



ADVANTUM
120 TECHNOLOGY™

Speedcook Oven

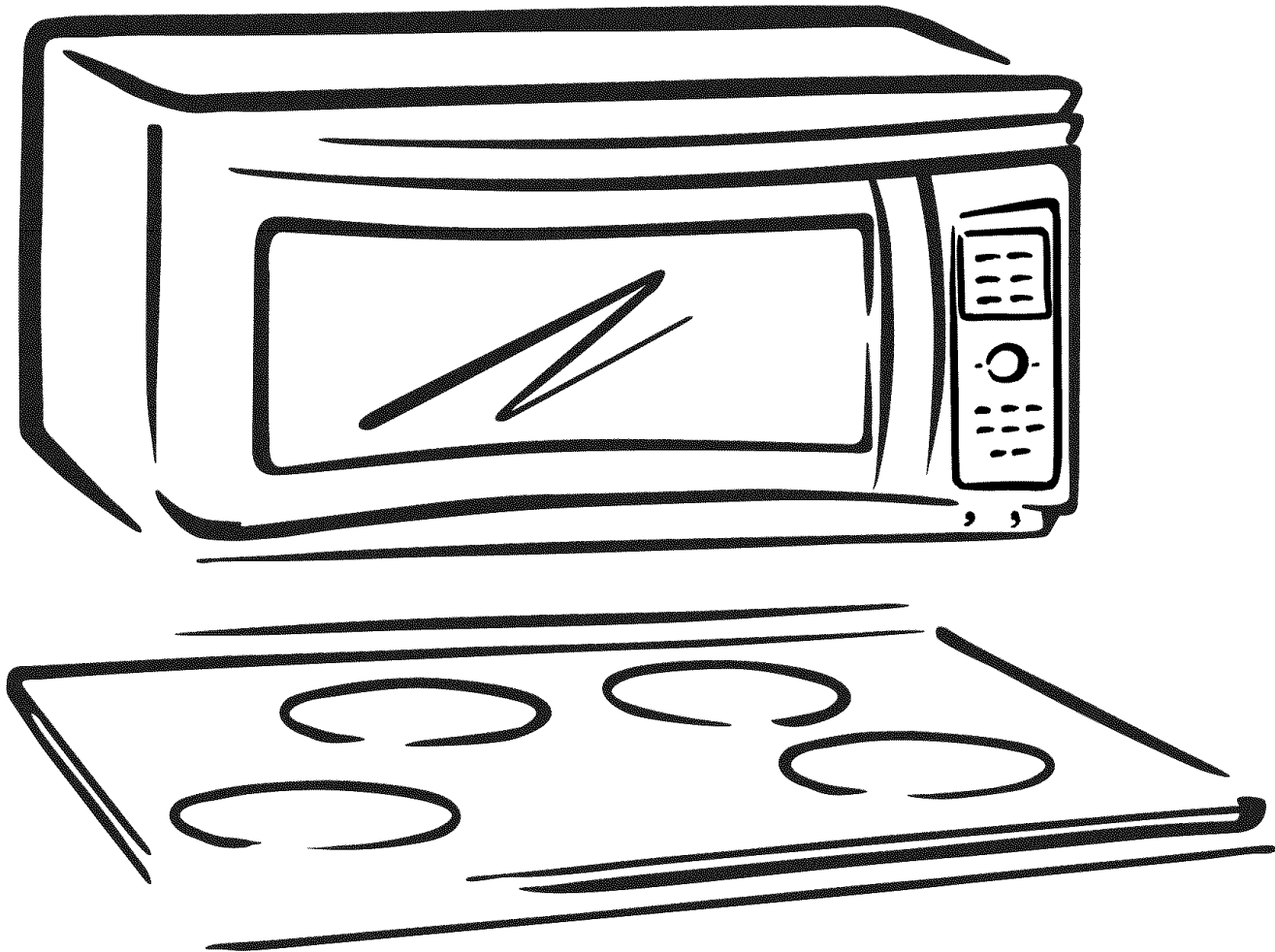
Use & Care Guide

Horno de Speedcook

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 363.6369*

* = color number, número de color



ENGLISH ESPAÑOL

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy	.4
Important Safety Instructions	.4-7
Grounding Instructions	.7

Care and Maintenance

Cleaning the Appliance	.36, 37
Light Bulb Replacement	.37
The Vent Fan and Vent Filters	.38
Charcoal Filter	.39

Operation

What is Speedcook?	.8
Important Parts of Your Speedcook Oven	.9, 10
Quick Start	.11, 12
Speedcooking	.13-20
Convection Baking	.21
Warming	.22
Microwaving	.23-32
Other Features	.33-35

Troubleshooting Tips

Problems and Solutions	.40, 41
------------------------	---------

Consumer Services

Model/Serial Number Location	.2
Warranty	.3
Master Protection Agreements	.3
Consumer Services	.84
Repair Services	.84

En Español

Instrucciones en español	.42
--------------------------	-----

PRODUCT RECORD

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. The model number and serial number of your Speedcook Oven can be found on a label on the front face of the oven label, behind the door.

MODEL NUMBER:

363.

SERIAL NUMBER:



SPEEDCOOK OVEN WARRANTY

FULL ONE YEAR WARRANTY ON SPEEDCOOK OVEN

For one year from the date of purchase, if this Kenmore Elite Speedcook Oven fails due to a defect in material or workmanship, Sears will repair it free of charge.

FULL THREE YEAR WARRANTY ON THE HEATING SYSTEM

For three years from the date of purchase, if any heater or lamp in this Kenmore Elite Speedcook Oven fails due to a defect in material or workmanship, Sears will repair it free of charge.

FULL FIVE-YEAR WARRANTY ON THE MAGNETRON

For five years from the date of purchase, if the magnetron in this Kenmore Elite Speedcook Oven should fail due to a defect in material or workmanship, Sears will repair it free of charge.

The above warranty coverage applies only to Speedcook Ovens which are used for private household purposes.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING SEARS SERVICE AT 1-800-4-MY-HOME.®

This warranty applies only while this product is in use in the United States.

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

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

Master Protection Agreements

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.

Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"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**—phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

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.

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply.

For prices and additional information, call **1-800-827-6655**.

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. call **1-800-4-MY-HOME®**.



**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**

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

▲ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electric shock, exposure to excessive microwave energy, or to prevent property damage, personal injury or loss of life.

Do Not Attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

Do Not Place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do Not Operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

- 1 door (bent),
- 2 hinges and latches (broken or loosened),
- 3 door seals and sealing surfaces.

The Oven Should Not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

- **Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:**
 - Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section.
 - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
 - Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
 - Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this oven. Such use of the oven could result in injury.
 - Do not mount this appliance over a sink.
 - This oven is not approved or tested for marine use.
 - This oven is UL listed for installation over electric and gas ranges.
 - This oven was designed for use over ranges no wider than 36 inches. It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
 - Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
 - As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
 - Use this appliance only for its intended use as described in this guide.
 - Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
 - This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- See door surface cleaning instructions in the Care and Cleaning of the Oven section of this guide.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
 - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use COOK TIME for additional cooking time.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not operate the oven without the turntable support in place. The turntable support must be unrestricted so it can turn.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Potentially hot surfaces include the oven door, floor, walls and turntable support.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F, and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is open, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the Care and Cleaning of the oven section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Do not attempt to deep fry in the oven.

⚠ WARNING!

ARCING

If you see arcing, press the STOP/CLEAR button and correct the problem.

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

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Turntable support not installed correctly.
- Metal cookware used during either speedcook or microwave cooking (except for the pans provided with the oven).

⚠ WARNING!

FOODS

- When microwaving, place all foods and containers on the glass microwave turntable.
- Do not pop popcorn in your oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in this oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Do not operate the oven without food inside. This may cause damage to the oven. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.

- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas). Use foil only as recommended in this guide.
- Metal, such as twist-ties, poultry pins or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

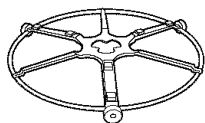
• SUPERHEATED WATER

Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



The **turntable support** must always be in place when using the oven.



The **glass microwave turntable** should always be in place when **microwaving**.

MICROWAVE-SAFE COOKWARE

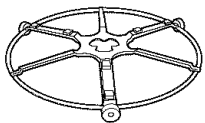
- Make sure to use suitable cookware during microwave cooking. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled “suitable for microwaving.”
- Place food or microwavable container directly on the glass microwave turntable to cook your food.
- Use of the black metal tray during microwave cooking will result in inferior cooking performance.
- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.

If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Use foil only as directed in this guide. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4” high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the oven, keep the foil at least 1 inch away from the sides of the oven.
- Do not use the oven to dry newspapers.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- “Boilable” cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Plastic cookware—Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

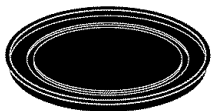
Follow these guidelines:

1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer’s recommendations.
2. Do not microwave empty containers.
3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

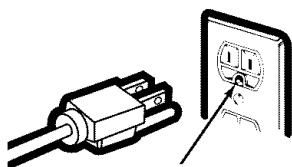
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



The **turntable support** must always be in place when using the oven.



Put food or non-metal, oven-safe cookware directly on the **black metal tray** for speedcooking, baking or warming.



Ensure proper ground exists before use.

OVEN-SAFE COOKWARE FOR SPEEDCOOK, CONVECTION BAKE AND WARMING FEATURES

- The oven and door will get very hot when speedcooking or using the convection bake feature.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not use coverings, containers or cooking/roasting bags made of foil, plastic, wax or paper when speedcooking.
- Do not cover the turntable support, trays or any part of the oven with metal foil. This will cause arcing in the oven.
- Use the black metal flat tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Place food or oven-safe cookware directly on the trays when cooking.
- Any oven-safe dish can be used in your oven. Recipes in the cookbook included with your oven were tested in Pyrex® and Anchor Hocking® glass cookware and Corningware® ceramic casseroles. Cooktimes and results may vary when using other types of oven-safe dishes. Place them directly on the black metal tray.
- Do not use the oven to dry newspapers.
- Use of the glass microwave turntable with the speedcook or convection bake features will result in inferior cooking performance.

GROUNDING INSTRUCTIONS

▲ WARNING!

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

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

Do not use an adapter plug with this appliance.

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

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

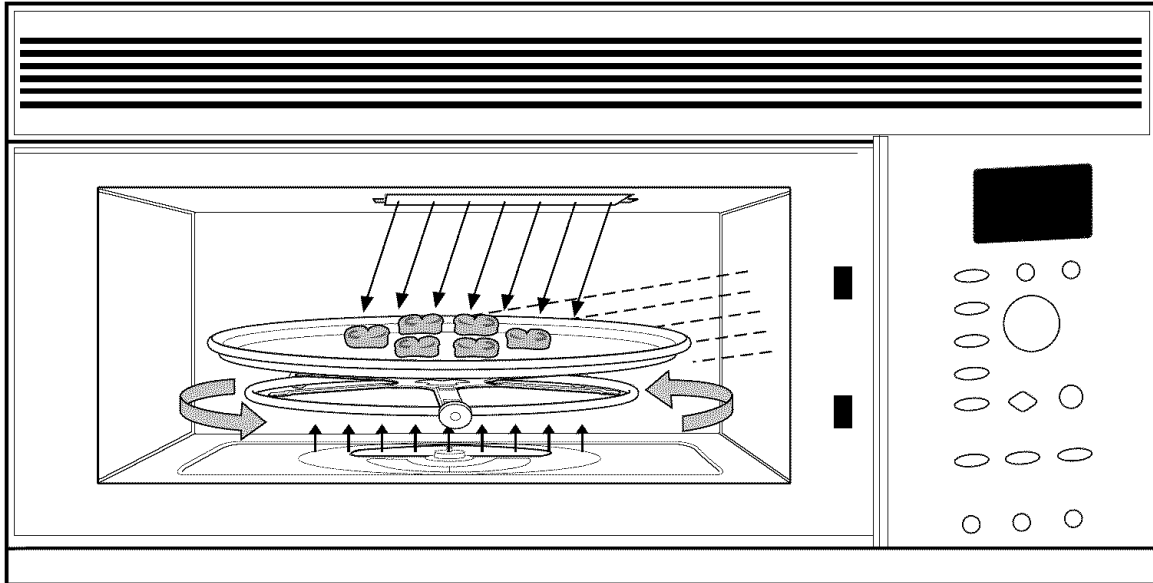
- Clean the underside of the oven often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.
- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the oven, turn the vent fan on.
- Never leave surface units beneath your oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the oven vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WHAT IS SPEEDCOOK?

This Speedcook Oven uses breakthrough Advantium® 120 technology to harness the power of light. The Speedcook oven cooks the outside of foods much like conventional radiant heat, while also penetrating the surface so the

inside cooks simultaneously. While radiant heat is the primary source of power, a “microwave boost” is added with certain foods. Foods cook evenly and fast, retaining their natural moisture.



Turntable Support

- The turntable support rotates to ensure even cooking.

Controls

- The oven control contains preset recipes.
- Turn-and-press dial makes menu selection easy.

Speedcooking

- A 500 watt halogen bulb and a 600 watt ceramic heater cook food from above.
- One 375 watt ceramic heater cooks food from below.
- The convection fan ensures even heating.

Convection Bake/Warming

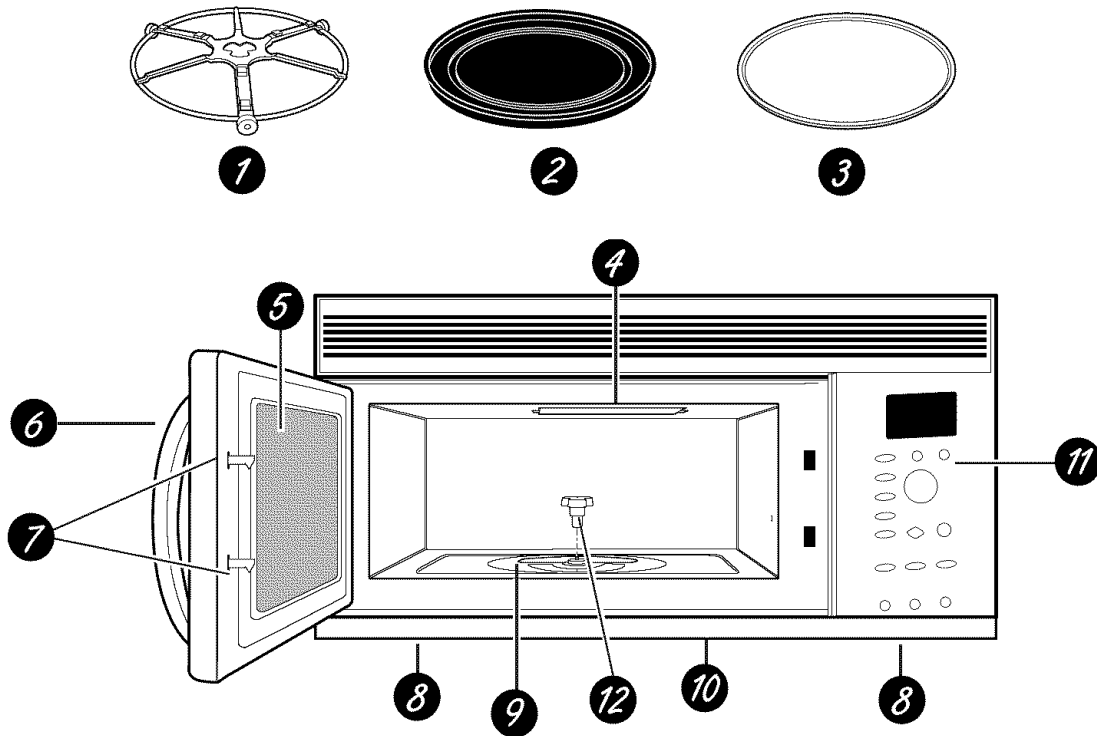
- One 1100 watt heater cooks food from above.
- One 375 watt ceramic heater cooks food from below.
- The convection fan ensures even heating.





Microwave

- A microwave “boost” is automatically added with certain foods.
- The oven can also be used as a 900 watt microwave oven.

OVEN FEATURES

NOTE: Throughout this guide, features and appearance may vary from your model.



- 1 Turntable Support**
The turntable support must always be in place, on the oven floor, for all cooking. Be sure the turntable support is seated securely over the hub in the center of the oven.
- 2 Black Metal Tray/Baking Sheet**
Put food or appropriate cookware directly on the black metal tray and place on the turntable support when using the speedcook, convection bake or warming features.
- 3 Glass Microwave Turntable**
Center the turntable on the turntable support when using the microwave features. The turntable will not lock onto the center hub. Place food or microwave-safe cookware directly on the turntable.
- 4 Upper Heaters**
Operate when using the speedcook, convection bake or warming features.
- 5 Window**
Allows food to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 6 Door Handle**
Pull to open the door. The door must be securely latched for the oven to operate.
- 7 Door Latches**
- 8 Vent Fan **
Press the  button to remove steam and other vapors from surface cooking.
- 9 Lower Ceramic Heater**
Operates when using the speedcook, convection bake or warming features.
- 10 Surface Light **
Press the  button to turn the cooktop light on and off.
- 11 Control Panel**
The buttons used to operate the oven are located on the control panel.
- 12 Hub**
The hub turns the turntable support. Make sure the hub is always firmly in place in the bottom of the oven.

OVEN FEATURES

COOKING CONTROLS

With your Speedcook oven, you can cook with high-intensity halogen lights, ceramic heaters and/or conventional microwave energy.

SPEEDCOOK

Press this button to access the speedcook menu or to set your own speedcook program. Press and hold for 3 seconds to repeat the last cooking selection.

BACK

On certain features, press this button to return to the previous step.

POWER

Press this button and turn/press the selector dial to change the speedcook or microwave power levels, or the convection bake temperature before and during cooking.

CONVECTION

Press this button to bake foods using conventional oven cooking.

WARM/REHEAT

Press this button to operate the warming and reheating features. Keep hot, cooked foods at serving temperature, or reheat servings of previously cooked foods.

MICROWAVE

Press this button to access the microwave menu or to set your own microwave program.

SELECTOR DIAL—Turn to select, Push to enter

First turn then press the dial to make selections. Also use the dial to increase (turn clockwise) or decrease (turn counterclockwise) cooking times or temperatures.

OPTIONS

Press this button to set the Clock and access the Beeper Volume, Clock Display ON/OFF, Display Scroll Speed, Help, Reminder and Night Light features.

START/ENTER

Press this button to start or pause any cooking function.

STOP/CLEAR

Press this button to cancel ALL oven programs except the clock, auto night light, timer and reminder.

POPCORN

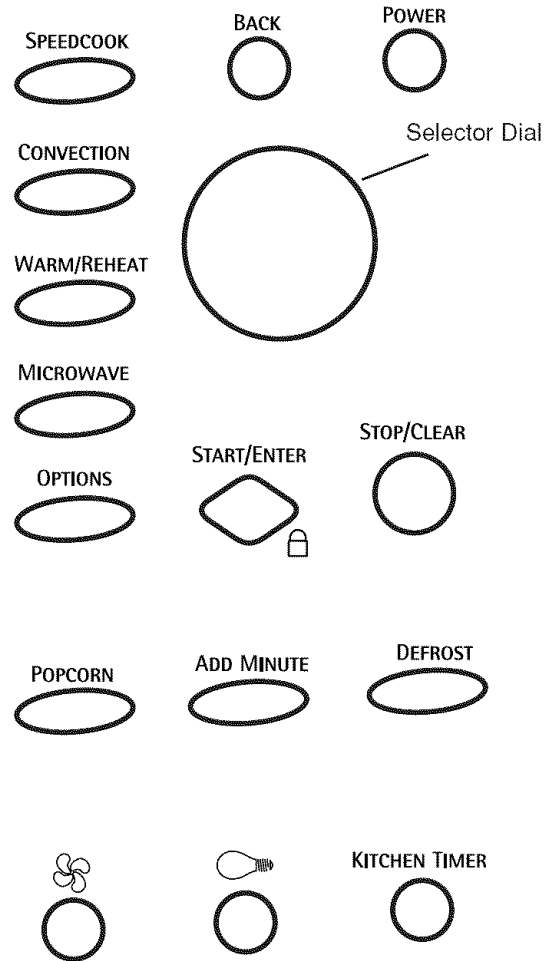
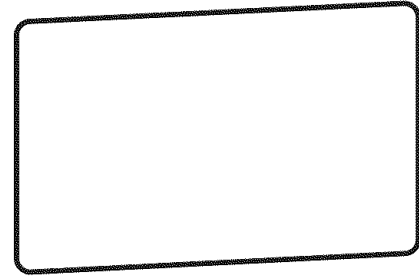
Press to microwave prepackaged microwave popcorn.

ADD MINUTE

Press for one minute of microwave cooking time. Each time the button is pressed adds an additional 1 minute to the remaining cooking time. The oven starts immediately.

DEFROST

Press this button to defrost meats by weight or time, or to defrost bread.



VENT FAN

Press this button to remove steam and other vapors from surface cooking.

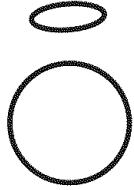
SURFACE LIGHT

Press this button to turn the cooktop light on and off.

KITCHEN TIMER

Press this button to set the minute timer.

OPTIONS



SET THE CLOCK

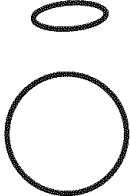
When you first plug in the oven or after a power outage:

1. Turn the selector dial to set the hour. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set the minute. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.

To change the time:

1. Press the OPTIONS button.
2. Turn the dial to CLOCK. Press the dial to enter and follow the display directions to set.

SPEEDCOOK



BEGIN SPEEDCOOKING

Step 1:

Press the SPEEDCOOK button.

Step 2:

Turn the dial until the display shows FOOD MENU. Press the dial to enter.

