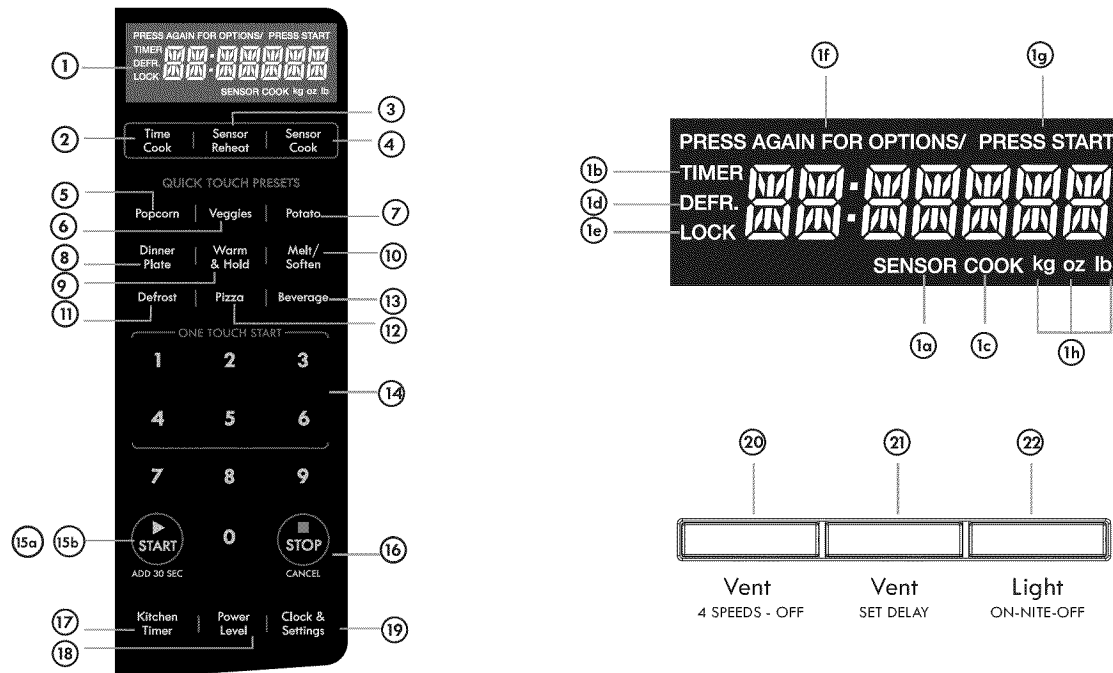
Consulte la sección "Cuidado de los filtros".

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, 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.
2. **Time Cook:** Toque esta función, seguida por los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción.
3. **Sensor Reheat:** Toque esto para recalentar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.
4. **Sensor Cook:** Toque esto para cocinar las comidas microondeables sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.
5. **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.
6. **Veggies:** Toque esto para cocinar las comidas verduras frescas o congeladas sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.
7. **Potato:** Pulse este botón para cocinar hasta cuatro papas sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.
8. **Dinner plate:** Toque este botón para cocinar varias porciones sin ingresar un tiempo de cocción o potencia.
9. **Warm & Hold:** Toque este botón para mantener la comida caliente.
10. **Melt/Soften:** Toque este botón para derretir o suavizar la comida seleccionada.
11. **Defrost:** Toque esta función, seguida por los botones numéricos para descongelar carne, pollo y pescado congelado por peso.
12. **Pizza:** Toque este botón para recalentar una, dos o tres trozos de pizza sin ingresar un tiempo o potencia de cocción.
13. **Beverage:** Toque este botón para calentar una o dos bebidas del tamaño de una taza.
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 ajustar la demora después de que los ventiladores se hayan apagado.
21. **Vent set delay:** Toque este botón para ajustar el retraso una vez que los ventiladores se apaguen.
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 comida 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	12:00 ENTER TIME <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small>
2. (1) (0) (5) (9)	10:59 <small>PRESS START</small>
3.  ADD 30 SEC	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	12:00 ENTER TIME <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small>
2. Clock & Settings	CONTROL LOCK <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
3.  ADD 30 SEC	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.