Step 3:

Turn the dial to select the type of food you want. Press the dial to enter it.

Step 4:

Turn the dial to select the specific food. Press the dial to enter it.

Step 5:

Turn the dial to select the amount, size and/or doneness (if required, the oven will prompt you). Press the dial after each selection.

Step 6:

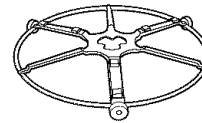
After the last selection is made, the time and power levels will be displayed. This is followed a short time later by a cookware message and START?.

Step 7:

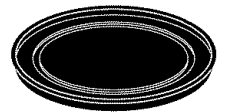
Once the display shows START?, place the food in the oven and press the dial or start button to start cooking. Speedcooking does not require preheating.

- Press **STOP/CLEAR** at any time to stop cooking.

START/ENTER

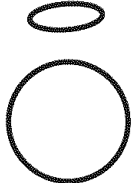


The **turntable support** must always be in place when using the oven.



Put food or non-metal, oven-safe cookware directly on the **black metal tray to speedcook.**

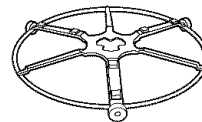
ADD MINUTE



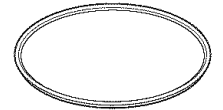
MICROWAVING WITH THE ADD MINUTE FEATURE

Press ADD MINUTE for one minute increments of microwave cooking time.

The oven starts immediately. You may add or subtract time by turning the dial. You may also add time in one minute increments by pressing ADD MINUTE.



The **turntable support** must always be in place when using the oven.



The **glass microwave turntable** should always be in place when **microwaving.**

QUICK START



USING THE WARMING FEATURE

The Warming feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware that can withstand temperatures up to 230°F.

Step 1:
Press the WARM/REHEAT button.

Step 2:
Turn the dial to select WARMING. Press the dial to enter.

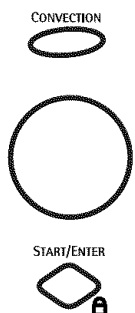
Step 3:
Turn the dial to select the oven temperature.

LOW140–160°F

MEDIUM160–195°F

HIGH195–230°F

Step 4:
Turn the dial to select the CRISP or MOIST. Press the dial to enter.



USING THE CONVECTION BAKE FEATURE

With Preheating

Step 1:
Press the CONVECTION button.

Step 2:
Turn the dial to set the oven temperature and press dial to start preheating. Do not place the food in the oven. (You will be prompted to enter the cook time after the oven is preheated.)

Step 3:
When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.

Step 4:
Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press START/ENTER to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

Cook times are shown in minutes and can be a maximum of 179 minutes. Time can be changed during cooking by turning the dial.

Without Preheating

Step 1:
If your recipe does not require preheating, press the CONVECTION button.

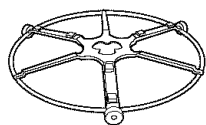
Step 2:
Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.

Step 3:
To bypass preheating, press the dial again.

Step 4:
Turn the dial to set the cook time and press to enter.

Step 5:
Place the food in the oven, and press the START/ENTER button to start the oven.

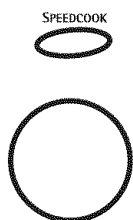
Cook times are shown in minutes and can be a maximum of 179 minutes. Time can be changed during cooking by turning the dial.



The **turntable support** must always be in place when using the oven.



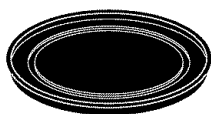
Put food or oven-safe cookware directly on the **black metal tray to bake.**



DISPLAY PROMPTS

After pressing the SPEEDCOOK button, the oven will prompt you to make several selections, such as in the example below.

1. Turn the dial until **FOOD MENU** appears. Press the dial to enter.
2. Turn the dial until **CHICKEN** appears. Press the dial to enter.
3. Turn the dial until **BONELESS BRST** (boneless breast) appears. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to **Select SIZE:**
Sm (3–4 oz)
Lg (5+ oz)
Press the dial to enter.
5. Turn the dial to **Select amount:**
1–2 pieces
3–4 pieces
Press the dial to enter.
6. Use **METAL TRAY** is displayed.
7. Press the **START/ENTER** button or the selector dial to start cooking.



NOTE: When speedcooking, always use the black tray.

PRE-SET SPEEDCOOK MENU SELECTIONS

- After a cooking cycle has been completed, use the Resume feature to cook for additional time.
- To review settings during cooking, press the selector dial.
- See the Cooking Guide packed with the oven for a complete list of pre-set speedcook menu selections.

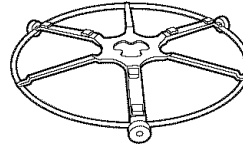
USING SPEEDCOOK FEATURES

CAUTION: When using speedcook programs, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

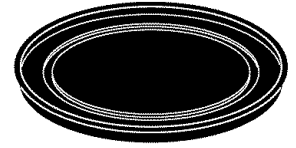
Prior to the first use of your oven, the clock must be set. See the Quick Start section.

Before you begin, make sure the turntable support is in place.

Use the black metal tray at all times when speedcooking.



The **turntable support** must always be in place when using the oven.



Put food or non-metal, oven-safe cookware directly on the **black metal tray to speedcook.**



TO USE A PRE-SET SPEEDCOOK MENU

This oven is already pre-set to cook over 100 popular dishes.

1. Press the speedcook button.

If no selection is made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.

2. Turn the selector dial to FOOD MENU. Press the dial to enter.

3. Turn the selector dial to select the type of food category you want. Press the dial to enter.

4. Turn the selector dial to select the specific food (menu selection). Press the dial to enter.

5. Turn the selector dial to select amount, size and/or doneness (if required, the oven will prompt you.) Press the dial after each selection.

6. Once the display shows START? either press start or the selector dial to start cooking.

For certain foods, turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER. Press START to resume cooking.

For certain foods, the oven will signal CHECK for DONENESS. Check to see if the food is done to your liking. The oven will continue to cook for several minutes. Take the food out when it is done to your liking.

To review settings during cooking, press the selector dial.

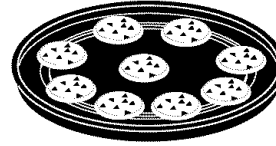
If you enter an undesired selection at any time, simply press the BACK button to return to the previous step, or press the STOP/CLEAR button and re-enter the desired selection.

- Early in a speedcook program, you will see OPTIMIZING COOK TIME in the display. The oven automatically senses the electrical voltage level in your home and adjusts the cooking time up or down for proper cooking.
- If the door is opened during cooking, the oven will stop and PAUSE will appear in the display. Close the door and press the START/ENTER button to resume cooking.
- At anytime during cooking you can turn the selector dial to change the cooking time. You can change power levels by pressing POWER, then turning the selector dial and pressing to enter.
- To assure consistent cooking results, the oven may reduce power levels if the oven is hot at the beginning of a program.
- At the end of cooking, the automatic fan may continue to run for a short time to cool internal components.
- To cook for additional time after a cooking cycle has been completed, use the Resume feature.

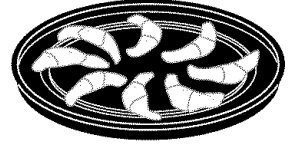
COOKING TIPS FOR GREAT TASTING RESULTS

To ensure consistent and even browning when cooking foods directly on the black metal tray, arrange food as shown at right. Foods can touch, but should not overlap.

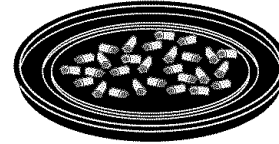
Fresh meat, chicken, fish or seafood that has been frozen should be **thawed before cooking** (the microwave defrost feature can be used). For other frozen prepackaged foods, follow package directions.



Circular pattern
(Example: biscuits, cookies, meats)



Spoke pattern
(Example: crescent rolls, breadsticks)



Single layer
(Example: appetizers)



REPEAT LAST

Use this time saving feature for cooking repetitive items like cookies or appetizers.

NOTE: The last program used is stored for two hours.

1. Press and hold the SPEEDCOOK button for about 3 seconds.
2. The last pre-set food will be displayed.
3. Press the START/ENTER button or the selector dial to start cooking.



RESUME FEATURE

1. If your food needs to cook a bit longer, you can restart the oven by pressing the START/ENTER button or selector dial.
2. RESUME COOKING will be displayed and the oven will restart immediately at 10% of the original time.

The program stays in memory for 5 minutes. After that you will need to begin the program again. See "TO USE A PRE-SET SPEEDCOOK MENU".



SPEEDCOOK POWER LEVEL

This oven uses power from a high intensity halogen light, ceramic heaters and microwaves simultaneously to cook food from the top, bottom and interior to seal in moisture and flavor.

When using the pre-set speedcook recipes on the food menu, the power levels are already selected for you. However, these power levels can be adjusted before or during cooking. Also, the manual cook feature allows you to speedcook items not on the pre-set food menu by selecting your own cook time and power level settings.

Each power level gives you heater power and microwave energy for a certain percentage of the time.

UPPER POWER (U) controls both the upper heater and microwave power. A higher UPPER POWER setting will use more upper heater power, browning food faster on top. A lower UPPER POWER setting uses more microwave power, causing food to cook more evenly throughout. Select a higher setting for foods such as pizza and baked goods. Select a lower setting for foods such as casseroles, meat and fish.

LOWER POWER (L) controls the lower heater. Select a higher setting to brown foods more on the bottom. Select a lower setting for less browning on the bottom.

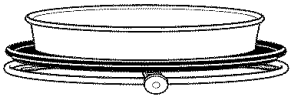
1. Press the SPEEDCOOK button and turn the dial to select FOOD MENU or MANUAL COOK. Press the dial to enter.
2. Follow instructions from "TO USE A PRE-SET SPEEDCOOK MENU" or "MANUAL COOK".
3. To change the power level when prompted by the display, turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to change the lower power level. Press the dial to enter.
5. Press the START/ENTER button or the selector dial to start cooking.

If you do not want to change one of the settings, just press the dial to move to the next selection.

NOTE: Be careful when adjusting power levels so that you do not over- or undercook food.

SPEEDCOOK COOKWARE

- Follow cookware suggestions on the oven display or in the Cookbook or Cooking Guide.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Place food or oven-safe cookware directly on the black tray when cooking.
- Use the black metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- In addition to the cookware provided, you can use non-metal casserole dishes, pie plates and other heat-safe cookware. Place them directly on the black metal tray.
- Be sure to select a size that will rotate easily.
- Place the black metal tray directly on the turntable support.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic or foil when cooking during a speedcook cycle.
- The black metal tray must be in place during the speedcook operations.



MANUAL SPEEDCOOK

This oven gives you the flexibility to cook your favorite dishes.

If you want to cook a food item that is not among the pre-set selections, use manual speedcook.

1. Press the SPEEDCOOK button.

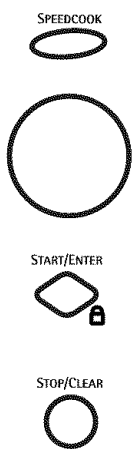
If no entries are made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.

2. Turn the selector dial to MANUAL COOK. Press the dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the cooking time. Press the dial to enter.

The display will prompt you to select UPPER POWER and LOWER POWER.

4. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to change the lower power level. Press the dial to enter.
6. Press the START/ENTER button or press the selector dial to start cooking.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide or cookbook.



SPEEDCOOK RECIPE— TO ENTER AND SAVE

Create up to 30 of your own Speedcook recipes, or customize an existing custom recipe to suit your tastes. Once it's done, your food cooks just the way you want it every time!

1. Press the SPEEDCOOK button.
2. Turn the dial until MY RECIPES appears. Press the dial to enter.
3. Turn the dial until <empty> appears. Press the dial to enter.
4. SELECT COOK TIME appears. Turn the dial to select the cooking time. Press the dial to enter.

The display will prompt you to select UPPER POWER and LOWER POWER.

5. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.

6. Turn the dial to change the lower power level. Press the dial to enter.
7. Spell out the food name by turning the selector dial to advance through the available characters. Press the dial to enter a character. When you have entered the entire name, press START/ENTER. You may change previously entered characters by pressing the BACK button.
8. RECIPE ADDED appears. To begin cooking, press the START/ENTER button. To store the recipe without cooking, press the STOP/CLEAR button.

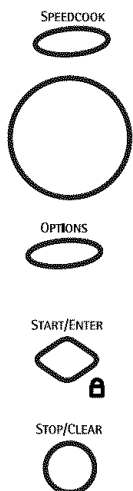
For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide or cookbook.



SPEEDCOOK RECIPE— TO FIND AND USE

To find and use stored custom speedcook recipes:

1. Press the SPEEDCOOK button.
2. Turn dial to MY RECIPES and press to enter.
3. Turn dial until the recipe you want is displayed and press the dial to enter.
4. Press the START/ENTER button or press the selector dial to start cooking.



SPEEDCOOK RECIPE— TO ADJUST OR CHANGE

To adjust or change stored custom speedcook recipes:

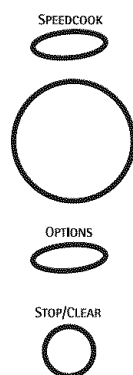
1. Press the SPEEDCOOK button.
2. Turn the dial until MY RECIPES appears. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to the recipe you want to change. Press the dial to enter.
4. Press the OPTIONS button.
5. Turn the dial to select CHANGE RECIPE. Press the dial to enter.

6. The display will prompt you to SELECT COOK TIME, then select UPPER POWER, LOWER POWER and FOOD NAME. Turn the dial and press to enter the appropriate settings.

(For more detailed instructions, follow steps 4 through 7 in the section “SPEEDCOOK RECIPE—TO ENTER AND SAVE”.)

7. RECIPE ADDED appears. To begin cooking, press the START/PAUSE button. To store the recipe without cooking, press the CLEAR/OFF button.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide or cookbook.



SPEEDCOOK RECIPE— TO DELETE

To delete stored custom speedcook recipes:

1. Press the SPEEDCOOK button.
2. Turn the dial until MY RECIPES appears and press the dial to enter.
3. Turn dial to the recipe you want to delete and press the dial to enter.

4. Press the OPTIONS button.
5. Turn the dial to select DELETE RECIPE, and press the dial to enter. This deletes the recipe. You may now enter and save a new recipe or press STOP/CLEAR to return to the clock display.

THINGS THAT ARE NORMAL DURING SPEEDCOOKING

Cooking Times

- When speedcooking preprogrammed foods, you may see OPTIMIZING COOK TIME in the display several seconds after you press START. The oven automatically senses the electrical voltage level in your home and adjusts the cooking time up or down for proper cooking.

Fan/Vent

- The fan will come on during cooking. At the end of cooking, the automatic fan will continue to run for a short time, and the display will read Oven is Cooling. The fan will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
- The exhaust fan may come on automatically if the cooktop is in use.
- The oven vent will emit warm air while the oven is on.

Lights

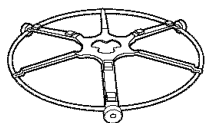
- When the oven is on, light may be visible around the door or outer case.
- The heaters will dim and cycle on and off during a speedcook cycle, sometimes even at full power levels. This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.

Heaters

- No preheating is required. The oven begins cooking immediately.
- The door and inside of the oven will be very hot. Use caution when opening the door and removing food.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic or foil when cooking during a speedcook cycle.
- When cooking for an extended period of time, the oven may automatically reduce the power levels to maintain the appropriate level of oven heat.

Sounds

- Clicks and a fan blowing are normal sounds during cooking. The relay board is turning components on and off.



The **turntable support** must always be in place when using the oven.



Put food or oven-safe cookware directly on the **black metal tray to bake**.

CONVECTION BAKING

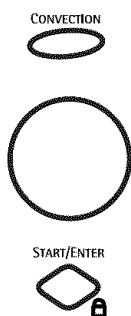
Convection baking allows you to cook foods the same way as a conventional oven, using a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 250°F to 450°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook slightly faster than in regular oven cooking.

Before you begin, make sure the turntable support is in place. Use the black metal tray at all times when baking.

CAUTION: When baking, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

CONVECTION BAKING WITH PREHEAT



1. Press the CONVECTION button.
2. When using the CONVECTION BAKE mode to cook baked goods such as cakes, brownies, cookies, pies, rolls, etc., reduce the oven temperature 25°F–40°F from the recipe to prevent overbrowning of baked goods.

Turn the dial to set the oven temperature and press dial to start preheating. Do not place the food in the oven. (You will be prompted to enter the cook time, after the oven is preheated.)

3. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.

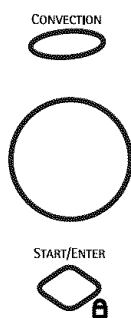
4. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press START/ENTER to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

You may change the oven temperature during preheating by pressing the POWER button and turning the dial to select the new temperature.

If the oven door is opened during cooking, PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/ENTER.

Cook times are shown in minutes and can be a maximum of 179 minutes. Time can be changed during cooking by turning the dial.

CONVECTION BAKING WITHOUT PREHEAT



1. If your recipe does not require preheating, press the CONVECTION button.
2. When using the CONVECTION BAKE mode to cook baked goods such as cakes, brownies, cookies, pies, rolls, etc., reduce the oven temperature 25°F–40°F from the recipe to prevent overbrowning of baked goods.

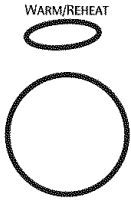
Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.

3. To bypass preheating, press the dial again.

4. Turn the dial to set the cook time and press to enter.
5. Place the food in the oven, and press the START/ENTER button to start the oven.

If the oven door is opened during cooking, PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/ENTER.

Cook times are shown in minutes and can be a maximum of 179 minutes. Time can be changed during cooking by turning the dial.



WARMING

The warming feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.

1. Press the WARM/REHEAT button.
2. Turn the dial to select WARMING. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the oven temperature.
 - LOW 140–160°F
 - MEDIUM 160–195°F
 - HIGH 195–230°F
4. Turn the dial to CRISP or MOIST. Press the dial to enter.

If the oven door is opened during warming, PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/ENTER.

Tips for Crisp Foods:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.

Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not put water in the warming pan.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.

To Crisp Stale Items:

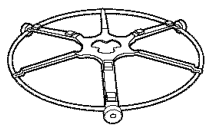
- Place food or dishes directly on the black metal tray.
- Preheat on LOW setting and select CRISP.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Temperature and Moisture Selection Chart

Food Type	Control Setting	Moisture Setting
Bread, hard rolls	MEDIUM	CRISP
Bread, soft rolls	MEDIUM	MOIST
Casseroles	MEDIUM	MOIST
Fried foods	HIGH	CRISP
Meats* and fish	MEDIUM	CRISP
Pancakes, waffles	HIGH	CRISP
Pizza	HIGH	CRISP
Potatoes, baked	HIGH	CRISP
Potatoes, mashed	MEDIUM	MOIST
Poultry	HIGH	MOIST
Tortilla Chips	LOW	CRISP
Vegetables	MEDIUM	MOIST

* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.





The **turntable support** must always be in place when using the oven.



The **glass microwave turntable** should always be in place when **microwaving**.

USING THE MICROWAVE FEATURES

Make sure the turntable support and glass microwave turntable are in place.

Place food or microwavable container directly on the glass microwave turntable to cook your food.

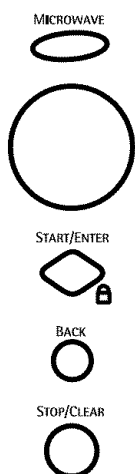
Center the turntable on the turntable support. The turntable will not lock onto the center hub.

COOKWARE

- Make sure that cookware is suitable for microwaving.
- Place food or microwavable container directly on the glass microwave turntable to cook your food.

MICROWAVE PRE-SET FOOD SELECTIONS:

- | | | |
|---------------------------|---------------|---------------------------------------|
| • Bacon | • Rice | • Soup |
| • Defrost (Auto and Time) | • Sure Simmer | • Cook Time |
| • Frozen Entrée | • My Recipes | • Vegetables (fresh, frozen, canned) |



HOW TO USE PRE-SET MICROWAVE SELECTIONS

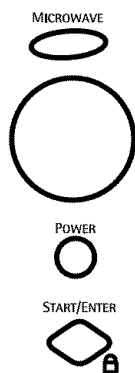
1. Press the MICROWAVE button.
- If no selection is made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.**
2. Turn the dial to find the pre-set selection you want. Press the dial to enter.
 3. If required, the oven will prompt you to select amount, weight, size or time. Turn the dial and press after each selection.
 4. Press the dial or the START/ENTER button to start cooking.

To review settings during cooking, press the selector dial.

If you enter an undesired selection at any time, simply press the BACK button to return to the previous step, or press the STOP/CLEAR button and re-enter the desired selections.

COOKING TIPS

- When cooking bacon, layer strips on a plate. Cover each layer with a paper towel.
- When cooking vegetables, use a microwave-safe casserole or bowl. Cover with a lid or vented plastic wrap.
- For frozen vegetables, follow the package instructions for adding water.
- For fresh vegetables, add two tablespoons of water for each serving.



COOK TIME

- The power level is automatically set at high, but you can change it for more flexibility.
1. Press the MICROWAVE button.
 2. Turn the dial to COOK TIME and press the dial to enter.
 3. Turn the dial to set the time and press the dial to enter.

4. To change the power level if you don't want full power, press the POWER button. Turn the dial to select. Press the dial to enter.
5. Press the dial or the START/ENTER button to start cooking.

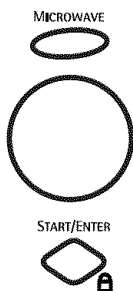
You may open the door during COOK TIME to check the food. Close the door and press START/ENTER to resume cooking.



ADD MINUTE

Press ADD MINUTE for one minute increments of microwave cooking time. Oven starts immediately.

You may add or subtract time by turning the dial. You may also add time in one minute increments by pressing ADD MINUTE again.



MICROWAVE SENSOR FEATURES

Some microwave features are sensor functions that detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

When using sensor features, do not open the oven door until time is counting down in the display. If the door is opened, close it and press START/ENTER immediately.

Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use COOK TIME in the microwave selector for additional cooking time.

To subtract time from a sensor program:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise to subtract 10% (-) from the automatic time. Additional turning will subtract 20% (- -) from the automatic time.

To add time to a sensor program:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise to add 10% (+) to the automatic time. Additional turning will add 20% (+ +) to the automatic time.

- If you have been speedcooking or baking and the oven is already hot, it may indicate that it is too hot for sensor cooking. Of course, you can always continue with the non-sensor functions.
- To shorten or lengthen the cook time, wait until the time countdown shows in the display. Then turn the dial to add or subtract time.
- Drinks reheated with the BEVERAGE feature may be very hot. Remove the container with care.
- If you open the door while sensor cooking, SENSOR ERROR will appear. Close the door and press START/ENTER to begin again.

The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.

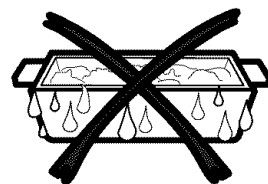
- Always use microwave-safe containers and cover them with lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Beverages are best heated uncovered.



Covered



Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

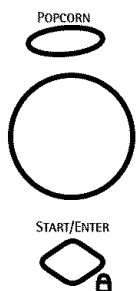
MICROWAVE SENSOR PROGRAMS:

Cooking:

- Frozen Entrées
- Rice
- Sure Simmer
- Popcorn

Reheating:

- Beverage
- Pasta
- Plate of Leftovers
- Sauces
- Soup



Use only with prepackaged popcorn weighing 1.75 to 3.5 ounces.

POPCORN

To use the Popcorn feature:

1. Follow package instruction, using COOK TIME if the package is less than 1.75 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the oven.
2. Press POPCORN.
3. Press the dial or press the START/ENTER button to start cooking.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion — it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use COOK TIME in the microwave selector for additional cooking time.

If you open the door while POPCORN is displayed, a SENSOR ERROR message will appear. Close the door and press START/ENTER immediately.



SURE SIMMER

The Sure Simmer feature will bring 1–4 quarts of foods such as soups and stews to a boil, then allow them to simmer for up to 2 hours. Cover the dish with a lid.

1. Place covered food in the oven.
2. Press the MICROWAVE button.
3. Turn the dial to SURE SIMMER. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to set the amount of time you want the food to simmer after boiling.
5. Press the dial or the START/ENTER button to start cooking.

The oven signals when the food begins to boil and the simmer time begins counting down. Stir the food if necessary.

Do not open the door until time is counting down in the display. If the door is opened, close it and press START/ENTER immediately.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion — it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use COOK TIME in the microwave selector for additional cooking time.



RICE

The Rice feature will cook 1/2–2 cups of long-cooking rice. Follow the package instructions for the amount of water to add. Use an oversized microwaveable dish and cover the dish with a lid.

1. Place covered food in the oven.
2. Press the MICROWAVE button.
3. Turn the dial to RICE. Press the dial to enter.
4. Press the dial or the START/ENTER button to start cooking.

The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down. Stir the food if necessary.

Do not open the door until time is counting down. If the door is opened, close it and press START/ENTER immediately.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion — it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use COOK TIME in the microwave selector for additional cooking time.



FROZEN ENTREE

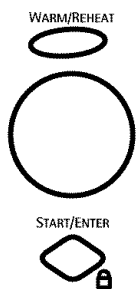
The Frozen Entree feature will cook an 8–22 ounce frozen entrée.

1. Loosen one corner of the plastic cover on the entrée and place in the oven
2. Press the MICROWAVE button.
3. Turn the dial to FROZEN ENTREE. Press the dial to enter.
4. Press the dial or the START/ENTER button to start cooking.

The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down. Stir the food if necessary.

Do not open the door until time is counting down. If the door is opened, close it and press START/ENTER immediately.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion — it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the countdown, use COOK TIME in the microwave selector for additional cooking time.



REHEATING

The REHEAT feature reheats servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

1. Press the WARM/REHEAT button.
2. Turn dial to select REHEATING. Press the dial to enter.
3. Turn dial to find the food you want to reheat. Press the dial to enter.
4. If required, the oven will prompt you to select the amount. Turn the dial to select and press to enter.
5. Press the dial or the START/ENTER button to start reheating.

To review settings during cooking, press the selector dial.

Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

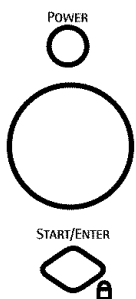
NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion — it may result in severely overcooked or burnt food. If food is not hot enough after the countdown, use COOK TIME in the microwave selector for additional reheating time.

It is best to use COOK TIME and not REHEAT for these foods:

- Bread products
- Foods that must be reheated uncovered
- Foods that need to be stirred or turned
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating

REHEAT GUIDE

Food Type	Comments
Beverage (8–10 oz.)	Do not cover.
Pasta (8–12 oz.)	Cover with wax paper, lid or vented plastic wrap.
Pizza Slices (1–4 slices)	Do not cover.
Plate of Leftovers (2–3 foods, 4 oz. each)	Cover with wax paper or vented plastic wrap.
Sauces (4–8 oz.)	Cover with lid or vented plastic wrap.
Soup (8–20 oz.)	Cover with lid or vented plastic wrap.



MICROWAVE POWER LEVEL

1. First, follow directions for COOK TIME, TIME DEFROST or ADD MINUTE.
 2. Press the POWER button.
 3. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the dial to enter.
 4. Press the dial or the START/ENTER button to start cooking.
- You can change the power level before or during a cooking program.

Here are some examples of uses for various power levels:

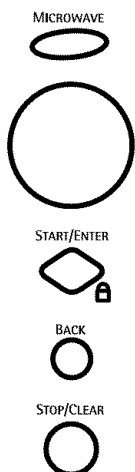
High 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

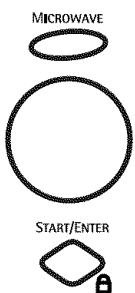


MICROWAVE RECIPE— TO ENTER AND SAVE

Create and store up to 10 of your own microwave recipes.

1. Press the MICROWAVE button.
2. Turn dial until MY RECIPES appears. Press the dial to enter.
3. Turn dial until <empty> appears. Press the dial to enter.
4. SELECT COOK TIME appears. Turn the dial to select the cooking time you want. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to change the power level and press to enter.

6. Spell out the food name by turning the selector dial to advance through the available characters. Press the dial to enter a character. When you have entered the entire name, press START/ENTER. You may change previously entered characters by pressing the BACK button.
7. RECIPE ADDED appears. To begin cooking, press the START/ENTER button or press the STOP/CLEAR button to store the recipe without cooking.

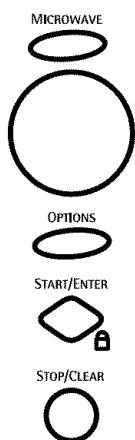


MICROWAVE RECIPE— TO FIND AND USE

To find and use stored custom microwave recipes:

1. Press the MICROWAVE button.
2. Turn dial to MY RECIPES and press the dial to enter.
3. FOOD NAME and the recipe names you entered will appear.

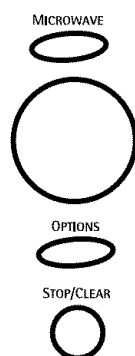
4. Turn dial to your recipe and press the dial to enter.
5. Press the START/ENTER button or the selector dial to start cooking.



MICROWAVE RECIPE— TO ADJUST OR CHANGE

To adjust or change stored custom microwave recipes:

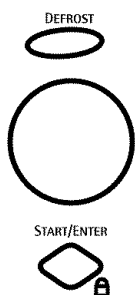
1. Press the MICROWAVE button.
2. Turn dial to MY RECIPES and press the dial to enter.
3. Turn the dial to the recipe you want to change. Press the dial to enter.
4. Press the OPTIONS button.
5. Turn the dial to select CHANGE RECIPE. Press the dial to enter.
6. Turn the dial to select the cook time and press the dial to enter.
7. Turn the dial to select the power level and press the dial to enter.
8. RECIPE ADDED appears. To begin cooking, press the START/ENTER button or press the STOP/CLEAR button to store the recipe without cooking.



MICROWAVE RECIPE— TO DELETE

To delete stored custom microwave recipes:

1. Press the MICROWAVE button.
2. Turn dial to MY RECIPES and press the dial to enter.
3. Turn the dial to the recipe you want to delete. Press the dial to enter.
4. Press the OPTIONS button.
5. Turn the dial to select DELETE RECIPE, and press the dial to enter. This deletes the recipe. You may now enter and save a new recipe or press STOP/CLEAR to return to the clock display.



AUTO DEFROST

Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to six pounds.

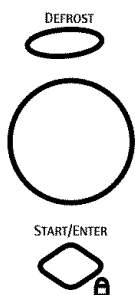
1. Remove food from the package and place it on a microwave-safe dish.
 2. Press the DEFROST button.
 3. Turn the dial to DEFROST-AUTO. Press the dial to enter.
 4. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz.) Press the dial to enter.
 6. Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER.
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil for even defrosting.

- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

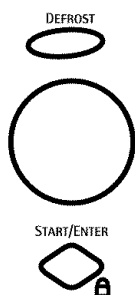


TIME DEFROST

Use Time Defrost to defrost for a selected length of time.

1. Press the DEFROST button.
2. Turn the selector dial to DEFROST-TIME. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
4. Press the dial or START/ENTER button to start defrosting.
5. Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. To change the power levels, see the Microwave Power Level section. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to about 1/3. When defrosting at high power levels, food will need more frequent attention than usual.



BREAD DEFROST

Bread Defrost automatically sets the defrosting times and power levels for defrosting breads.

- Remove any wire twist-ties from package and place bread on a microwave-safe dish. Small servings of bread should be removed from the packaging.
1. Press the DEFROST button.
 2. Turn dial to DEFROST-BREAD. Press the dial to enter.
 3. Turn the dial to enter the food weight. Press the dial to enter.
 4. Press the dial or the START/ENTER button to start defrosting.

5. Turn the food over when the oven signals TURN FOOD OVER.
- After defrosting, let bread stand 5 minutes to complete defrosting.

Bread Defrost Chart	
Bread Type	Approximate Weight
1 Small Bagel	0.2 lb
1 Large Bagel	0.3 lb
4 Slices of Bread	0.2 lb
1 Loaf of Bread	1.0 lb
1 Dinner Roll	0.2 lb
1 Hamburger/Hot Dog Bun	0.2 lb
1 Small Muffin	0.2 lb
1 Large Muffin	0.3 lb

DEFROSTING TIPS

Use Auto Defrost for meat, poultry and fish. Use Time Defrost for most other frozen foods. Use Bread Defrost for bread products.

- Foods frozen in paper or plastic can be time defrosted in the package, but foods should be taken out of the package when using Auto Defrost. Small servings of bread should be removed from the package when using Bread Defrost. Closed packages should be slit, pierced or vented after food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use Auto Defrost. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

THINGS THAT ARE NORMAL

Interference

- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position of the TV/radio antenna.

Oven Heat

- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Steam or vapor may escape from around the door.

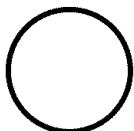
Sounds

- You may hear a dull thumping sound while the oven is operating.



“FOOD IS READY”

To remind you that you have food in the oven, the oven will display **FOOD IS READY** and beep once a minute until you either open the oven door or press the STOP/CLEAR button.



REVIEW

Use this feature to review the current cooking selections you have set.

Press the selector dial at any time during cooking.

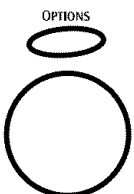


BEEPER VOLUME

Use this feature to adjust the volume of the beeper or to turn the beeper off.

1. Press the OPTIONS button.
2. Turn the dial to BEEPER VOLUME and press the dial to enter.

3. Turn the dial to select the beeper volume. Press the dial to enter.



CLOCK

The clock must be set before you can use your oven for the first time (see the “Quick Start” section for instructions).

1. To change the clock time, press the OPTIONS button and turn the dial to CLOCK. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.

3. Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.



CLOCK DISPLAY ON/OFF

Use this feature to turn your clock display on or off.

1. Press the OPTIONS button.

2. Turn the dial to CLOCK DISPLAY. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select ON or OFF. Press the dial to enter.



DISPLAY SPEED

You can change the display scroll speed if the message scroll is too slow or too fast.

1. Press the OPTIONS button.

2. Turn the dial to DISPLAY SPEED. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the scroll speed. Press the dial to enter.



AUTO NIGHT LIGHT

Use this feature to program the on/off time for an automatic night light.

To set the Night Light:

1. Press the OPTIONS button.
2. Turn the dial to NIGHT LIGHT. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to SET NITE LIGHT. Press the dial to enter.
4. Set hours, minutes, and AM/PM for the on and off times. Press the dial after each selection.

To check the Night Light setting:

1. Press the OPTIONS button.
2. Turn the dial to NIGHT LIGHT. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to CHECK SETTING. Press the dial to enter.

To cancel the Night Light setting:

1. Press the OPTIONS button.
2. Turn the dial to NIGHT LIGHT. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to CLEAR SETTING. Press the dial to enter.



REMINDER

Use this feature like an alarm clock to help you keep up with things to do.

To set the Reminder:

1. Press the OPTIONS button.
2. Turn the dial to REMINDER and press the dial to enter.
3. Turn the dial to SET. Press the dial to enter.
4. Set the hours, minutes and AM/PM for the on and off times. Press the dial after each selection.

To review the Reminder setting:

1. Press the OPTIONS button.
2. Turn the dial to REMINDER and press the dial to enter.
3. Turn the dial to REVIEW. Press the dial to enter.

To clear the Reminder setting:

1. Press the OPTIONS button.
2. Turn the dial to REMINDER and press the dial to enter.
3. Turn the dial to CLEAR. Press the dial to enter.



HELP

Use this feature to find out more about your oven and its features. The display will show a description for the program you have chosen.

1. Press the OPTIONS button.
2. Turn the dial to HELP. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the feature name. Press the dial to enter.

Features found in the HELP function.

Add Minute	Defrost (Auto)	Options	Soup
Adjust	Defrost (Bread)	Pasta	Speedcook
Back	Defrost (Time)	Pizza	Start/Enter
Bacon	Display Speed	Plate	Stop/Clear
Beeper Volume	Food Menu	Popcorn	Sure Simmer
Beverage	Frozen Entrée	Power	Surface Light
Child Lockout	Help	Reminder	Vegetables (Canned)
Clear/Off	Kitchen Timer	Repeat Last	Vegetables (Fresh)
Clock	Manual Cook	Resume	Vegetables (Frozen)
Clock Display	Microwave	Review	Vent Fan
Convection	My Recipes	Rice	Warm/Reheat
Cook Time	Night Light	Sauce	

START/ENTER

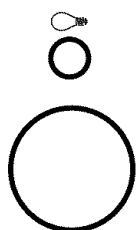


CHILD LOCKOUT

You may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started or used by children.


Press and hold START/ENTER for about 3 seconds to lock and unlock.


When the control panel is locked, **Control Panel LOCKED** will be displayed briefly any time a button or the dial is pressed.





SURFACE LIGHT

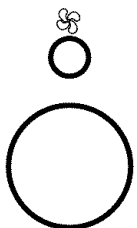
Use to light your cooktop.

Press the  button, then turn the dial if you want to change the brightness.

Press the  button again to turn the light off.


To turn the Night Light on, press and hold the  button for about 3 seconds.


To turn the Night Light off, press the  button.



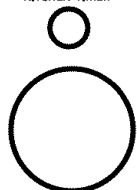
VENT FAN

The vent fan removes steam and other surface vapors from cooking.

Press the  button, then turn the dial if you want to change the fan speed.

Press the  button again to turn the fan off.

KITCHEN TIMER



KITCHEN TIMER

Use this feature anytime you need a general purpose timer. It can even be used while cooking in the oven.

1. Press the KITCHEN TIMER button.
2. Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the seconds. Press the dial to enter.

To pause, press KITCHEN TIMER. To restart, press KITCHEN TIMER again.

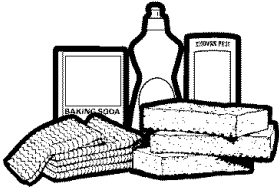
To cancel, press and hold the KITCHEN TIMER button down for about 3 seconds.

AUTOMATIC FAN

An automatic fan feature protects the oven from too much heat rising from the cooktop below it and from too much heat inside the oven cavity.

It automatically turns on if it senses too much heat.

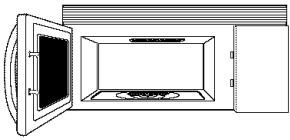
If you have turned the fan on, you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and oven controls are turned off.



HELPFUL HINTS

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Be sure the power is off before cleaning any part of this oven.



Walls, floor, inside window, metal and plastic parts on the door

HOW TO CLEAN THE INSIDE

Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a damp soapy cloth. Remove greasy spatters with a damp sudsy cloth, then rinse with a damp cloth.

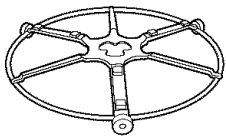
Do not spray or splash liquids directly into the heater areas.

Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your oven.

Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad, causing electrical shock.

Some food or liquids may fall into the heater areas. The heaters will cook most of the food away. Any remaining residue will not affect cooking.



Turntable support

Do not use the oven without the turntable support in place.

REMOVABLE TURNTABLE SUPPORT

The area underneath the turntable support should be cleaned frequently to avoid odors and smoking during a cooking cycle.

The turntable support can be broken if dropped. Wash carefully in warm, sudsy water. Dry completely and replace.

To replace the turntable support, place its center over the hub in the center of the oven and turn it until it seats into place.



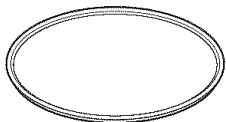
Black metal tray

TRAY AND TURNTABLE

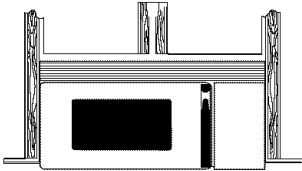
To prevent breakage, allow the black metal tray and glass microwave turntable to cool completely before cleaning. Wash carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher.

A soap-filled scouring pad can also be used to clean the black metal tray.

Do not use abrasives, as they may damage the finish.



Glass microwave turntable



HOW TO CLEAN THE OUTSIDE

We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Case

Clean the outside with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Glass Door (on some models)

Wipe with a clean damp sponge. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it.

Stainless Steel Control Panel and Door (on some models)

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

If food soil remains, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409®.

For hard-to-clean soil, use a standard stainless steel cleaner, such as Bon-Ami® or Cameo®.

Apply cleaner with a damp sponge. Use a clean, hot, damp cloth to remove cleaner. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

After cleaning, use a stainless steel polish, such as Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® or Weno! All Purpose Metal Polish®. Follow the product instructions for cleaning the stainless steel surface.

Bottom

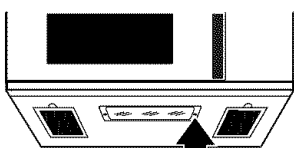
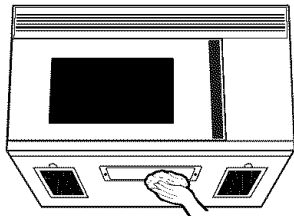
Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

Vent Grill

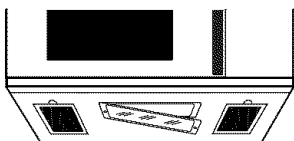
Use warm soapy water and a dishcloth to wipe off the grill. If desired, use cotton swabs to get in between the grill louvers.

Door Frame

It's important to keep the area clean where the door seals against the oven. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.



Remove screw

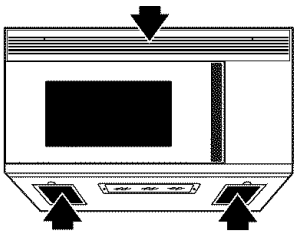


COOKTOP LIGHT/NIGHT LIGHT

1. To replace the cooktop light/night light, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
2. Remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
3. Be sure the bulb is cool before removing. Gently pull the bulb from the receptacle.
4. Push the new bulb straight into the receptacle all the way, then raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.

Replace the burned-out bulb with a 120 volt, 20 watt (max.) halogen bulb (WB36X10213), available from your nearest Sears Parts & Repair Center. Call 1-800-4-MY-HOME.® High-intensity 20 watt bulbs, available in most supermarkets and hardware stores, may also be used for replacement.

Charcoal filter (on some models)



Reusable vent filters
(on all models)

VENT FAN

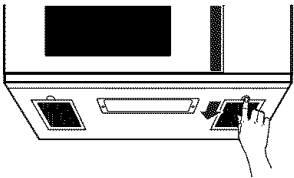
The vent fan has two metal reusable vent filters.

Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

REUSABLE VENT FILTERS

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

For this reason, the filters must **always** be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.



REMOVING AND CLEANING THE FILTERS

To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

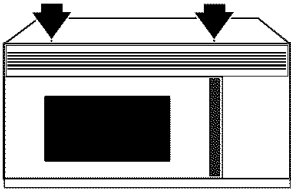
To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

CHARCOAL FILTER

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB2X9883 available from your nearest Sears Parts & Repair Center. Call 1-800-4-MY-HOME.®

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage).



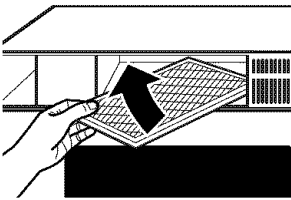
Remove 2 grille screws to remove the grille

TO REMOVE THE CHARCOAL FILTER

To remove the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Remove the top grille by removing the two screws that hold it in place.