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Clock & Settings	12:00 ENTER TIME <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small>
2. Clock & Settings	CONTROL LOCK <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
3. Clock & Settings	TURNTABLE ON <small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small>
4.  ADD 30 SEC	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.

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.

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. 
ADD 30 SEC

PRESS START
SEE MANUAL

6. 
ADD 30 SEC

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:

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. 
ADD 30 SEC

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**. Cuando 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	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CLEAN
5. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SOUND ON
6. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> KG / LB
7.  ADD 30 SEC	KG <small>kg</small>

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	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/</small> 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CONTROL LOCK
3. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> TURNTABLE ON
4. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> CLEAN
5. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> SOUND ON
6. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> KG / LB
7. Clock & Settings	<small>PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START</small> 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	<small>TIMER</small> ENTER TIME
2.   	<small>TIMER</small> 3:00 <small>PRESS START</small>
3.  ADD 30 SEC	<small>TIMER</small> 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
Vent	HIGH
2. 4 SPEEDS - OFF	


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	HIGH
2. Vent SET DELAY	1:00
3. Vent SET DELAY	3:00
4. Vent SET DELAY	5:00
5. Vent SET DELAY	10:00
6.  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 2)

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

Táctil:	Pantalla muestra:
1. Time Cook	ENTER COOK TIME
2.   	5:30 <small>PRESS START</small>
3.  ADD 30 SEC	5:30 <small>COOK</small> 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 <small>COOK</small> 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. 
ADD 30 SEC

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.

9. 
ADD 30 SEC

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 1000 watts de su horno microondas.

POTENCIA DE COCCIÓN	NIVEL	CUÁNDO USARLO
100% de potencia	Alto	<ul style="list-style-type: none"> • 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		<ul style="list-style-type: none"> • Calentar sopas tipo crema.
8=80% de potencia		<ul style="list-style-type: none"> • Calentar arroz, pasta o cacerolas.
7=70% de potencia	Media-Alto	<ul style="list-style-type: none"> • 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		<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar comida que requiera de cuidado especial, por ejemplo quesos, huevos, pudín, y flan. • Terminar de cocinar cacerolas.
5=50% de potencia	Media	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar jamón, pollos enteros, y cocidos. • Estofados de cocción lenta
4=40% de potencia		<ul style="list-style-type: none"> • Derretir chocolate. • Calentar repostería.
3=30% de potencia	Media-baja, Descongelar	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar de forma manual comida precocida y otros tipos, como pan, pescado, carnes y aves.
2=20% de potencia		<ul style="list-style-type: none"> • Suavizar mantequilla, queso y helado.
1=10% de potencia	Baja	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener comida tibia. • Eliminar frío de la fruta.
0=0% de potencia	Ninguna.	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de reposo del horno.

USO DEL DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Existen tres 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.


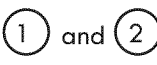

Para mayor conveniencia, la función de descongelamiento automático incluye un mecanismo de sonido incorporado que le recordará revisar, dar vuelta, separar o reordenar la comida dentro del horno para obtener mejores resultados de descongelamiento. Existen tres niveles de descongelamiento distintos:

DEF1. CARNE
DEF2. AVES
DEF3. PESCADO

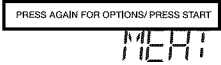
El peso disponible es de 0.1-6.0 lbs.

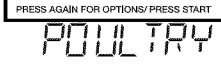
Ejemplo: Para descongelar 1.2 lbs de pescado.

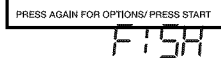
Táctil:

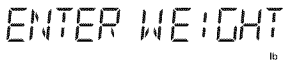
- Defrost
- Defrost
- Defrost
-  ADD 30 SEC
-  Ingresar peso
-  ADD 30 SEC


Pantalla muestra:

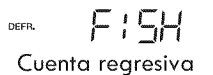
1. 