You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

Slide the filter toward the front of the oven and remove it.



TO INSTALL THE CHARCOAL FILTER

To install a new charcoal filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the filter into the top opening of the oven as shown, maneuvering it behind the plastic grille until it fits squarely into place. It will rest at an angle behind the plastic grille on two side support tabs and in front of the right rear tab. Replace the grille and two screws. Reconnect power.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE...

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
LIGHTS		
Light during a the speedcook cycle dims and cycles on and off, even at full power levels	This is normal. Power level has been automatically reduced because the oven is hot.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The oven senses heat level and adjusts automatically.
Light visible around the door and outer case while speedcooking	This is normal.	<ul style="list-style-type: none"> When the oven is on, light may be visible around the door and outer case.
FAN		
Fan continues to run after cooking stops	The oven is cooling.	<ul style="list-style-type: none"> The fan will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
Oven vent emits warm air while oven is on	This is normal.	
Fan comes on automatically when oven not in use	This is normal.	<ul style="list-style-type: none"> If the cooktop gets too hot, the vent fan comes on.
Fan comes on automatically when using the microwave	This is normal.	<ul style="list-style-type: none"> If the microwave is used after speedcook and the oven senses that it is too hot, the vent fan comes on to cool the oven.
COOKING		
The oven makes unusual sounds while cooking	Clicks and fans blowing are normal. The relay board is turning the components on and off.	<ul style="list-style-type: none"> These sounds are normal.
Smoke comes out of the oven when the door is open	Food is high in fat content. Aerosol spray used on the pans.	<ul style="list-style-type: none"> Smoke is normal when cooking high-fat foods. Use vegetable oil or olive oil on the meat itself instead of coating the entire pan.
Food is not fully cooked or browned at the end of a cooking program	Programmed times may not match the size or amount of food you are cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Increase or decrease time for doneness or adjust the upper or lower lamps for browning.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE...

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
DISPLAY		
The display is blank	The clock display has been turned off.	<ul style="list-style-type: none"> Check the OPTIONS menu for clock display settings. Turn the display on.
“Control Panel LOCKED” appears in display	The control has been locked.	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold START/ENTER for about 3 seconds to unlock the control.
Control display is lighted yet oven will not start	Clock is not set.	<ul style="list-style-type: none"> Set the clock.
	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> Open the door and close securely.
	START/ENTER button not pressed after entering cooking selection.	<ul style="list-style-type: none"> Press START/ENTER.
	Another selection already entered in oven and STOP/CLEAR button not pressed to cancel it.	<ul style="list-style-type: none"> Press STOP/CLEAR.
	Size, quantity or cooking time not entered after selecting VEGETABLES (FRESH, FROZEN, CANNED), BACON, DEFROST-TIME, COOK TIME or PIZZA.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you have entered cooking time after selecting.
	STOP/CLEAR was pressed accidentally.	<ul style="list-style-type: none"> Reset cooking program and press START/ENTER.
	Food weight not entered after selecting DEFROST-AUTO or DEFROST-BREAD.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you have entered food weight after selecting DEFROST-AUTO or DEFROST-BREAD.
OTHER PROBLEMS		
The door and inside of the oven feels hot	The heat lamps produce intense heat in a small space.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. Use oven mitts to remove food when ready.
Floor of the oven is warm, even when the oven has not been used	The cooktop light is located below the oven floor. When the light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	<ul style="list-style-type: none"> Unplug the oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
Glass microwave turntable does not lock into center hub		<ul style="list-style-type: none"> This is normal. Center the tray on the turntable support.

INDICE DE CONTENIDO

Instrucciones de seguridad

- Precauciones para evitar posibles exposiciones a exceso de energía del microondas 44
- Instrucciones importantes de seguridad 44-47
- Instrucciones para la conexión a tierra 47

Cuidado y mantenimiento

- Limpeza del aparato 77, 78
- Reposición de bombillas 78
- El ventilador y los filtros del ventilador 79
- Filtro de carbón 80

Operación

- ¿Qué es Speedcook o cocción rápida? 48
- Partes importantes de su Horno Speedcook . . 49, 50
- Inicio rápido 51, 52
- Speedcooking o Cocción rápida 53-60
- Horneado a convección 61
- Función "Warming" (calentar) 62
- Microondas 63-72
- Otras funciones 73-76

Consejos para la solución de problemas

- Problemas y soluciones 81-83

Servicios al consumidor

- Ubicación del modelo/número de serie 42
- Garantía 43
- Contrato de protección maestra 43
- Servicios al consumidor 84
- Servicios de reparación 84

REGISTRO DEL PRODUCTO

Para su conveniencia y referencia futura, sírvase escribir los números de modelo y de serie en el espacio provisto. El número de modelo y el número de serie de su Horno Speedcook se encuentra en una etiqueta al frente de la etiqueta del horno, detrás de la puerta.

NÚMERO DE MODELO:

363.

NÚMERO DE SERIE:

ESPAÑOL





GARANTÍA DEL HORNO SPEEDCOOK

GARANTÍA TOTAL DE UN AÑO PARA EL HORNO SPEEDCOOK

Por un año a partir de la fecha de compra, si este horno Kenmore Elite Speedcook falla debido a un defecto material o de mano de obra, Sears lo reparará sin costo.

GARANTÍA TOTAL DE TRES AÑOS PARA EL SISTEMA CALEFACTOR

Por tres años a partir de la fecha de compra, si cualquier calefactor o bombilla de este horno Kenmore Elite Speedcook falla debido a un defecto material o de mano de obra, Sears lo reparará sin costo.

GARANTÍA TOTAL DE CINCO AÑOS PARA EL MAGNETRÓN

Por cinco años a partir de la fecha de compra, si el Magnetron de este horno Kenmore Elite Speedcook falla debido a un defecto material o de mano de obra, Sears lo reparará sin costo.

La cobertura de la garantía arriba expuesta aplica únicamente a hornos Speedcook que se usen con fines domésticos.

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ DISPONIBLE AL CONTACTAR EL SERVICIO DE SEARS AL 1-800-SU-HOGAR.®

Esta garantía aplica únicamente mientras este producto se use en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Es posible que tenga otros derechos que pueden variar entre estados.

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

Contrato de protección maestra

Felicitaciones por su compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para muchos años de operación confiable. Sin embargo, al igual que todos los productos, puede requerir de mantenimiento o reparación preventivas en cualquier momento. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

Adquiera un Contrato de protección maestra ahora mismo y protéjase contra inconvenientes y gastos inesperados.

El Contrato de protección maestra también le ayuda a ampliar la vida de su nuevo producto. Lo siguiente es lo que se incluye en el contrato:

- ✓ **Servicio experto** por parte de nuestros 12,000 especialistas profesionales de reparación
- ✓ **Servicio ilimitado sin costo** por partes y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas
- ✓ **Garantía total**—reposición de su producto cubierto si ocurren cuatro o más de cuatro fallas del producto dentro de doce meses
- ✓ **Reposición del producto** si el producto cubierto no se puede reparar
- ✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud – sin cargo adicional
- ✓ **Ayuda telefónica rápida**—asistencia telefónica de parte de un técnico de Sears sobre los productos que requieren reparación en casa, además de una conveniente programación de reparaciones
- ✓ **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas
- ✓ **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido

Una vez adquiera el contrato, solo necesita una llamada telefónica para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o programar la cita del servicio por Internet.

Sears cuenta con más de 12.000 especialistas profesionales de reparación, quienes tienen acceso a más de 4,5 millones de partes y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesionalismo en el que puede contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra para los años venideros. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

Aplican ciertas limitaciones y exclusiones.
Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional de Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de garaje, calentadores de agua y otros aparatos importantes para el hogar, en los EE.UU. llame al **1-888-SU-HOGAR®**.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS

⚠ ADVERTENCIA!

Por su seguridad, se debe seguir la información de este manual para reducir el riesgo de incendios, explosiones, choques eléctricos, exposiciones a exceso de energía del microondas o para evitar daños a la propiedad, daños personales o la pérdida de la vida.

No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no destruir o alterar los bloqueos de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el frente del horno y la puerta ni permita que la suciedad o residuos de limpiadores se acumulen en las superficies de cierre.

No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en la:

- 1 puerta (torcedura),
- 2 bisagras y cierres (rotos o sueltos),
- 3 empaques de la puerta y superficies de cierre hermético.

El horno lo debe ajustar o reparar el personal correctamente calificado para realizar servicios.

- **Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**
 - Lea y siga las precauciones específicas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A EXCESO DE ENERGÍA DEL MICROONDAS.
 - Cerciórese de que el aparato esté correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
 - Instale o coloque este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
 - Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados—por ejemplo, tarros o botes cerrados—podrían explotar y no deben calentarse en este horno. Tal uso del horno podría resultar en lesiones.
 - No instale este aparato encima de un lavaplatos.
 - Este horno no está aprobado para uso o pruebas en el agua.
 - Este horno cumple con la lista UL para instalación encima de estufas eléctricas y de gas.
 - Este horno está diseñado para uso encima de hornos no mayores de 36 pulgadas. Se puede instalar tanto encima de equipos de cocina de gas como eléctricos.
 - No opere este aparato si tiene un cable o enchufe dañado, si no está funcionando correctamente y si está estropeado y se ha caído.
 - Al igual que con cualquier otro aparato, se necesita de supervisión cercana si es usado por niños.
 - Use este aparato únicamente con el propósito para el cual fue diseñado según se describe en esta guía.
 - No use químicos o vapores corrosivos en este aparato.
 - Este aparato está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar alimentos. No está diseñado para uso de laboratorio o industrial.
- Este aparato sólo debe ser reparado por personal de servicio calificado. Contacte el centro de servicio autorizado más cercano para revisiones, reparaciones o ajustes.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura en este aparato.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca de agua—por ejemplo, en un sótano húmedo, próximo a piscinas o albercas, cerca de un lavamanos o lugares similares.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de las superficies calientes.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Consulte las instrucciones para la limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y limpieza de esta guía.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - NO cocine excesivamente los alimentos. Atienda el electrodoméstico cuando materiales de papel, plástico o cualquier otro material combustible es colocado en el interior del horno mientras cocina.
 - Retire los amarres de alambre o manijas de metal de los contenedores de papel o plástico antes de colocarlos en el horno.
 - No use el horno como espacio de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no esté en uso.
 - Si los materiales en el interior del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el suministro eléctrico, o desconecte el suministro eléctrico hacia la casa interrumpa el suministro eléctrico en el panel de interrupción de circuito. Si la puerta se abre, el incendio se podría esparcir.
 - No utilice las funciones de los sensores dos veces seguidas en la misma porción de comida. Si la comida no está completamente cocinada después del primer conteo regresivo, use COOK TIME para tiempo de cocción adicional.
- No almacene nada directamente encima de la superficie del horno de microondas cuando el microondas está en operación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- No opere el horno sin el soporte giratorio. El soporte giratorio no debe estar restringido para que pueda girar.
- Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con cualquier área interior del horno. Permita tiempo suficiente para que se enfríe primero.
- Las superficies potencialmente calientes incluyen la puerta del horno, el piso, las paredes y el soporte giratorio.
- Cocine las carnes y las aves completamente; la carne a una temperatura INTERNA mínima de 160°F y las aves a una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cocinar a estas temperaturas por lo general protege contra las enfermedades causadas por los alimentos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- No descongele bebidas congeladas en botellas con cuello angosto (especialmente bebidas carbonadas). Incluso si el contenedor está abierto, se puede acumular presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo que podría resultar en lesiones.
- Los alimentos cocinados en líquido (como la pasta) tienden a cocerse más rápidamente que los alimentos que contienen menos humedad. Si esto ocurriera, consulte la sección de Cuidado y Limpieza de la sección del horno para instrucciones sobre cómo limpiar el interior del horno.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor de alimentos calientes, incluyendo las bolsas de palomitas de maíz, bolsas y cajas para cocinar. Para evitar posibles lesiones, dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.
- No cocine las papas en exceso, se podrían deshidratar y prenderse, causando daños a su horno.
- Evite calentar alimentos para bebés en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Cerciórese de que todos los alimentos para bebés estén completamente cocinados. Revuelva los alimentos para distribuir el calor uniformemente. Tenga cuidado de evitar quemarse al calentar leche de fórmula para bebés. El contenedor puede estar más frío que la leche. Siempre pruebe la leche antes de dar al bebé.
- No intente freír en aceite en el horno.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

ARQUEO

Si observa arqueo, presione el botón STOP/CLEAR y corrija el problema.

Arqueo es el término de microondas para las chispas en el horno. El arqueo se causa cuando:

- El metal o papel de aluminio toca las paredes del horno.
- El soporte giratorio no está instalado correctamente.
- El recipiente metálico usado durante la cocción con Speedcook o con microondas (excepto las bandejas provistas con el horno).

⚠ ¡ADVERTENCIA!

ALIMENTOS

- Al cocinar en el microondas, coloque todos los alimentos y contenedores en el plato giratorio de cristal del microondas.
- No coloque palomitas de maíz en el horno a menos que estén en un accesorio de palomitas para microondas o que use palomitas marcadas para uso en hornos microondas.
- No hierva huevos en el horno. Se acumulará presión al interior de la yema del huevo y causará que explote, lo que podría resultar en lesiones.
- No opere el horno sin alimentos al interior. Esto podría causar daños al horno, aumenta el calor alrededor del magnetrón y puede reducir la vida del horno.
- Los alimentos con la piel exterior sin abrir, como las papas, perros calientes, salchichas, tomates, manzanas, yemas de huevo, hígados de pollo y otras menudencias se deben perforar para permitir que el vapor escape durante la cocción.

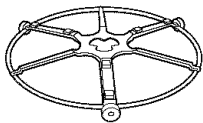
- El aluminio no se dobló sobre el alimento (los bordes hacia arriba actúan como antenas). Use papel de aluminio únicamente de la forma como se recomienda en esta guía.
- Los metales como los alambres para amarrar, las patas para aves o los platos con bordes dorados, en el microondas.
- Las toallas de papel reciclado que contengan piezas pequeñas de metal que se usen en el microondas.

• AGUA SOBRECALENTADA

Los líquidos tales como agua, café o té se pueden sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin aparentar que están calientes. La evidencia de que los líquidos están calientes no siempre se presenta a través de las burbujas visibles o evidencias de que están hirviendo cuando los envases son removidos del horno de microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE COMIENZAN A HERVIR REPENTINAMENTE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO ES INSERTADO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No caliente los líquidos excesivamente.
- Mueva el líquido a antes y la mitad del proceso de calentamiento.
- No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
- Después de calentar, permita que el envase permanezca en el horno de microondas por un corto período antes de removerlo.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.



La **base giratoria** debe siempre estar en su lugar cuando se use el horno.



El **plato giratorio de cristal** del microondas siempre debe estar en su lugar al usar el microondas.

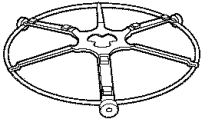
RECIPIENTES SEGUROS PARA USO EN EL MICROONDAS

- Cerciórese de usar recipientes de cocina adecuados para la cocción en microondas. La mayoría de las cacerolas de vidrio, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de crema, cerámica o vajillas de porcelana que no tengan borde o baño metálico con un brillo metálico se pueden utilizar. Algunos recipientes están marcados con el letrero “apropiado para microondas”.
- Coloque los alimentos o el contenedor para microondas directamente en el vidrio giratorio del microondas para cocinar los alimentos.
- Usar la bandeja metálica negra durante la cocción en el microondas resultará en un desempeño inferior de la cocción.
- Si no está seguro si un plato es para uso en el microondas, haga esta prueba: coloque en el horno el plato que desea probar y una taza de medir llena de agua, coloque la taza de medir ya sea dentro o al lado del plato. Encienda el microondas por 30–45 segundos a temperatura alta. Si el plato se calienta, no se debe usar en el microondas.

Si el plato permanece frío y sólo el agua se calentó, entonces el plato es apto para microondas.
- Es posible que los recipientes de cocción se calienten debido a la transferencia de calor del alimento calentado. Pueden ser necesarios guantes de horno para manipular el recipiente.
- No use productos de papel reciclado. Las toallas de papel, servilletas y papel cera reciclados pueden contener fibras de metal que pueden causar arqueo o prenderse. Se deben evitar los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón ya que se pueden prender también.
- Use papel aluminio únicamente según se indica en esta guía. Los platos conocidos como “TV dinners” se pueden cocinar en el microondas en bandejas de aluminio que sean inferiores a 3/4” de alto; retire la cubierta superior de aluminio y regrese la bandeja a la caja. Al usar aluminio en el horno, mantenga el aluminio a una distancia mínima de 1 pulgada de los costados del horno.
- No use el horno para secar periódicos.
- Si usa un termómetro de metal mientras cocina, cerciórese de que sea resistente al horno de microondas.
- Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como en las que se empacan las carnes) tienen una cinta de metal incrustada al fondo. Al usar el microondas, el metal puede quemar el fondo del horno o prender un papel toalla.
- Se pueden usar papel toalla, papel encerado y envolturas plásticas para cubrir los platos y poder retener la humedad y evitar las salpicaduras. Cerciórese de ventilar las envolturas plásticas para que el vapor pueda salir.
- No todas las envolturas plásticas son adecuadas para usar en hornos microondas. Consulte el empaque para el uso correcto.
- Las bolsas de cocinar para ebullición y las bolsas de plástico cerradas herméticamente deben rasgarse, romperse o ventilarse según se indica en el empaque. De lo contrario, el plástico podría explotar durante o inmediatamente después de cocinar, lo que podría resultar en lesiones. También, los contenedores plásticos para almacenar deben estar descubiertos al menos parcialmente ya que éstos forman un sello hermético. Cuando se cocina con contenedores sellados con envoltura plástica, retire la cubierta cuidadosamente y dirija el vapor lejos de las manos y el rostro.
- Recipientes plásticos para cocinar—Los recipientes plásticos para cocinar diseñados para cocción en microondas son muy útiles, pero se deben usar con cuidado. Es posible que incluso el plástico apto para microondas no sea tan tolerante en condiciones de cocción excesiva como los materiales de vidrio o cerámica y puede ablandarse o quemarse si se somete a cortos periodos de cocción excesiva. Durante exposiciones más prolongadas a cocción excesiva, el alimento y el recipiente se podrían prender.

Siga estas pautas:

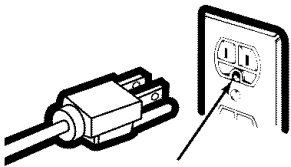
1. Use únicamente plásticos para uso seguro en el microondas y úselos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante del recipiente.
2. No introduzca recipientes vacíos en el microondas.
3. No permita que los niños usen recipientes plásticos sin supervisión completa.



La **base giratoria** debe estar siempre en su lugar al usar el horno.



Coloque los alimentos o recipiente no metálico, resistente al horno, directamente en la **bandeja metálica negra** para cocción rápida, hornear o calentar.



Asegúrese de que esté correctamente conectado a tierra antes de usar.

RECIPIENTES PARA MICROONDAS PARA LAS FUNCIONES DE SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA, HORNEAR A CONVECCIÓN Y CALENTAR

- El horno y la puerta se pondrán muy calientes cuando se use la función Speedcook o horneado a convección.
- Los recipientes se podrán calientes. Serán necesarios guantes para horno para manipular el recipiente.
- No use cubiertas, contenedores o bolsas para cocinar/hornear de papel aluminio, plástico o cera al utilizar la cocción rápida.
- No cubra la base giratoria, las bandejas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto podría causar arqueos en el horno.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ¡ADVERTENCIA!

El uso incorrecto del enchufe de conexión a tierra podría resultar en un riesgo de choque eléctrico.

Este aparato debe conectarse a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de un choque eléctrico ofreciendo un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está equipado con un cable eléctrico que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe se debe introducir en una tomacorriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

Consulte con un electricista calificado o técnico de servicio si las instrucciones de conexión a tierra no son completamente claras o si hay

EL VENTILADOR

El ventilador operará automáticamente bajo ciertas condiciones (consulte la función Automatic Fan [Ventilador automático]). Tenga cuidado de evitar el inicio y la propagación de incendios accidentales mientras cocina cuando el ventilador está en uso.

- Limpie con frecuencia el costado inferior del horno. No permita que la grasa se acumule en el microondas o en el filtro del ventilador.
- En el evento de un incendio por grasa en las unidades de la superficie por debajo del horno, apague una sartén en llamas en la unidad de la superficie cubriendo la sartén completamente con una tapa, una lata de galletas o una bandeja plana.

- Use la bandeja plana negra metálica al igual que usaría una bandeja plana de hornear o una bandeja de hornear.
- Coloque los alimentos en recipientes aptos para el microondas directamente en las bandejas al cocinar.
- Cualquier plato apto para uso en el microondas se puede usar en el horno. Las recetas en el libro de cocina incluido con el horno se ensayaron en recipientes de cocina marca Pyrex® y Anchor Hocking® y cacerolas de cerámica Corningware®. Los tiempos de cocción y los resultados pueden variar al usar otros tipos de platos aptos para el horno. Colóquelos directamente en la bandeja metálica negra.
- No use el horno para secar periódicos.
- El uso de la base giratoria de cristal con las funciones de cocción rápida y horneado a convección resultará en un desempeño inferior de la cocción.

duda en cuando a la conexión correcta a tierra del aparato.

Si la tomacorriente es una de tipo estándar de dos patas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarla por una tomacorriente de tres patas correctamente conectada a tierra.

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata del cable eléctrico.

No use un enchufe adaptador con este aparato.

No use un cable de extensión con este aparato. Si el cable eléctrico es demasiado corto, solicite a un electricista calificado o a un técnico de servicio que instale una tomacorriente cerca al aparato.

Para mejor operación, conecte este aparato en su propia tomacorriente eléctrica para evitar el parpadeo de la luz, la quema de fusibles o el salto del interruptor de circuitos.

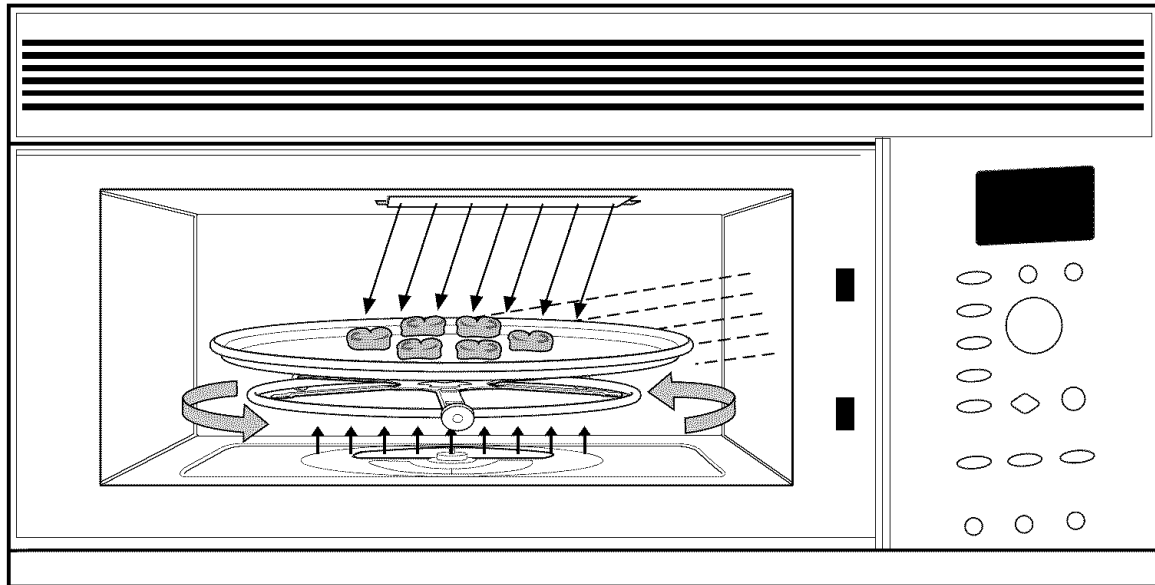
- Tenga cuidado al limpiar los filtros de ventilador. Los agentes corrosivos de limpieza, como los limpiadores de horno basados en lejía, pueden dañar los filtros.
- Cuando prepare alimentos en llamas bajo el horno, encienda el ventilador.
- Nunca deje las unidades de la superficie debajo del horno sin supervisión en temperaturas altas. La ebullición en exceso puede causar humo y derramamientos de grasa que pueden prenderse y propagarse si el ventilador está operando. Para reducir la operación automática del ventilador, use recipientes de cocina de tamaño adecuado y use calor alto en las unidades de la superficie únicamente cuando sea necesario.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¿QUÉ ES SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA?

Este horno Speedcook o de cocción rápida utiliza tecnología de avanzada Advantium® 120 para aprovechar la potencia de la luz. El horno Speedcook cocina el exterior de los alimentos de manera muy similar al calor radiante convencional, penetrando la superficie de

manera que el interior se cocine de manera simultánea. Mientras el calor radiante es la principal fuente de energía, se agrega un “refuerzo por microondas” con ciertos alimentos. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida, reteniendo su humedad natural.



Base giratoria

- La base giratoria rota para garantizar una cocción uniforme.

Controles

- El control del horno contiene recetas preestablecidas.
- El botón de girar y presionar hace que la selección del menú sea fácil.

Cocción rápida

- Una bombilla halógena de 500 vatios y un calefactor de cerámica de 600 vatios cocinan los alimentos desde arriba.
- Un calefactor de cerámica de 375 vatios cocina los alimentos desde abajo.
- El ventilador de convección garantiza un calentamiento uniforme.

Hornear/calentar a convección

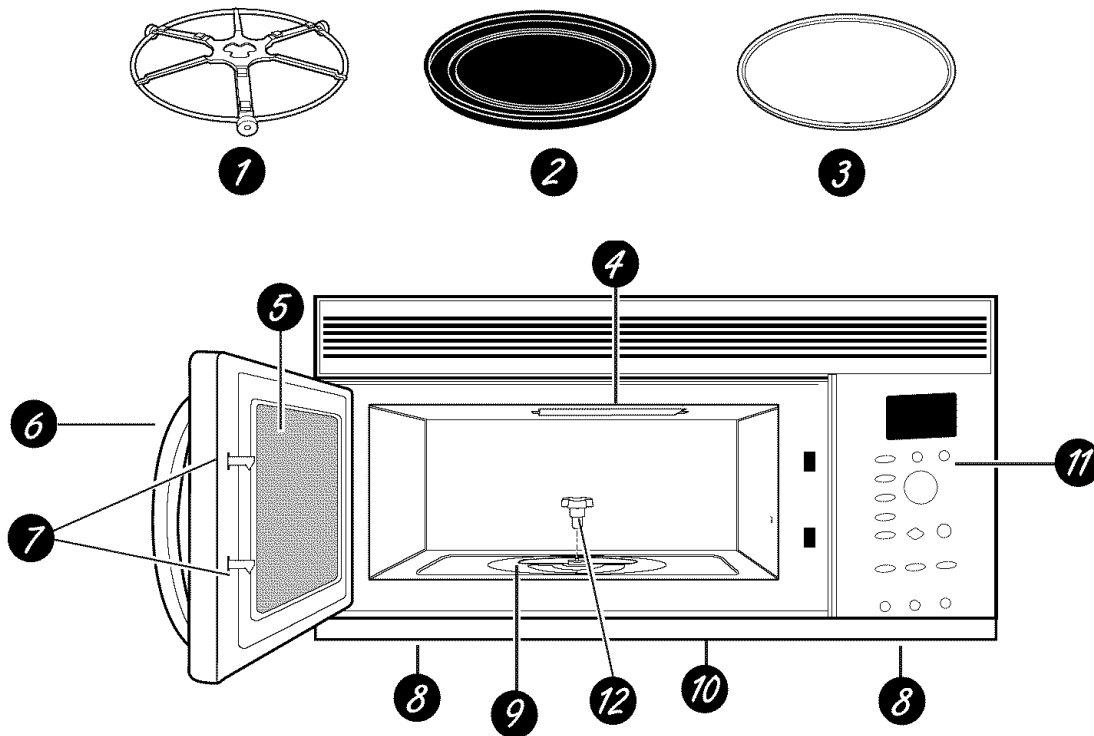
- Un calefactor de 1100 vatios calienta los alimentos desde arriba.
- Un calefactor de cerámica de 375 vatios calienta los alimentos desde abajo.
- El ventilador de convección garantiza un calentamiento uniforme.





Microondas

- Se agrega un “refuerzo” de microondas con ciertos alimentos.
- El horno también se puede utilizar como un horno de microondas de 900 vatios.

FUNCIONES DEL HORNO

NOTA: En esta guía, las características y el aspecto pueden variar de su modelo.



- 1 Base giratoria**
La base giratoria siempre debe estar en su lugar, en el piso del horno, para todas las cocciones. Cerciérese de que la base giratoria esté firmemente colocada en el centro del horno.
- 2 Lata/bandeja metálica negra de hornear**
Coloque los alimentos o el recipiente correcto en la bandeja metálica y coloque en la guía giratoria cuando use las funciones de cocción rápida, hornear a convección o calentar.
- 3 Plato giratorio de cristal del microondas**
Coloque el plato giratorio en la base giratoria cuando utilice las funciones del microondas. El plato giratorio no encajará en el centro. Coloque alimentos o recipientes adecuados para microondas directamente en el plato giratorio.
- 4 Calefactores superiores**
Operan cuando se usan las características de cocción rápida, hornear a convección y calentar.
- 5 Ventana**
Permite que los alimentos se vean mientras que las ondas del microondas se mantienen al interior del horno.
- 6 Manija de la puerta**
Hale para abrir la puerta. La puerta se debe cerrar firmemente para que el horno opere.
- 7 Cerrojos de la puerta**
- 8 Ventilador **
Presione el botón  para retirar el vapor al cocinar en la estufa de la superficie.
- 9 Calefactor de cerámica inferior**
Opera cuando se usan las características de cocción rápida, hornear a convección y calentar.
- 10 Luz de superficie **
Presione el botón  para encender y apagar la luz para iluminar la estufa de la superficie.
- 11 Panel de control**
Los botones para operar el horno se encuentran en el panel de control.
- 12 Centro**
El centro gira la base giratoria. Cerciérese de que el centro esté siempre firme en su lugar en el fondo del horno.

CONTROLES DE COCCIÓN

Con su horno Speedcook o de cocción rápida, puede cocinar con luces halógenas de alta intensidad, calefactores de cerámica y/o energía convencional de microondas.

SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA

Presione este botón para tener acceso al menú de cocción rápida o para establecer su propio programa de cocción rápida. Presione y sostenga por 3 segundos para repetir la última selección de cocción.

BACK (regresar)

En ciertas funciones, presione este botón para regresar al paso anterior.

POWER (potencia)

Presione este botón y gire/presione el dial de selección para cambiar los niveles de cocción rápida o potencia del microondas, o la temperatura del horno a convección antes y durante la cocción.

CONVECTION (convección)

Presione este botón para hornear alimentos usando la cocción en el horno a convección.

WARM/REHEAT (calentar/recalentar)

Presione este botón para operar las funciones de calentar y recalentar. Mantenga los alimentos calientes, cocinados a la temperatura de servir, o recaliente las porciones de alimentos anteriormente cocinados.

MICROWAVE (microondas)

Presione este botón para tener acceso al menú del microondas o para configurar su propio programa de microondas.

DIAL DE SELECCIÓN—Gire para ver las opciones, presione para seleccionar.

Primero gire, luego presione el dial para hacer selecciones. También, use el dial para aumentar (en el sentido de las manecillas del reloj) o disminuir (en el sentido contrario de las manecillas del reloj) los tiempos de cocción o las temperaturas.

OPTIONS (opciones)

Presione este botón para configurar el reloj y tener acceso a las funciones de volumen de la señal, encendido y apagado de la pantalla del reloj, velocidad de desplazamiento de la pantalla, ayuda, recordatorio y luz nocturna.

START/ ENTER (iniciar/seleccionar)

Presione este botón para iniciar o hacer una pausa en cualquier función de cocción.

STOP/CLEAR (parar/borrar)

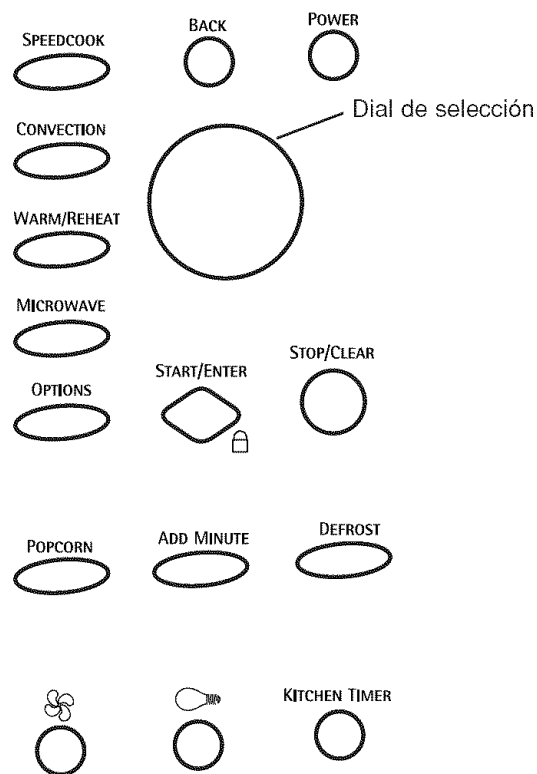
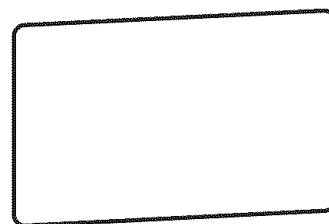
Presione este botón para cancelar TODOS los programas del horno, excepto el reloj, luz nocturna automática, reloj de cocina y recordatorio.

POPCORN (palomitas de maíz)

Presione para preparar palomitas de maíz preempacadas para microondas.

ADD MINUTE (agregar minuto)

Presione para un minuto de tiempo de cocción de microondas. Cada vez que el botón se presione, se agrega un minuto adicional al tiempo restante de cocción. El horno inicia de inmediato.



DEFROST (descongelar)

Presione este botón para descongelar carnes por peso o tiempo, o para descongelar pan.

VENT FAN (ventilador)

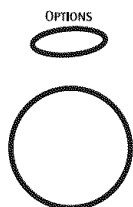
Presione este botón para retirar los vapores producidos al cocinar en la superficie.

SURFACE LIGHT (luz de la superficie)

Presione este botón para encender y apagar la luz de la estufa.

KITCHEN TIMER (reloj de cocina)

Presione este botón para configurar el reloj de minutos.



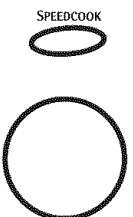
CONFIGURE EL RELOJ

Al conectar inicialmente el horno, o después de una interrupción en el fluido eléctrico:

1. Gire el dial selector para configurar la hora. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para buscar AM o PM. Presione el dial para seleccionar.

Para cambiar la hora:

1. Presione el botón OPTIONS (opciones).
2. Gire el dial hacia CLOCK (reloj). Presione el dial para seleccionar y siga las instrucciones de la pantalla para configurar.



INICIE LA COCCIÓN RÁPIDA

Paso 1:
Presione el botón SPEEDCOOK.

Paso 2:
Gire el dial hasta que la pantalla muestre FOOD MENU (menú de alimentos). Presione el dial para ingresar.

Paso 3:
Gire el dial para buscar el tipo de alimento que desea. Presione el dial para seleccionar.

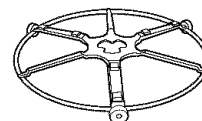
Paso 4:
Gire el dial para buscar el alimento específico. Presione el dial para seleccionar.

Paso 5:
Gire el dial para seleccionar la cantidad, tamaño y/o nivel de cocción (si se necesario, el horno le indicará). Presione el dial después de cada selección.

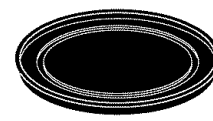
Paso 6:
Después de realizar la última selección, aparecen la hora y los niveles de potencia. Esto es seguido un instante después por un mensaje sobre el recipiente de cocción y START? (inicio).

Paso 7:
Una vez que la pantalla muestre START?, coloque los alimentos en el horno y presione el dial o el botón START para empezar la cocción. La cocción rápida no requiere precalentar.

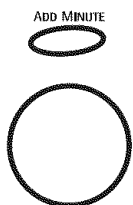
- Presione STOP/CLEAR en cualquier momento para interrumpir la cocción.



El soporte giratorio debe siempre estar en su lugar cuando use el horno.



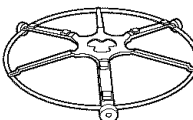
Coloque los alimentos en recipientes no metálicos, resistentes al horno en la bandeja metálica negra para cocción rápida.



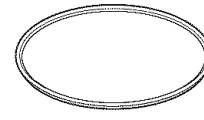
CÓMO USAR EL MICROONDAS CON LA FUNCIÓN ADD MINUTE (agregar minuto)

Presione ADD MINUTE para incrementos de un minuto de tiempo de cocción de microondas.

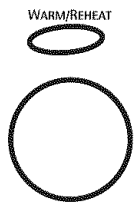
El horno inicia de inmediato. Puede agregar o restar tiempo al girar el dial. Puede también agregar tiempo en incrementos de un minuto al presionar ADD MINUTE.



El soporte giratorio debe siempre estar en su lugar cuando use el horno.



El plato giratorio de cristal debe estar siempre en su lugar cuando utilice la función del microondas.



CÓMO USAR LA FUNCIÓN WARMING (calentar)

La función Warming mantendrá los alimentos cocinados calientes a temperatura de servir. Siempre empiece con los alimentos calientes. Use recipientes que puedan soportar temperaturas hasta 230° F.

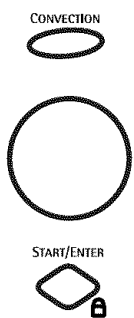
Paso 1:
Presione el botón WARM/REHEAT.

Paso 2:
Gire el dial para buscar WARMING. Presione el dial para seleccionar.

Paso 3:
Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno.

BAJO140–160°F
MEDIO160–195°F
ALTO195–230°F

Paso 4:
Gire el dial para buscar la función CRISP o MOIST. Presione el dial para seleccionar.



CÓMO USAR LA FUNCIÓN CONVECTION BAKE (horno a convección)

Con Precalentamiento

Paso 1:
Presione el botón CONVECTION.

Paso 2:
Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno y presione el dial para empezar a precalentar. No coloque los alimentos en el horno. (Se le pedirá que ingrese el tiempo de cocción después de que el horno esté precalentado.)

Paso 3:
Cuando el horno termine de precalentar, se le indicará. Si no abre la puerta dentro de un lapso de una hora, el horno se apagará automáticamente. Abra la puerta del horno y con precaución, coloque los alimentos en el horno.

Paso 4:
Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione START/ENTER para empezar la cocción. Cuando la cocción esté completa, el horno avisará y se apagará.

Sin precalentar

Paso 1:
Si la receta no requiere precalentamiento, presione el botón CONVECTION.

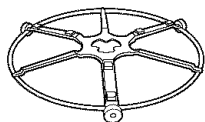
Paso 2:
Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione para seleccionar.

Paso 3:
Para ignorar el precalentado, presione el dial nuevamente.

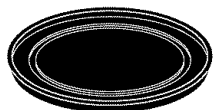
Paso 4:
Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione para seleccionar.

Paso 5:
Coloque el alimento en el horno y presione el botón START/ENTER para encender el horno.

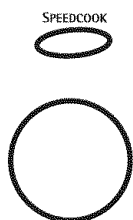
Los tiempos de cocción se muestran en minutos y pueden ser un máximo de 179 minutos. El tiempo se puede cambiar durante la cocción al girar el dial.



El **soporte giratorio** debe siempre estar en su lugar cuando use el horno.



Coloque los alimentos en recipientes no metálicos, resistentes al horno en la **bandeja metálica negra** para hornear.



MENSAJES DE LA PANTALLA

Después de presionar el botón SPEEDCOOK (cocción rápida), el horno le pedirá que realice varias selecciones, como el siguiente ejemplo:

1. Gire el dial hasta que FOOD MENU (menú de alimentos) aparezca. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial hasta que CHICKEN (pollo) aparezca. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta que BONELESS BRST (pechuga sin hueso) aparezca. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar el tamaño (Select SIZE):
Sm (pequeño) (3–4 oz)
Lg (grande) (5+ oz)
Presione el dial para seleccionar.
5. Gire el dial para seleccionar la cantidad (Select amount):
1–2 piezas
3–4 piezas
Presione el dial para seleccionar.
6. Aparece Use METAL TRAY (use bandeja metálica).
7. Presione el botón START/ENTER o el dial de selección para empezar la cocción.



NOTA: Cuando se encuentre usando la cocción rápida, siempre use la bandeja negra.

SELECCIONES DE COCCIÓN RÁPIDA PRESELECCIONADAS EN EL MENÚ

- Después de que un ciclo de cocción se haya completado, use la función Resume para cocinar por tiempo adicional.
- Para revisar los ajustes durante la cocción, presione el dial selector.
- Ver la Guía de Cocción empacada con el horno para una lista completa de las selecciones de cocción rápida preseleccionadas en el menú.

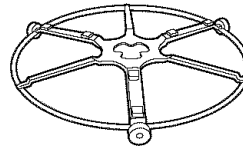
CÓMO USAR LAS FUNCIONES DE SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA

PRECAUCIÓN: Cuando use los programas de cocción rápida, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

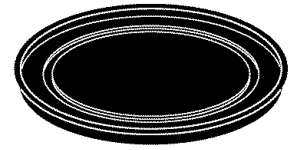
Antes de usar el horno por primera vez, debe configurar el reloj. Consulte la sección de Inicio rápido.

Antes de empezar, cerciórese de que la base giratoria esté en su lugar.

Use la bandeja metálica negra en todo momento cuando utilice la función Speedcook.



La **base giratoria** debe estar en su lugar en todo momento cuando utilice el horno.



Coloque los alimentos o el recipiente no metálico para uso en microondas directamente en la **bandeja metálica negra**.



PARA USAR UN MENÚ SPEEDCOOK PREESTABLECIDO

Este horno ya está configurado para cocinar más de 100 recetas populares.

1. Presione el botón Speedcook.

Si no hace una selección dentro de un plazo de 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.

2. Gire el dial de selección hasta FOOD MENU. Presione el dial para seleccionar.

3. Gire el dial de selección para seleccionar el tipo de categoría de alimento que desea. Presione el dial para seleccionar.

4. Gire el dial de selección para seleccionar el alimento específico (selección de menú). Presione el dial para seleccionar.

5. Gire el dial de selección para seleccionar la cantidad, tamaño y nivel de cocción (si se requiere, el horno le indicará.) Presione el dial después de cada selección.

6. Una vez que la pantalla muestre START? Presione START o el dial de selección para iniciar la cocción.

Para ciertos alimentos, voltee el alimento cuando el horno indique TURN FOOD OVER (voltee el alimento). Presione START para continuar la cocción.

Para ciertos alimentos, el horno le indicará CHECK for DONENESS (revise el nivel de cocción). Revise para ver si el alimento está listo en el nivel deseado. El horno continuará cocinando por varios minutos. Saque el alimento cuando esté al nivel deseado.