2. 

3. 

4. 

5. 

6.  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)
Defrost	Carne	0.1 a 6.0
Defrost	Pollo	0.1 a 6.0
Defrost	Pescado	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 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.

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. Separe los filetes con cuidado y póngalos en agua fría.
Bistecs	PESCADO	Separe y reordene	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.

INSTRUCCIONES 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.

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.

USO DEL SENSOR DE COCCIÓN (Función 4)

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. 

ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
BAZON
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN DINNER
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
RICE
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN BREAKFAST
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN BREAKFAST
SENSOR COOK

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

AJUSTES DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO (Función 3)

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. 

ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
SOUP SAUCE
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
CASSEROLE
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
ROLLS
SENSOR

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
ROLLS
SENSOR COOK

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.	12 onzas.

TABLA DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO

CATEGORÍA	DIRECCIÓN	CANTIDAD
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.
Rollo/Mufin	Colóquelos sobre una toalla de papel. No los cubra.	1-3 trozos

USO DE LA FUNCIÓN TOQUE RÁPIDO

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

AJUSTES PARA PREPARAR PALOMITAZ DE MAÍZ (Función 5)

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

POPCORN
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 BEBIDAS (Función 13)

La función para bebida calienta bebidas del tamaño de 1 taza (8oz), 2 tazas (16oz) o 3 tazas (24oz).

Ejemplo: Calentar una taza de bebida (8oz.)

Táctil:

1. Beverage



Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
1 CUP

BEVERAGE
Cuenta regresiva

Presione	Cantidad
Beverage x1	1 taza (8 oz)
Beverage x2	2 tazas (16 oz)
Beverage x3	3 tazas (24 oz)

Toque el botón Bebida repetidamente para cambiar entre 1 taza, 2 tazas y 3 tazas.

AJUSTES PIZZA (Función 12)

El sensor de cocción rápida para Pizza le permite recalentar hasta 4 trozos de pizza (trozos de 5 onzas).

OBSERVACIÓN:

- Coloque los trozos sobre un plato y toallas de papel.
- No cubra.

Ejemplo: Recalentar 1 a 4 trozos de pizza.

Táctil:

1. Pizza



Pantalla muestra:

PRESS START
PIZZA
SENSOR

PIZZA
SENSOR COOK

AJUSTES PARA PREPARAR VERDURAS (Función 6)

El sensor de cocción rápida de verduras le permite cocinar diferentes tazas de verduras frescas y congeladas sin ingresar tiempo o potencia de cocción.

Ejemplo: Cocinar dos tazas de verduras congeladas.

Táctil:

1. Veggies

2. Veggies



Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FRESH

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
FROZEN

FROZEN VEGGIES
COOK

Presione	Categoría	Cantidad
Veggies x1	Verduras frescas	1-4 tazas
Veggies x2	Verduras congeladas	1-4 tazas

Toque el botón Verdura repetidamente para cambiar entre Frescas y Congeladas.

AJUSTES DE PLATO DE CENA (Función 8)

El plato de cena calienta 1 o 2 porciones sin necesidad de ajustar una hora o nivel de potencia.

Táctil:

1. Dinner Plate



Pantalla muestra:

PRESS START
DINNER PLATE
SENSOR

DINNER PLATE
SENSOR COOK

AJUSTES PARA PAPAS (Función 7)

El sensor de cocción rápida para papas le permite cocinarlas con tiempo y potencia de cocción predeterminada. Puede seleccionar desde una hasta cuatro papas.

OBSERVACIÓN:

- Los tiempos de cocción están basados en papas de 8 onzas. Antes de hornear, perfora las papas con un tenedor varias veces.
- Después de cocinar, deje reposar durante cinco minutos.

Ejemplo: Cocinar de 1 a 4 papas.