Para revisar los valores durante la cocción, presione el dial de selección.

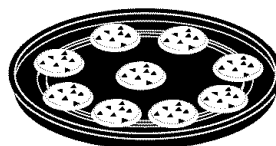
Si ingresa una selección no deseada en cualquier momento, simplemente presione el botón BACK (regresar) para regresar al paso anterior, o presione el botón STOP/CLEAR y vuelva a ingresar la selección deseada.

- Al inicio de un programa de cocción rápida, verá OPTIMIZING COOK TIME (optimizar tiempo de cocción) en la pantalla. El horno automáticamente percibe el nivel de voltaje eléctrico en su casa y ajusta el tiempo de cocción hacia arriba o abajo para una cocción correcta.
- Si la puerta está abierta durante la cocción, el horno parará y el mensaje PAUSE (pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione el botón START/ENTER para continuar la cocción.
- En cualquier momento durante la cocción puede girar el dial de selección para cambiar el tiempo de cocción. Puede cambiar los niveles de potencia al presionar POWER, luego gire el dial y presione para seleccionar.
- Para garantizar resultados consistentes en la cocción, el horno puede reducir los niveles de potencia si el horno está caliente al inicio de un programa.
- Al final de la cocción, el ventilador automático puede continuar funcionando por un tiempo corto para enfriar los componentes internos.
- Para cocinar por tiempo adicional después de que un ciclo de cocción se ha completado, use la función Resume (continuar).

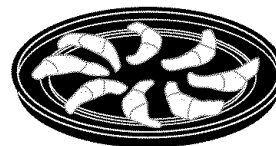
CONSEJOS DE COCINA PARA FABULOSOS RESULTADOS EN EL SABOR

Para garantizar una cocción consistente y un dorado uniforme cuando cocina los alimentos directamente en la bandeja metálica negra, organice los alimentos como se muestra a la derecha. Los alimentos se pueden tocar entre sí, aunque no se deben traslapar.

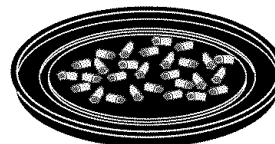
La carne, el pollo, el pescado o la comida de mar que han estado congelados se deben **descongelar antes de cocinar** (se puede usar la función de descongelación del horno microondas). Para otros alimentos congelados preempacados, siga las instrucciones del empaque.



Patrón circular (ejemplo: biscuits, galletas, carnes)



Patrón de radio (ejemplo, panecillos crecientes, palitos de pan)



Una sola capa (ejemplo: aperitivos)

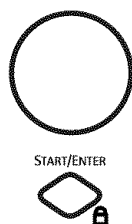


FUNCIÓN “REPEAT LAST” (repetir el último)

Use esta función para ahorrar tiempo al cocinar alimentos repetidos como galletas o aperitivos.

NOTA: El último programa utilizado se almacena por dos horas.

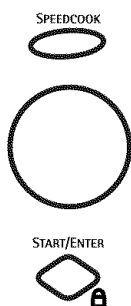
1. Presione y sostenga el botón SPEEDCOOK por alrededor de 3 segundos.
2. Aparece el último alimento preseleccionado.
3. Presione el botón START/ENTER o el dial de selección para empezar la cocción.



FUNCIÓN “RESUME” (continuar)

1. Si el alimento necesita cocción por un poco más de tiempo, puede volver a iniciar el horno al presionar el botón START/ENTER o el dial de selección.
2. Aparece RESUME COOKING (continuar cocción) y el horno reiniciará de inmediato al 10% del tiempo original.

El programa permanece en la memoria por 5 minutos. Después de eso, deberá iniciar el programa nuevamente. Consulte “PARA USAR UN MENÚ PRECONFIGURADO DE SPEEDCOOK”.



NIVEL DE POTENCIA PARA SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA

Este horno utiliza potencia de una luz halógena de alta intensidad, calefactores de cerámica y microondas de forma simultánea para cocinar alimentos desde la parte superior, inferior e interior para encerrar la humedad y el sabor.

Al usar las recetas de cocción rápida preseleccionadas en el menú de alimentos, los niveles de potencia ya están seleccionados para usted. Sin embargo, estos niveles de potencia se pueden ajustar antes o durante la cocción. Igualmente, la función de cocción manual le permite cocinar rápido alimentos que no están en el menú preseleccionado de alimentos al seleccionar su propio tiempo de cocción y niveles de potencia.

Cada nivel le da la potencia del calefactor y la energía de microondas para cierto porcentaje del tiempo.

UPPER POWER (potencia superior) (U) controla el calefactor superior y la potencia del microondas. Un nivel más alto de UPPER POWER usa más potencia del calefactor superior, lo que dora los alimentos más rápido en la parte alta. Un nivel más bajo de UPPER POWER usa más potencia de microondas, lo que cause que los alimentos se cocinen más uniformemente. Seleccione un nivel más alto para alimentos como pizza y alimentos horneados. Seleccione un nivel más bajo para alimentos como cacerolas, carnes y pescado.

LOWER POWER (potencia inferior) (L) controla el calefactor inferior. Seleccione un nivel más alto para dorar los alimentos más en la parte de abajo. Seleccione un nivel más bajo para menos dorado en la parte de abajo.

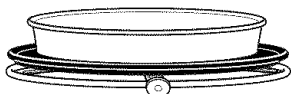
1. Presione el botón SPEEDCOOK y gire el dial para seleccionar FOOD MENU o MANUAL COOK. Presione el dial para seleccionar.
2. Siga las instrucciones de la sección "PARA USAR UN MENÚ PRECONFIGURADO DE SPEEDCOOK" o "COCCIÓN MANUAL".
3. Para cambiar el nivel de potencia cuando se lo indique la pantalla, gire el dial en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar o en el sentido contrario a las manecillas del reloj para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia inferior. Presione el dial para seleccionar.
5. Presione el botón START/ENTER o el dial selector para empezar a cocinar.

Si no desea cambiar uno de los niveles, simplemente presione el dial para pasar a la siguiente selección.

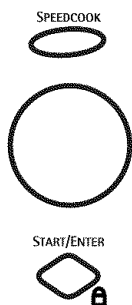
NOTA: Tenga cuidado al ajustar los niveles de potencia de manera que no cocine los alimentos en exceso ni que queden crudos.

RECIPIENTES PARA SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA

- Siga las sugerencias para recipientes de cocina en la pantalla del horno o en el libro de cocina o guía de cocción.
- El recipiente se pondrá caliente. Se necesitan guantes para el horno para manipular el recipiente.
- Coloque los alimentos o el recipiente resistente al horno directamente en la bandeja negra al cocinar.
- Use la bandeja metálica negra de la misma manera que usaría una bandeja o lata de hornear.



- Además del recipiente provisto, puede usar platos de cacerola no metálicos, platos para pasteles y otros recipientes resistentes al horno. Colóquelos directamente en la bandeja metálica negra.
- Cerciórese de seleccionar un tamaño que rote fácilmente.
- Coloque la bandeja metálica negra directamente en la base giratoria.
- No use recipientes o tapas de papel, plástico o aluminio cuando cocine durante un ciclo de cocción rápida.
- La bandeja metálica negra debe colocarse en su lugar durante las operaciones de cocción rápida.



SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA MANUAL

Este horno le brinda la flexibilidad de cocinar sus platos favoritos.

Si desea cocinar un alimento que no está entre las selecciones preestablecidas, use la función de cocción rápida manual.

1. Presione el botón SPEEDCOOK.

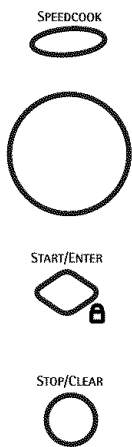
Si no ingresa un valor dentro de 15 segundos, la pantalla regresa a la hora del día.

2. Gire el dial de selección hasta MANUAL COOK. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial de selección para seleccionar el tiempo de cocción. Presione el dial para seleccionar.

La pantalla le indicará que seleccione UPPER POWER y LOWER POWER.

4. Gire el dial en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar o en el sentido contrario para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.
5. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia inferior. Presione el dial para seleccionar.
6. Presione el botón START/ENTER o presione el dial de selección para empezar la cocción.

Para sugerencias sobre el nivel de potencia y el tiempo de cocción, utilice su guía de cocción o libro de cocina.



CÓMO INGRESAR Y GUARDAR UNA RECETA DE SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA

Cree hasta 30 recetas propias de cocción rápida o personalice una receta existente según su gusto. Una vez lo haga, sus alimentos se cocinarán de la forma que usted quiera todas las veces.

1. Presione el botón SPEEDCOOK.
2. Gire el dial hasta que MY RECIPES (mis recetas) aparezca.
3. Gire el dial hasta que <empty> (vacío) aparezca. Presione el dial para seleccionar.
4. SELECT COOK TIME (seleccione tiempo de cocción) aparece. Gire el dial para seleccionar el tiempo de cocción. Presione el dial para seleccionar.

La pantalla le indica que seleccione UPPER POWER (potencia superior) y LOWER POWER (potencia inferior).

5. Gire el dial en el sentido de las manecillas del reloj para aumentar o en el sentido contrario para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.

6. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia inferior. Presione el dial para seleccionar.
7. Marque el nombre del alimento girando el dial de selección para avanzar a través de los caracteres disponibles. Presione el dial para marcar un carácter. Cuando haya ingresado el nombre completo, presione START/ENTER. Puede cambiar caracteres marcados anteriormente presionando el botón BACK (regresar).
8. RECIPES ADDED (receta ingresada) aparece. Para empezar a cocinar, presione el botón START/ENTER. Para almacenar la receta sin cocinar, presione el botón STOP/CLEAR.

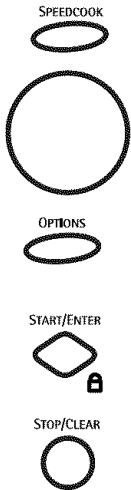
Para sugerencias sobre el nivel de potencia y el tiempo de cocción, use la guía de cocción o el libro de cocina.



PARA ENCONTRAR Y USAR RECETAS EN LA COCCIÓN RÁPIDA

Para encontrar y usar recetas almacenadas en el horno de cocción rápida:

1. Presione el botón de SPEEDCOOK.
2. Gire el dial a MY RECIPES (mis recetas) y presione para seleccionar.
3. Gire el dial hasta que la receta que usted desea sea mostrada y presione el dial para aceptar.
4. Presione el botón de START/ENTER o presione el dial de selección para comenzar la cocción.



CÓMO AJUSTAR O CAMBIAR UNA RECETA DE SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA

Para ajustar o cambiar las recetas almacenadas personalizadas de Speedcook:

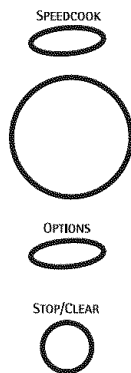
1. Presione el botón SPEEDCOOK.
2. Gire el dial hasta que MY RECIPES aparezca. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hacia la receta que desea cambiar. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el botón OPTIONS.
5. Gire el dial para seleccionar CHANGE RECIPE (cambiar receta). Presione el dial para seleccionar.

6. La pantalla le indicará SELECT COOK TIME (seleccione tiempo de cocción), luego seleccione UPPER POWER, LOWER POWER y FOOD NAME. Gire el dial y presione para seleccionar el nivel apropiado.

(Para instrucciones más detalladas, siga los pasos 4 a 7 en la sección "CÓMO INGRESAR Y GUARDAR UNA RECETA DE SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA").

7. RECIPE ADDED (receta ingresada) aparece. Para empezar a cocinar, presione el botón START/PAUSE. Para almacenar la receta sin cocinar, presione el botón CLEAR/OFF.

Para sugerencias sobre el nivel de potencia y el tiempo de cocción, use su guía de cocción o libro de cocina.



CÓMO ELIMINAR UNA RECETA DE SPEEDCOOK O COCCIÓN RÁPIDA

Para eliminar recetas personalizadas de Speedcook o cocción rápida:

1. Presione el botón SPEEDCOOK.
2. Gire el dial hasta que MY RECIPES aparezca y presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta la receta que desee eliminar y presione el dial para seleccionar.

4. Presione el botón OPTIONS.
5. Gire el dial para seleccionar DELETE (eliminar). Esto elimina la receta.

Ahora puede ingresar y guardar una nueva receta o presione STOP/CLEAR para regresar la pantalla al reloj.

EFFECTOS NORMALES DURANTE SPEEDCOOKING O COCCIÓN RÁPIDA

Tiempos de cocción

- Al usar Speedcooking o cocción rápida de alimentos preprogramados, es posible que observe OPTIMIZING COOK TIME (optimización del tiempo de cocción) en la pantalla por varios segundos después de presionar START. El horno automáticamente percibe el nivel de voltaje eléctrico en su casa y ajusta el tiempo de cocción hacia arriba o hacia abajo para una cocción adecuada.

Ventilador

- El ventilador se encenderá durante la cocción. Al final de la cocción, el ventilador automático continuará funcionando por un tiempo corto, y la pantalla indicará Oven is Cooking (horno cocinando). El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas del horno se hayan enfriado.
- Es posible que el ventilador del escape se encienda automáticamente si la estufa está en uso.
- El ventilador del horno emitirá aire caliente mientras el horno está encendido.

Luces

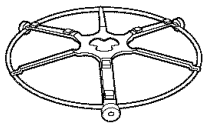
- Cuando el horno está encendido, es posible que se vean las luces alrededor de la puerta o caja exterior.
- Los calefactores se encenderán e iniciarán el ciclo durante un ciclo de cocción rápida, algunas veces incluso a los niveles de potencia total. Esto es normal. El horno percibe el nivel de calor y se ajusta automáticamente.

Calefactores

- No se requiere precalentamiento. El horno empieza a cocinar de inmediato.
- La puerta y el interior del horno estarán muy calientes. Tenga precaución al abrir la puerta y retirar los alimentos.
- No use recipientes de cocina o tapas de papel, plástico o aluminio al cocinar durante un ciclo de cocción rápida.
- Cuando cocine por un periodo de tiempo prolongado, es posible que el horno reduzca automáticamente los niveles de potencia para mantener el nivel correcto de calor en el horno.

Sonido

- Los sonidos y el soplido del ventilador son normales durante la cocción. El tablero de relés apaga y enciende los componentes.



La **base giratoria** debe estar en su lugar en todo momento cuando utilice el horno.



Coloque los alimentos o el recipiente para uso en el horno directamente en la **bandeja metálica negra**.

HORNEADO A CONVECCIÓN

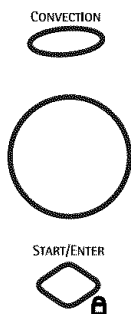
Hornear a convección le permite cocinar los alimentos de la misma forma que un horno convencional, usando un elemento calefactor para aumentar la temperatura del aire al interior del horno. Se puede configurar cualquier temperatura del horno desde 250°F hasta 450°F. Un ventilador circula suavemente este aire caliente dentro del horno, encima y alrededor del alimento, produciendo exteriores dorados e interiores cremosos y húmedos.

Debido a que el aire caliente se mantiene en movimiento constante, lo que no permite una capa de aire más frío alrededor del alimento, algunos alimentos se cocinan ligeramente más rápido que al cocinar en un horno normal.

Antes de empezar, cerciórese de que la base giratoria esté en su lugar. Use la bandeja metálica negra en todo momento cuando hornee.

PRECAUCIÓN: Al hornear, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

CÓMO HORNEAR A CONVECCIÓN CON LA FUNCIÓN DE PREHEAT (precalentar)



1. Presione el botón CONVECTION.
2. Cuando se encuentre usando el modo CONVECTION BAKE para hornear comidas tales como tortas, galletas, bizcochos, brownis, pasteles, panecillos, etc., reduzca la temperatura del horno 25° F–40° F de la receta para evitar que se doren demasiado los alimentos horneados.

Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para empezar a precalentar. No coloque el alimento en el horno. (Se le indicará que ingrese el tiempo de cocción, después de que el horno esté precalentado).

3. Cuando el horno esté precalentado, se lo indicará. Si no abre la puerta dentro de un término de 1 hora, el horno se apagará automáticamente. Abra la puerta del horno, y con precaución, coloque el alimento en el horno.

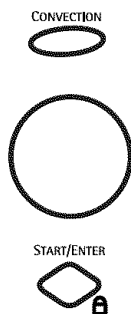
4. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione START/ENTER para empezar la cocción. Cuando la cocción esté completa, el horno lo indicará y se apagará.

Puede cambiar la temperatura del horno mientras se precalienta al presionar el botón POWER y girar el dial para seleccionar la nueva temperatura.

Si la puerta del horno se abre durante la cocción, la pantalla muestra PAUSE (pausa). Cierre la puerta y presione START/ENTER.

Los tiempos de cocción se muestran en minutos y pueden ser un máximo de 179 minutos. Se puede cambiar el tiempo durante la cocción al girar el dial.

CÓMO HORNEAR A CONVECCIÓN SIN PRECALENTAR



1. Si la receta no requiere precalentar el horno, presione el botón CONVECTION.
2. Cuando se encuentre usando el modo CONVECTION BAKE para hornear comidas tales como tortas, galletas, bizcochos, brownis, pasteles, panecillos, etc., reduzca la temperatura del horno 25° F–40° F de la receta para evitar que se doren demasiado los alimentos horneados.

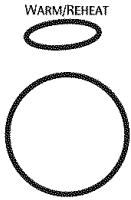
Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione para seleccionar.

3. Para ignorar el precalentamiento, presione el dial nuevamente.

4. Gire el dial para establecer el tiempo de cocción y presione para seleccionar.
5. Coloque el alimento en el horno y presione el botón START/ENTER para encender el horno.

Si la puerta del horno está abierta durante la cocción, la pantalla muestra PAUSE. Cierre la puerta y presione START/ENTER.

Los tiempos de cocción aparecen en minutos y puede ser un máximo de 179 minutos. El tiempo se puede cambiar durante la cocción al girar el dial.



FUNCIÓN “WARMING” (calentar)

La función Warming mantiene los alimentos cocinados calientes a temperatura de servir. Siempre empiece con alimentos calientes. Use recipientes y utensilios que puedan soportar temperaturas hasta de 230°F.

1. Presione el botón WARM/REHEAT.
2. Gire el dial para seleccionar WARMING (calentar). Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno.
 - BAJO140–160°F
 - MEDIO160–195°F
 - ALTO.....195–230°F
4. Gire el dial hacia CRISP (crujiente) o MOIST (ligeramente mojado). Presione el dial para seleccionar.

Si la puerta del horno está abierta mientras calienta, la pantalla muestra PAUSE. Cierre la puerta y presione START/ENTER.

Consejos para alimentos crujientes:

- Deje los alimentos destapados.
- No use contenedores plásticos o envolturas plásticas.
- Precaliente antes de usar según los tiempos recomendados.

Consejos para alimentos ligeramente mojados:

- Cubra el alimento con una tapa o papel de aluminio.
- No ponga agua en la bandeja de calentar.
- No use contenedores plásticos o envolturas plásticas.
- Precaliente antes de usar de acuerdo con los tiempos recomendados.

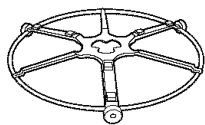
Para tostar alimentos duros:

- Coloque los alimentos o los platos directamente en la bandeja metálica negra.
- Precaliente en nivel BAJO y seleccione CRISP (crujiente).
- Revise el nivel de tostado después de 45 minutos. Adicione más tiempo según sea necesario.

Tabla para la selección de temperatura y humedad

Tipo de alimento	Nivel de control	Nivel de humedad
Pan, panecillos duros	MEDIUM	CRISP
Pan, panecillos blandos	MEDIUM	MOIST
Cacerolas	MEDIUM	MOIST
Alimentos fritos	HIGH	CRISP
Carnes* y pescado	MEDIUM	CRISP
Pancakes, waffles	HIGH	CRISP
Pizza	HIGH	CRISP
Papas horneadas	HIGH	CRISP
Papas, puré	MEDIUM	MOIST
Aves	HIGH	MOIST
Hojuelas de tortilla	LOW	CRISP
Vegetales	MEDIUM	MOIST

* La USDA/FSIS recomienda una temperatura interna de 145°F como el nivel mínimo de cocción para la carne de res. Use un termómetro portátil para revisar las temperaturas internas.



La **base giratoria** debe estar siempre en su lugar cuando se usa el horno.

CÓMO USAR LAS FUNCIONES DEL MICROONDAS

Cerciórese de que la base giratoria y el plato giratorio de cristal del microondas estén en su lugar.

Coloque los alimentos o el contenedor de microondas directamente en el plato giratorio de cristal del microondas para cocinar sus alimentos.

Centre el plato giratorio en la base giratoria. El plato giratorio no se ajustará en el centro.



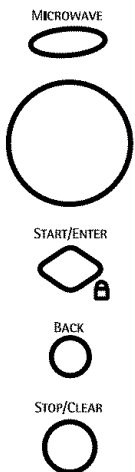
El **plato giratorio de cristal** del microondas debe estar siempre en su lugar al usar el **microondas**.

RECIPIENTES DE COCINA

- Ceriéndose de que el recipiente de cocina sea apropiado para el microondas.
- Coloque el alimento o el recipiente apto para microondas directamente en el plato giratorio de cristal del microondas para cocinar sus alimentos.