Táctil:

1. Potato



ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS START
POTATO
SENSOR

POTATO
SENSOR COOK

AJUSTE LA FUNCIÓN PARA DERRETIR/SUAVIZAR (Función 10)

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

Ver la tabla.

Ejemplo: Derretir 2 barras de mantequilla

Táctil:

1. Melt/
Soften



ADD 30 SEC

3. 2



ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
MELT BUTTER

ENTER 1-2 STK

PRESS START
2 STICK

MELT BUTTER
COOK

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 crema	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.

AJUSTES PARA CALENTAR & MANTENER (Función 9)

Puede mantener la comida caliente de forma segura en su horno microondas hasta por 30 minutos.

Puede usar la función por sí misma o utilizarla como ciclo de cocción automático.

Ejemplo: Mantener la comida caliente durante 20 minutos.

Táctil:

1. Warm
& Hold

2. 2 0 0 0



ADD 30 SEC

Pantalla muestra:

PRESS START
ENTER TIME

PRESS START
20:00

TIMER
20:00

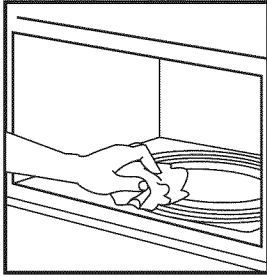
Cuenta regresiva

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

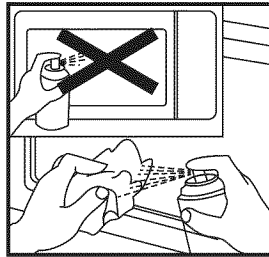
Cuidados de su horno microondas

Para asegurar que su horno se vea y trabaje bien durante mucho tiempo, debe realizar mantenencias 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.

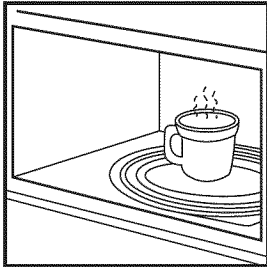


Para superficies exteriores y panel de control: Use un paño suave con un limpiador de vidrio en rociador. Aplique el limpiador sobre el paño suave, no rocíe directamente sobre el horno. **OBSERVACIÓN:** Los limpiadores abrasivos, las almohadillas de metal, etc., pueden dañar el panel de control y el interior y exterior del horno.

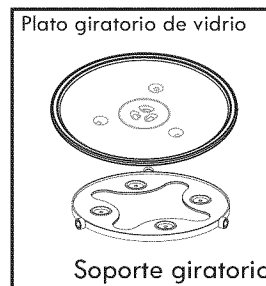


Con el tiempo, las superficies podrían mancharse como resultado de partículas de comida que caen durante la cocción. Este es normal.

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.

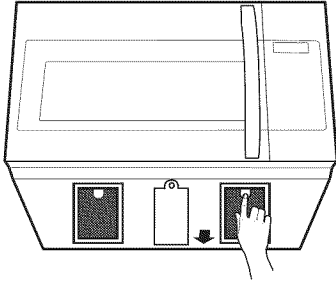


CUIDADO DE LOS FILTROS

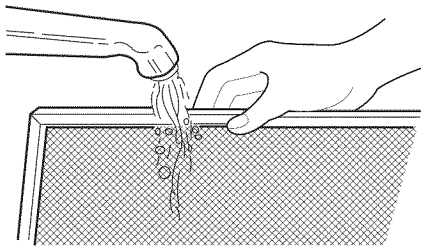
Los filtros de grasa deben ser retirados y limpiados a menudo, al menos una vez al mes.

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.

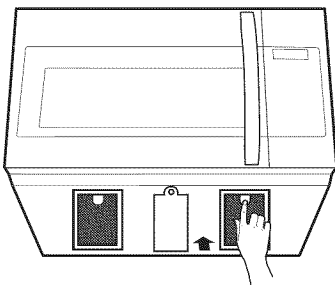
Filtros de grasa (Parte N° 5304488377):



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.