SELECCIONES PREESTABLECIDAS PARA ALIMENTOS EN EL MICROONDAS:

- | | | |
|---|----------------------------|---|
| • Bacon (tocineta) | • Rice (arroz) | • Soup (sopa) |
| • Defrost (descongelar) (automático y tiempo) | • Sure Simmer (hervidor) | • Cook Time (tiempo de cocción) |
| • Frozen Entrée (plato congelado) | • My Recipes (mis recetas) | • Vegetables (vegetales) (frescos, congelados, enlatados) |



CÓMO UTILIZAR SELECCIONES PREESTABLECIDAS PARA EL MICROONDAS

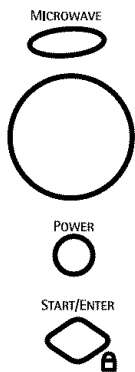
1. Presione el botón MICROWAVE.
Si no hace una selección dentro de un periodo de 15 segundos, la pantalla regresa a la hora del día.
2. Gire el dial para encontrar la selección preestablecida que desea. Presione el dial para seleccionar.
3. Si es necesario, el horno le pedirá que seleccione la cantidad, el peso, el tamaño o el tiempo. Gire el dial y presione después de cada selección.
4. Presione el dial o el botón START/ENTER para empezar a cocinar.

Para revisar los niveles durante la cocción, presione el dial de selección.

Si ingresa una selección no deseada en cualquier momento, simplemente presione el botón BACK para regresar al paso anterior, o presione STOP/CLEAR y vuelva a ingresar las selecciones deseadas.

SUGERENCIAS PARA COCINAR

- Al cocinar tocino o bacon, coloque las tiras en un plato y cubra cada capa con papel toalla.
- Al cocinar vegetales, use una cacerola para uso en microondas o un tazón. Cubra con una tapa o una envoltura plástica con ventilación.
- Para vegetales congelados, siga las instrucciones del paquete para agregar agua.
- Para vegetales frescos, agregue dos cucharadas de agua por cada porción.



TIEMPO DE COCCIÓN

- El nivel de potencia se configura automáticamente en alto, pero puede cambiarse para mayor flexibilidad.
1. Presione el botón MICROWAVE.
 2. Gire el dial hacia COOK TIME y presione el dial para ingresar.
 3. Gire el dial para configurar el tiempo y presione el dial para seleccionar.
 4. Para cambiar el nivel de potencia, si no desea toda la potencia, presione el botón POWER. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.
 5. Presione el dial o el botón START/ENTER para empezar a cocinar.
- Puede abrir la puerta durante el tiempo de cocción para revisar el alimento. Cierre la puerta y presione START/ENTER para continuar cocinando.



FUNCIÓN “ADD MINUTE” (agregar minuto)

Presione ADD MINUTE para incrementos de un minuto de tiempo de cocción en el microondas. El horno inicia de inmediato.

Puede agregar o restar tiempo girando el dial. También puede agregar tiempo en incrementos de un minuto presionando ADD MINUTE nuevamente.



FUNCIONES DE SENSOR DEL MICROONDAS

Algunas funciones del microondas son funciones de sensor que detectan el aumento de la humedad liberada durante la cocción.

El horno automáticamente ajusta el tiempo de cocción a los diferentes tipos y cantidades de alimentos.

Cuando se usan las funciones de sensor, no abra la puerta del horno hasta que el conteo regresivo empiece en la pantalla. Si la puerta se abre, ciérrrela y presione START/ENTER de inmediato.

No utilice las funciones de los sensores dos veces seguidas en la misma porción de comida ya que puede resultar en que la comida se cocine en exceso o se quemé. Si la comida no está completamente cocinada después del conteo regresivo, use COOK TIME en el selector del microondas para tiempo de cocción adicional.

Para restar tiempo de un programa con sensor:

Dentro de los primeros 30 segundos después de que el horno inicie, gire el dial en el sentido contrario de las manecillas del reloj para restar 10% (-) de el tiempo automático. Giros adicionales restarán 20% (- -) del tiempo automático.

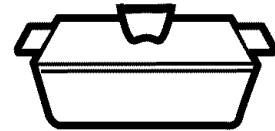
Para agregar tiempo a un programa con sensor:

Dentro de los primeros 30 segundos después de que el horno se encienda, gire el dial en el sentido de las manecillas del reloj para agregar 10% (+) al tiempo automático. Giros adicionales agregarán 20% (+ +) al tiempo automático.

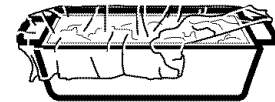
- Si ha usado el horno para cocción rápida o para hornear y el horno ya está caliente, puede indicar que está demasiado caliente para cocción con sensor, aunque podrá continuar con las funciones sin sensor.
- Para reducir o prolongar el tiempo de cocción, espere hasta que la cuenta regresiva aparezca en la pantalla. Luego, gire el dial para agregar o restar tiempo.
- Las bebidas recalentadas con la función BEVERAGE (bebida) pueden estar muy calientes. Retire el contenedor con cuidado.
- Si abre la puerta del horno mientras está cocinando con sensor, el mensaje SENSOR ERROR (error del sensor) aparecerá. Cierre la puerta y presione START/ENTER para empezar de nuevo.

Contar con los contenedores y tapas correctas es esencial para mejor cocción con los sensores.

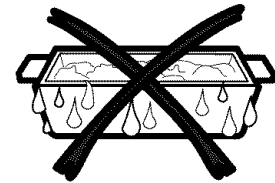
- Utilice siempre contenedores aptos para el microondas y cúbralos con tapas o envolturas plásticas ventiladas. Nunca utilice contenedores plásticos sellados, pueden evitar que el vapor se escape y causar que el alimento se cocine en exceso.
- Cerciórese de que el exterior de los contenedores de cocina y el interior del horno estén secos antes de colocar alimentos en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden confundir al sensor.
- Las bebidas se calientan mejor sin cubrirse.



Cubierto



Ventilado



Seque los platos de manera que no confundan al sensor.

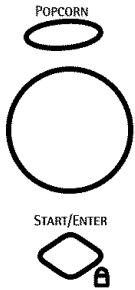
PROGRAMAS CON SENSOR PARA EL MICROONDAS:

Cocción:

- Frozen Entrées (platos congelados)
- Rice (arroz)
- Sure Simmer (hervidor)
- Popcorn (palomitas de maíz)

Recalentar:

- Beverage (bebida)
- Pasta
- Plate of Leftovers (plato con sobrantes de comida)
- Sauces (salsas)
- Soup (sopa)



Use solamente con los paquetes de popcorn entre 1,75 onzas y 3,5 onzas.

FUNCIÓN "POPCORN" (palomitas de maíz)

Para usar la función POPCORN:

1. Siga las instrucciones del paquete, usando COOK TIME si el paquete es menos de 1,75 onzas o más de 3,5 onzas. Coloque el paquete de palomitas de maíz en el centro del horno.
2. Presione POPCORN.
3. Presione el dial o presione el botón START/ENTER para empezar a cocinar.

NOTA: No utilice esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida ya que puede resultar en que la comida se cocine en exceso o se quemé. Si la comida no está completamente cocinada después del conteo regresivo, use COOK TIME en el selector del microondas para tiempo de cocción adicional.

Si abre la puerta mientras POPCORN aparece en la pantalla, aparecerá un mensaje de SENSOR ERROR (error de sensor). Cierre la puerta y presione START/ENTER de inmediato.



FUNCIÓN "SURE SIMMER" (hervidor)

La función Sure Simmer hará hervir de 1 a 4 cuartos de galón de comida como sopas y cocidos, luego permita que hiervan hasta por 2 horas. Cubra el plato con una tapa.

1. Coloque la comida cubierta en el horno.
2. Presione el botón MICROWAVE.
3. Gire el dial hacia SURE SIMMER. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para establecer la cantidad de tiempo que desea que el alimento siga hirviendo lentamente después del hervor inicial.
5. Presione el dial o el botón START/ENTER para empezar a cocinar.

El horno le indica cuando el alimento empieza a hervir y el hervidor empieza la cuenta regresiva. Revuelva el alimento de ser necesario.

No abra la puerta del horno hasta que el conteo regresivo concluya en la pantalla. Si se abre la puerta, ciérrela y presione START/ENTER de inmediato.

- NOTA: No utilice esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida ya que puede resultar en que la comida se cocine en exceso o se quemé. Si la comida no está completamente cocinada después del conteo regresivo, use COOK TIME en el selector del microondas para tiempo de cocción adicional.



ARROZ

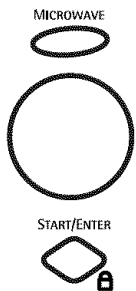
La función Rice (arroz) cocina 1/2–2 tazas de arroz de cocción prolongada. Siga las instrucciones del empaque para la cantidad de agua que debe agregar. Use un plato para microondas de tamaño grande y cubra con una tapa.

1. Coloque la comida cubierta en el horno.
2. Presione el botón MICROWAVE.
3. Gire el dial hasta RICE. Presione el dial para aceptar.
4. Presione el dial o el botón START/ENTER para empezar la cocción.

El horno indica cuando perciba el vapor y el tiempo restante empieza una cuenta regresiva. Revuelva la comida si es necesario.

No abra la puerta hasta tanto no inicie la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, ciérrela y presione START/ENTER de inmediato.

NOTA: No utilice esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida ya que puede resultar en que la comida se cocine en exceso o se queme. Si la comida no está completamente cocinada después del conteo regresivo, use COOK TIME en el selector del microondas para tiempo de cocción adicional.



FROZEN ENTRÉE (platos congelados)

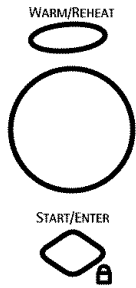
La función Frozen Entree cocina un plato congelado de 8–22 onzas.

1. Afloje una esquina de la tapa plástica en el plato y coloque en el horno.
2. Presione el botón MICROWAVE.
3. Gire el dial a FROZEN ENTREE. Presione el dial para aceptar.
4. Presione el dial o el botón START/ENTER para empezar a cocinar.

El horno indica cuando perciba el vapor y el tiempo restante empieza una cuenta regresiva. Revuelva la comida si es necesario.

No abra la puerta hasta tanto no inicie la cuenta regresiva. Si se abre la puerta, ciérrela y presione START/ENTER de inmediato.

NOTA: No utilice esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida ya que puede resultar en que la comida se cocine en exceso o se queme. Si la comida no está completamente cocinada después del conteo regresivo, use COOK TIME en el selector del microondas para tiempo de cocción adicional.



FUNCIÓN “REHEAT” (recalentar)

La función “REHEAT” recalienta las porciones de alimentos cocinados con anterioridad o un plato de sobrantes.

1. Presione el botón WARM/REHEAT (calentar/recalentar).
2. Gire el dial para seleccionar REHEATING (recalentar). Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta encontrar el alimento que desea recalienta. Presione el dial para seleccionar.
4. Si es necesario, el horno le indicará que seleccione la cantidad. Gire el dial para seleccionar y presione.
5. Presione el dial o el botón START/ENTER para empezar a recalienta.

Para revisar los niveles durante la cocción, presione el dial de selección.

Los alimentos recalientados pueden tener amplias variaciones en la temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

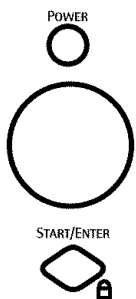
NOTA: No utilice esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida ya que puede resultar en que la comida se cocine en exceso o se quemé. Si la comida no está completamente cocinada después del conteo regresivo, use COOK TIME en el selector del microondas para tiempo de calentamiento adicional.

Es mejor usar la función COOK TIME y no REHEAT para estos alimentos:

- Productos de pan
- Alimentos que se deben recalienta descubiertos
- Alimentos que se deben revolver o voltear
- Alimentos que requieren un aspecto seco o una superficie tostada después de recalienta.

GUÍA PARA RECALENTAR

Food Type	Comments
Beverage (8–10 oz.)	Do not cover.
Pasta (8–12 oz.)	Cover with wax paper, lid or vented plastic wrap.
Pizza Slices (1–4 slices)	Do not cover.
Plate of Leftovers (2–3 foods, 4 oz. each)	Cover with wax paper or vented plastic wrap.
Sauces (4–8 oz.)	Cover with lid or vented plastic wrap.
Soup (8–20 oz.)	Cover with lid or vented plastic wrap.



NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS

1. Primero, siga las instrucciones para COOK TIME, TIME DEFROST o ADD MINUTE.
 2. Presione el botón POWER.
 3. Gire el dial en el sentido de las manecillas del reloj para incrementar y en el sentido contrario para disminuir el nivel de potencia. Presione el dial para seleccionar.
 4. Presione el dial o el botón START/ENTER para empezar a cocinar.
- Puede cambiar el nivel de potencia antes o durante un programa de cocción.

Los siguientes son ejemplos de los usos para los diferentes niveles de potencia:

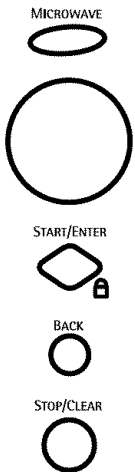
Alto 10: Pescado, bacon o tocino, vegetales, hervir líquidos.

Medio-alto 7: Cocción ligera de carnes y aves, hornear cacerolas y recalienta.

Medio 5: Cocción lenta y para ablandar estofados y cortes de carne menos suave.

Bajo 2 ó 3: Descongelar; hervir lentamente; salsas delicadas.

Tibio 1: Mantener los alimentos tibios; ablandar mantequilla.



CÓMO INGRESAR Y GUARDAR UNA RECETA PARA MICROONDAS

Cree y almacene hasta 10 recetas propias de microondas.

1. Presione el botón MICROWAVE.
2. Gire el dial hasta que MY RECIPES aparezca. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta que <empty> (vacío) aparezca. Presione el dial para seleccionar.
4. SELECT COOK TIME aparece. Gire el dial para seleccionar el tiempo de cocción que desea. Presione el dial para seleccionar.
5. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia y presione para seleccionar.

6. Deletree el nombre del alimento girando el dial de selección para avanzar a través de los caracteres disponibles. Presione el dial para marcar un carácter. Cuando haya ingresado el nombre completo, presione START/ENTER. Puede cambiar caracteres ingresados anteriormente presionando el botón BACK.
7. RECIPE ADDED (receta ingresada) aparece. Para empezar a cocinar, presione el botón START/ENTER o presione el botón STOP/CLEAR para almacenar la receta sin cocinar.

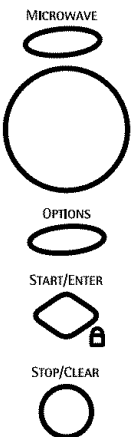


CÓMO ENCONTRAR Y USAR UNA RECETA PARA MICROONDAS

Para encontrar y usar recetas para microondas personalizadas almacenadas:

1. Presione el botón MICROWAVE.
2. Gire el dial hasta MY RECIPES y presione el dial para seleccionar.
3. FOOD NAME y los nombres de la receta que ingresó aparecen en la pantalla.

4. Gire el dial hasta su receta y presione el dial para seleccionar.
5. Presione el botón START/ENTER o el dial de selección para empezar a cocinar.

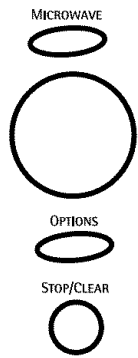


CÓMO AJUSTAR O CAMBIAR UNA RECETA PARA MICROONDAS

Para ajustar o cambiar las recetas personalizadas para microondas:

1. Presione el botón MICROWAVE.
2. Gire el dial hacia MY RECIPES y presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hacia la receta que desea cambiar. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el botón OPTIONS.
5. Gire el dial para seleccionar CHANGE RECIPE (cambiar receta). Presione el dial para seleccionar.

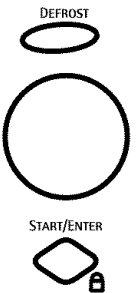
6. Gire el dial para seleccionar el tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
7. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia y presione el dial para seleccionar.
8. La pantalla muestra RECIPE ADDED (receta ingresada). Para empezar a cocinar, presione el botón START/ENTER o presione el botón STOP/CLEAR para guardar la receta sin cocinar.



CÓMO ELIMINAR UNA RECETA PARA MICROONDAS

Para eliminar una receta para microondas personalizada almacenada:

1. Presione el botón MICROWAVE.
2. Gire el dial hacia MY RECIPES y presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hacia la receta que desea eliminar. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el botón OPTIONS.
5. Gire el dial para seleccionar DELETE RECIPE (eliminar receta), y presione el dial para seleccionar. Esto elimina la receta. En este momento será posible seleccionar y guardar una receta nueva o presione STOP/CLEAR para regresar a la pantalla del reloj.

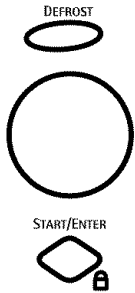


TIEMPO DE DESCONGELADO

Use el Time Defrost para descongelar por un tiempo seleccionado.

1. Presione el botón DEFROST.
2. Gire el selector a DEFROST-TIME. Presione el dial para aceptar.
3. Gire el dial para seleccionar el tiempo que usted desea. Presione el dial para aceptar.
4. Presione el dial o el botón START/ENTER para comenzar a descongelar.
5. Voltee la comida cuando el horno haga la señal de TURN FOOD OVER.

El nivel de potencia se establece automáticamente en 3, pero se puede cambiar. Para cambiar los niveles de potencia, consulte la sección Nivel de potencia del microondas. Puede descongelar porciones pequeñas rápidamente aumentando el nivel de potencia después de marcar el tiempo. El nivel de potencia 7 reduce el tiempo total de descongelación en casi la mitad; el nivel de potencia 10 reduce el tiempo total en 1/3. Al descongelar a altos niveles de potencia, los alimentos necesitarán más atención frecuente que la normal.



FUNCIÓN “AUTO DEFROST” (descongelación automática)

La función Auto Defrost establece automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para ofrecer resultados uniformes de descongelación para carnes, aves y pescado que pesen hasta seis libras.

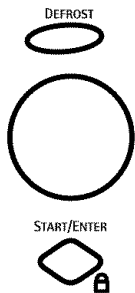
1. Retire el alimento del empaque y colóquelo en un plato de uso seguro para microondas.
 2. Presione el botón DEFROST.
 3. Gire el dial hacia DEFROST-AUTO. Presione el dial para seleccionar.
 4. Gire el dial hacia el peso del alimento, usando la guía de conversión a la derecha. Por ejemplo, gire el dial hacia 1,2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas). Presione el dial para seleccionar.
 6. Voltee el alimento cuando el horno indique TURN FOOD OVER (voltrear alimento).
- Retire la carne descongelada o proteja las áreas tibias con pedazos pequeños de papel aluminio para una descongelación uniforme.

- Después de descongelar, la mayoría de los alimentos deben reposar por 5 minutos para completar la descongelación. Las carnes grandes para hornear se deben dejar por 30 minutos.

Guía de conversión

Si el peso del alimento se establece en libras y onzas, las onzas se deben convertir a décimas (.1) de una libra.

Peso del alimento en onzas	Marque el peso del alimento (décimas de una libra)
1-2	0,1
3	0,2
4-5	0,3
6-7	0,4
8	0,5
9-10	0,6
11	0,7
12-13	0,8
14-15	0,9



FUNCIÓN “BREAD DEFROST” (descongelar pan)

La función Bread Defrost establece automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para descongelar pan.

- Retire cualquier alambre de amarre del paquete y coloque el pan en un plato apto para microondas. Las porciones pequeñas de pan deben retirarse del empaque.
1. Presione el botón DEFROST.
 2. Gire el dial hacia DEFROST BREAD. Presione el dial para seleccionar.
 3. Gire el dial para marcar el peso del alimento. Presione el dial para seleccionar.
 4. Presione el dial o el botón START/ENTER para empezar a descongelar.
 5. Voltee el alimento cuando el horno indique TURN FOOD OVER (voltrear alimento).

- Después de descongelar, deje que el pan repose por 5 minutos para completar la descongelación.

Tabla para descongelar pan	
Tipo de pan	Peso aproximado
1 bagel pequeño	0,2 lb
1 bagel grande	0,3 lb
4 rodajas de pan	0,2 lb
1 molde de pan	1,0 lb
1 panecillo	0,2 lb
1 pan de hamburguesa o hot dog	0,2 lb
1 muffin pequeño	0,2 lb
1 muffin grande	0,3 lb

SUGERENCIAS PARA DESCONGELAR

Use la función Auto Defrost para carnes, aves y pescado. Use Time Defrost (descongelación con tiempo) para la mayoría de los demás alimentos congelados. Use Bread Defrost para los productos de pan.

- Los alimentos congelados envueltos en papel o plástico se pueden descongelar en el empaque, sin embargo, se deben sacar del empaque cuando se usa Auto Defrost. Las porciones pequeñas de pan se deben sacar del paquete al usar Bread Defrost. Los paquetes cerrados se debe perforar o ventilar después de que el alimento se haya descongelado parcialmente. Los contenedores plásticos se deben abrir parcialmente.
- Los platos congelados preempacados tamaño familiar se pueden descongelar y calentar en microondas. Si el alimento está en un contenedor de papel de aluminio, traslade a un plato apto para microondas.

- Los alimentos que se echan a perder fácilmente no se deben dejar reposar más de una hora después de descongelarse. La temperatura del cuarto promueve la propagación de bacterias dañinas.
- Para descongelación adicional en el horno o alimentos más grandes, como las carnes para hornear, utilice Auto Defrost. Cerciórese de que las carnes grandes se descongelen completamente antes de cocinar.
- Cuando estén descongelados, los alimentos deben estar fríos y suaves en todas las áreas. Si todavía tienen un poco de hielo, regrese el alimento al microondas por un corto tiempo, o permita reposar por unos pocos minutos.

EFFECTOS NORMALES

Interferencia

- Es posible que observe que un radio/televisor interfiere mientras se usa el microondas. Al igual que la interferencia causada por otros aparatos pequeños, no indica que haya un problema con el microondas. Mueva el radio o el televisor tan lejos del horno microondas como sea posible, o revise la posición de la antena del radio/televisor.