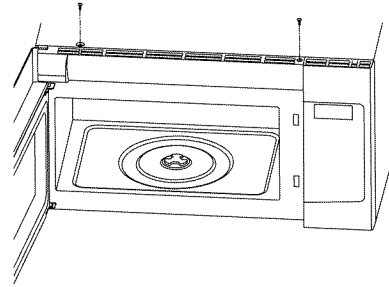
3. Sumerja los filtros de grasa en agua caliente con detergente suave. Friegue y sacuda para sacar la suciedad y la grasa incrustada. Enjuague bien y sacuda para secar. No limpie los filtros con amoníaco, agentes corrosivos en base a lejía o colóquelos en el lavavajilla. Los filtros podrían volverse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

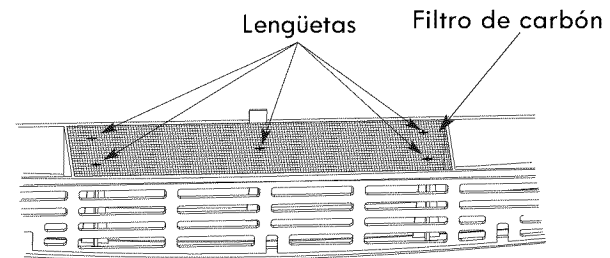
Filtros de carbón (Parte N° 5304488379):

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.

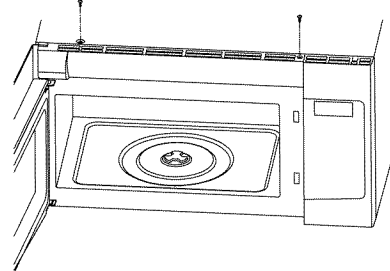


3. Deslice el conducto de ventilación hacia la izquierda e incline hacia adelante. Levante para sacarlo.

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. Reemplace los tornillos de montaje ubicados en la parte superior usando un destornillador Phillips #1.

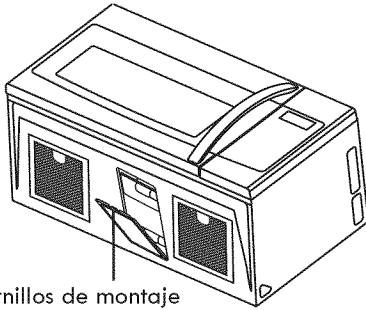


6. Cierre la puerta del microondas. Conecte el microondas o reconecte la energía.

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

Las luces

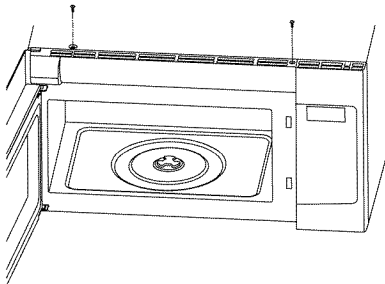
1. Desconecte el horno microondas o desconecte la energía.



Tornillos de montaje

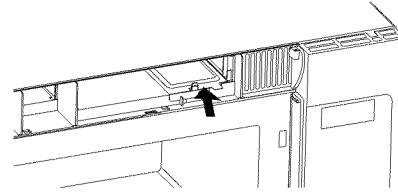
2. Retire la cubierta de la ampolla que desea reemplazar.
3. Reemplace la bombilla con una de base de candelabro de 40 watts (Parte N° 5304488360) disponible en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME.
4. Conecte el microondas o reconecte la energía.

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.

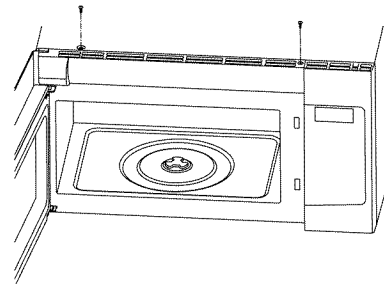


4. Levante el porta-ampolleta.

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 ¾ 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com 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