Calor del horno

- Los recipientes se pueden calentar debido al calor trasladado del alimento calentado. Es posible que necesite guantes para horno para manipular los recipientes.
- Es posible que el vapor se escape alrededor de la puerta.

Sonidos

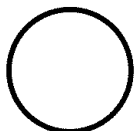
- Es posible escuchar un sonido sordo de golpes mientras el horno opera.



FOOD IS READY

FUNCIÓN “FOOD IS READY” (la comida está lista)

Para recordarle que tiene comida en el horno, el horno muestra **FOOD IS READY** en la pantalla y producirá un sonido una vez por minuto hasta que se abra la puerta del horno o se presione el botón STOP/CLEAR.



FUNCIÓN “REVIEW” (revisar)

Utilice esta función para revisar las selecciones actuales de cocción que ha establecido.

Presione el dial de selección en cualquier momento durante la cocción.



FUNCIÓN “BEEPER VOLUME” (volumen del beeper)

Utilice esta función para ajustar el volumen del beeper o para apagar el beeper.

3. Gire el dial para seleccionar el volumen del beeper. Presione el dial para seleccionar.

1. Presione el botón OPTIONS.
2. Gire el dial hacia BEEPER VOLUME y presione el dial para seleccionar.



FUNCIÓN “CLOCK” (reloj)

El reloj debe configurarse antes de poder usar el horno por primera vez (consulte la sección Inicio rápido para instrucciones).

3. Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Presione el dial para seleccionar.

1. Para cambiar la hora del reloj, presione el botón OPTIONS y gire el dial hasta CLOCK. Presione el dial para seleccionar.
2. Gire el dial para configurar la hora. Presione el dial para seleccionar.

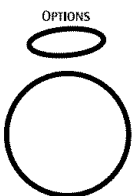


FUNCIÓN “CLOCK DISPLAY ON/OFF” (encender/apagar el reloj)

Utilice esta función para apagar o encender el reloj.

2. Gire el dial hasta CLOCK DISPLAY. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para seleccionar ON o OFF. Presione el dial para seleccionar.

1. Presione el botón OPTIONS.



FUNCIÓN “DISPLAY SPEED” (velocidad de la pantalla)

Puede cambiar la velocidad del desplazamiento de la pantalla si el desplazamiento del mensaje es demasiado lento o demasiado rápido.

1. Presione el botón OPTIONS.
2. Gire el dial hasta DISPLAY SPEED. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para seleccionar la velocidad del desplazamiento. Presione el dial para seleccionar.



FUNCIÓN “AUTO NIGHT LIGHT” (luz nocturna automática)

Use esta función para programar el encendido y apagado de la luz nocturna automática.

Para configurar la luz nocturna:

1. Presione el botón OPTIONS.
2. Gire el dial hasta NIGHT LIGHT. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta SET NIGHT LIGHT (configurar luz nocturna). Presione el dial para seleccionar.
4. Configure la hora, los minutos, y AM o PM para la hora de encendido y apagado. Presione el dial después de cada selección.

Para revisar la configuración de la luz nocturna:

1. Presione el botón OPTIONS.
2. Gire el dial hasta NIGHT LIGHT. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta CHECK SETTING (revisar configuración). Presione el dial para seleccionar.

Para cancelar la configuración de la luz nocturna:

1. Presione el botón OPTIONS.
2. Gire el dial hasta NIGHT LIGHT. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta CLEAR SETTING (borrar configuración). Presione el dial para seleccionar.



FUNCIÓN “REMINDER” (recordatorio)

Utilice esta función como una alarma para ayudarlo a recordar lo que debe hacer.

Para configurar el recordatorio:

1. Presione el botón OPTIONS.
2. Gire el dial hasta REMINDER y presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta SET (configurar). Presione el dial para seleccionar.
4. Configure la hora, los minutos y AM/ PM para las horas de encendido y apagado. Presione el dial después de cada selección.

Para revisar la configuración del recordatorio:

1. Presione el botón OPTIONS.
2. Gire el dial hasta REMINDER y presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta REVIEW (revisar). Presione el dial para seleccionar.

Para borrar la configuración del recordatorio:

1. Presione el botón OPTIONS.
2. Gire el dial hasta REMINDER y presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta CLEAR (borrar). Presione el dial para seleccionar.



FUNCIÓN “HELP” (ayuda)

Utilice esta función para averiguar más sobre el horno y sus funciones. La pantalla muestra una descripción del programa seleccionado.

1. Presione el botón OPTIONS.
2. Gire el dial hasta HELP. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para seleccionar el nombre de la función. Presione el dial para seleccionar.

Funciones que se encuentran en la función HELP.

Add Minute (agregar minuto)	Display Speed (velocidad de la pantalla)	Repeat Last (repetir último)
Adjust (ajustar)	Food Menu (menú de alimentos)	Resume (continuar)
Back (regresar)	Frozen Entrée (plato congelado)	Review (revisar)
Bacon (tocineta)	Help (ayuda)	Rice (arroz)
Beeper Volume (volumen del beeper)	Kitchen Timer (reloj de cocina)	Sauce (salsa)
Beverage (bebida)	Manual Cook (cocción manual)	Soup (sopa)
Child Lockout (bloqueo para niños)	Microwave (microondas)	Speedcook (cocción rápida)
Clear/Off (borrar/apagar)	My Recipes (mis recetas)	Start/Enter (iniciar/seleccionar)
Clock (reloj)	Night Light (luz nocturna)	Stop/Clear (parar/borrar)
Clock Display (pantalla de reloj)	Options (opciones)	Sure Simmer (hervidor)
Convection (convección)	Pasta	Surface Light (luz de superficie)
Cook Time (tiempo de cocción)	Pizza	Vegetables (Canned) (vegetales–enlatados)
Defrost (Auto) (descongelar–automático)	Plate (plato)	Vegetables (Fresh) (vegetales–frescos)
Defrost (Bread) (descongelar–pan)	Popcorn (palomitas de maíz)	Vegetables (Frozen) (vegetales–congelados)
Defrost (Time) (descongelar–tiempo)	Power (potencia)	Vent Fan (ventilador)
	Reminder (recordatorio)	Warm/Reheat (calentar/recalentar)

START/ENTER

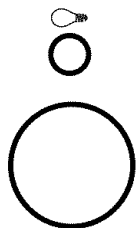


FUNCIÓN “CHILD LOCKOUT” (bloqueo para niños)

Puede bloquear el panel de control para evitar que los niños operen o usen accidentalmente el horno.

Presione y mantenga presionado START/ENTER por unos 3 segundos para cerrar o para cancelar.


Cuando el panel de control está cerrado, se mostrará en la pantalla **Control Panel LOCKED** por unos segundos cada vez que un botón o un dial sea presionado.





FUNCIÓN “SURFACE LIGHT” (luz de superficie)

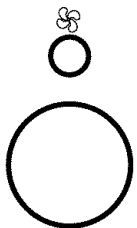
Use para iluminar la estufa.

Presione el botón , luego gire el dial si desea cambiar el brillo.

Presione el botón  nuevamente para apagar la luz.


Para encender la luz nocturna, presione y sostenga el botón  por aproximadamente 3 segundos.


Para apagar la luz nocturna, presione el botón .



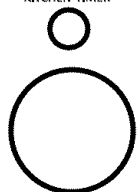
FUNCIÓN “VENT FAN” (ventilador)

El ventilador retira los vapores de la superficie que se producen al cocinar.

Presione el botón , luego gire el dial si desea cambiar la velocidad del ventilador.

Presione el botón  nuevamente para apagar el ventilador.

KITCHEN TIMER



FUNCIÓN “KITCHEN TIMER” (reloj de cocina)

Use esta función en cualquier momento que necesite un reloj para propósitos generales. Puede utilizarlo incluso mientras cocina en el horno.

1. Presione el botón KITCHEN TIMER.
2. Gire el dial para seleccionar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para seleccionar los segundos. Presione el dial para seleccionar.

Para hacer una pausa, presione KITCHEN TIMER. Para volver a iniciar, presione KITCHEN TIMER de nuevo.

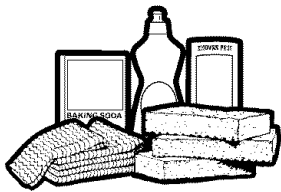
Para cancelar, presione y sostenga el botón KITCHEN TIMER por aproximadamente 3 segundos.

FUNCIÓN “AUTOMATIC FAN” (ventilador automático)

La función ventilador automático protege al horno del calor excesivo que se produzca en la estufa abajo y del calor excesivo al interior de la cavidad del horno.

Se enciende automáticamente cuando percibe demasiado calor.

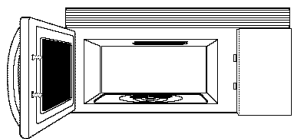
Si ha encendido el ventilador, quizás le ocurra que no puede apagarlo. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas se enfríen. Es posible que permanezcan encendido por 30 minutos o más después de que la estufa y los controles del horno estén apagados.



CONSEJOS ÚTILES

Una limpieza ocasional profunda con una solución de bicarbonato de soda y agua mantiene fresco el interior.

Cerciórese de que el horno esté apagado antes de limpiar cualquier parte del mismo.



Las paredes, piso, ventana interior, partes metálicas y plásticas en la puerta

CÓMO LIMPIAR EL INTERIOR

Ciertas salpicaduras se pueden limpiar con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo con jabón. Retire las salpicaduras grasosas con un paño húmedo con jabón, luego enjuague con un paño húmedo.

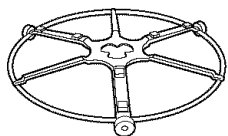
No limpie el interior del horno con esponjillas metálicas. Se pueden soltar porciones de la esponjilla y causar un choque eléctrico.

Es posible que ciertos alimentos caigan en las áreas del calefactor. Los calefactores cocinarán la mayor parte del alimento. Cualquier residuo restante no afectará la cocción.

No rocíe o vierta líquidos directamente en las áreas del calefactor.

No utilice limpiadores abrasivos o utensilios filosos en las paredes del horno.

Nunca utilice un limpiador comercial de hornos en ninguna parte del horno.



Base giratoria

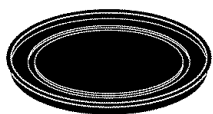
No utilice el horno sin la base giratoria en su lugar.

BASE GIRATORIA REMOVIBLE

El área debajo de la base giratoria se debe limpiar con frecuencia para evitar olores y que se produzca humo durante un ciclo de cocción.

Para reemplazar la base giratoria, coloque el centro de la misma en el centro del horno y gírela hasta que se acomode en su lugar.

La base giratoria se puede quebrar si se cayera. Se debe lavar cuidadosamente en agua tibia jabonosa. Seque por completo y vuelva a instalar.



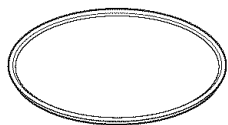
Bandeja metálica negra

BANDEJA Y PLATO GIRATORIO

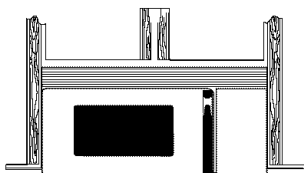
Para evitar la rotura, permita que la bandeja metálica negra y el plato giratorio de vidrio para microondas se enfríen por completo antes de limpiarse. Lave cuidadosamente en agua tibia jabonosa o en el lavaplatos.

También puede usar una esponjilla para limpiar la bandeja metálica negra.

No use abrasivos, podrían dañar el acabado.



Plato giratorio de cristal para microondas

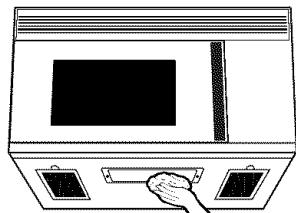


CÓMO LIMPIAR EL EXTERIOR

No recomendamos el uso de limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno. Si selecciona un limpiador casero común, primero aplique el limpiador directamente en un paño limpio, luego limpie el área sucia.

Caja

Limpie el exterior con un paño jabonoso. Enjuague y luego seque. Limpie la ventana con un paño húmedo.



Puerta de vidrio (en algunos modelos)

Limpie con una esponja húmeda limpia. Seque completamente. No use atomizadores de limpieza, grandes cantidades de jabón y agua, objetivos abrasivos o filosos en el panel, ya que podrían dañarlo.

Panel de control y puerta de acero inoxidable (en algunos modelos)

No use una almohadilla de lana de acero, ya que rayará la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice un paño caliente, húmedo con un detergente suave apropiado para superficies de acero inoxidable. Utilice un paño limpio, caliente, húmedo para retirar el jabón. Seque con un paño seco y limpio.

Si permanecen restos de comida, intente con un limpiador general de cocina, como Fantastik®, Simple Green® o Formula 409®.

Para manchas difíciles, utilice un limpiador de acero inoxidable estándar como Bon Ami® o Cameo®.

Aplique el limpiador con una esponja húmeda. Utilice un paño limpio, caliente, húmedo para retirar el limpiador. Seque con un paño seco y limpio. Siempre restriegue suavemente en la dirección de la veta.

Después de limpiar, utilice un acabado de acero inoxidable, como Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® o Wenol All Purpose Metal Polish®. Siga las instrucciones del producto para la limpieza de la superficie de acero inoxidable.

Parte inferior

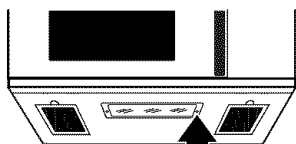
Limpie a menudo la grasa y el polvo de la parte inferior. Utilice una solución de agua tibia y detergente.

Rejilla del ventilador

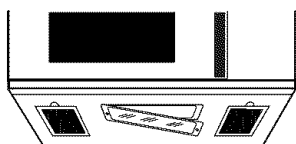
Utilice agua jabonosa y un paño para platos para limpiar la rejilla, si lo desea, utilice copitos de algodón para limpiar entre los listones de la rejilla.

Marco de la puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta se sella contra el horno. Utilice únicamente detergentes suaves, no abrasivos, aplicados con una esponja limpia o paño suave. Enjuague bien.



Quite el tornillo



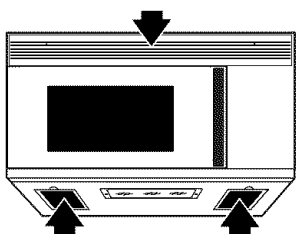
LUZ DE ENCIMERA/ LUZ NOCTURNA

1. Para cambiar la luz de encimera/luz nocturna, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial, o estire del enchufe.
2. Quite el tornillo del lateral de la cubierta del compartimiento de la bombilla y baje la cubierta hasta que pare.
3. Asegúrese que la bombilla está fría antes de retirarla. Rompa el sello adhesivo desenroscando con cuidado la bombilla.

Reemplace la bombilla fundida con una bombilla halógena (WB36X10176) de 20 vatios (máximo) disponible en su centro de repuestos y reparaciones Sears más cercano. Llame al 1-888-SU-HOGARSM (1-888-784-6427).

4. Enrosque la nueva bombilla, luego levante la cubierta y vuelva a poner el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.

Filtro de carbón vegetal
(en algunos modelos)



Filtros de extractor reutilizables
(en todos los modelos)

VENTILADOR EXTRACTOR

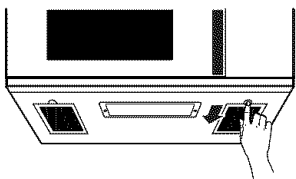
El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

Los modelos que hacen recircular el aire de nuevo a la habitación usan un filtro de carbón vegetal.

FILTROS DE EXTRACTOR REUTILIZABLES

Los filtros metálicos atrapan la grasa liberada por la comida en la cocina encimera. También evitan que las llamas de la cocina encimera puedan dañar el interior del horno.

Por esta razón, los filtros deben estar siempre en su lugar cuando se esté usando la campana. Los filtros del extractor deben limpiarse una vez al mes o según sea necesario.



COMO QUITAR Y LIMPIAR LOS FILTROS

Para quitarlos, usando las lengüetas, deslícelos hacia atrás. Estire hacia abajo y afuera.

Para limpiar los filtros del extractor, empápelos y páselos de un lado a otro en agua con detergente. No use amoníaco ni productos que lo contengan ya que oscurecerían el metal. Se pueden cepillar ligeramente para quitar suciedad pegada.

Aclárelos, sacúdalos y déjelos secar antes de volverlos a poner.

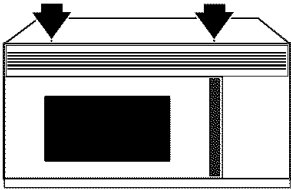
Para volver a colocarlos, deslice los filtros en los marcos por la parte trasera de cada apertura. Presione hacia arriba y hacia la parte frontal para ajustarlos en su lugar.

FILTROS DE CARBON VEGETAL

El filtro de carbón vegetal no puede limpiarse. Debe cambiarse por otro. Ordene la parte No. WB2X9883 disponible en su centro de repuestos y reparaciones Sears más cercano. Llame al 1-888-SU-HOGARSM (1-888-784-6427).

Si el modelo no realiza la extracción al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón vegetal no reutilizable que ayuda a quitar olores y humos.

El filtro de carbón vegetal debería cambiarse cuando está visiblemente sucio o descolorido (normalmente tras 6 o 12 meses, según el uso).



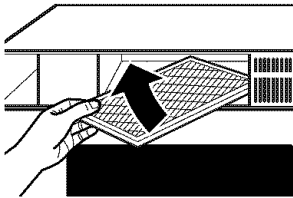
Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan

COMO QUITAR EL FILTRO DE CARBON VEGETAL

Para quitar el filtro de carbón vegetal, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial o estire del enchufe. Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan.

Puede ser que necesite abrir las puertas del armario para quitar los tornillos.

Deslice el filtro hacia la parte frontal del horno y sáquelo.



COMO INSTALAR EL FILTRO DE CARBON VEGETAL

Para instalar un nuevo filtro de carbón vegetal, retire el plástico y cualquier otro envoltorio del nuevo filtro.

Inserte el filtro en la apertura superior del horno como se muestra, maniobrándolo detrás de la rejilla plástica hasta que se ajuste correctamente en su lugar. Descansará en un ángulo detrás de la rejilla plástica en dos lengüetas laterales de soporte y en frente de la lengüeta trasera derecha. Vuelva a colocar la rejilla y los dos tornillos en su lugar. Conecte la corriente de nuevo.

ANTES DE QUE USTED LLAME PARA PEDIR SERVICIO DE REPARACION...

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
LUCES		
La luz se opaca durante el ciclo de cocción rápida y se enciende y se apaga, incluso con el nivel máximo de potencia	Esto es normal. El nivel de potencia se ha reducido automáticamente debido a que el horno está caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. El horno percibe el nivel de calor y se ajusta automáticamente.
La luz es visible alrededor de la puerta y caja exterior mientras se utiliza la cocción rápida	Esto es normal.	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando el horno está encendido, es posible que la luz sea visible alrededor de la puerta y en la caja exterior.
VENTILADOR		
El ventilador continúa operando después de terminar la cocción	El horno se está enfriando.	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador se apaga automáticamente cuando las partes internas del horno se han enfriado.
El ventilador del horno emite aire caliente cuando el horno está encendido	Esto es normal.	
El ventilador se enciende automáticamente cuando el horno no está en uso	Esto es normal.	<ul style="list-style-type: none"> • Si la estufa se calienta mucho, el ventilador se enciende.
El ventilador se enciende automáticamente cuando utiliza el microondas	Esto es normal.	<ul style="list-style-type: none"> • Si el microondas se utiliza después de utilizar la cocción rápida y el horno percibe que está demasiado caliente, el ventilador se enciende para enfriar el horno.
COCCIÓN		
El horno produce ruidos extraños mientras opera	Los sonidos del ventilador funcionando son normales. El tablero de relés está encendiendo y apagando los componentes.	<ul style="list-style-type: none"> • Estos sonidos son normales.
Sale humo del horno cuando se abre la puerta	Los alimentos tienen alto contenido de grasa. Se usó aerosol en los recipientes.	<ul style="list-style-type: none"> • El humo es normal mientras se cocinan alimentos altos en grasa. Utilice aceite vegetal o de olivas en la carne en vez de cubrir el sartén completo.
El alimento no está completamente cocinado o dorado al final del programa de cocción	Es posible que los tiempos programados no concuerden con el tamaño o la cantidad de alimentos que esté cocinando.	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente o disminuya el tiempo para el nivel de cocción correcto o ajuste las lámparas superior e inferior para dorar los alimentos.

ANTES DE QUE USTED LLAME PARA PEDIR SERVICIO DE REPARACION...

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
PANTALLA		
La pantalla está en blanco	La pantalla del reloj se ha apagado.	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el menú OPTIONS para la configuración de la pantalla del reloj. Encienda la pantalla.
La pantalla muestra "Control Panel LOCKED" (panel de control bloqueado)	Se ha bloqueado el control.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione y sostenga el botón START/ENTER por aproximadamente 3 segundos para desbloquear el control.
La pantalla de control está iluminada cuando el horno aún no ha iniciado	El reloj no está configurado.	<ul style="list-style-type: none"> • Configure el reloj.
	La puerta no está cerrada firmemente.	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta y ciérrela firmemente.
	El botón START/ENTER no se presionó después de ingresar la selección de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón START/ENTER.
	Ya se ingresó otra selección en el horno y el botón STOP/CLEAR no se ha presionado para cancelar.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione STOP/CLEAR.
	El tamaño, la cantidad o el tiempo de cocción no se seleccionó después de seleccionar VEGETABLES (FRESH, FROZEN, CANNED), BACON, DEFROST-TIME, COOK TIME o PIZZA	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciérese de que ingresó el tiempo de cocción después de hacer la selección.
	Se presionó STOP/CLEAR accidentalmente.	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a establecer el programa de cocción y presione START/ENTER.
	No se ingresó el peso del alimento después de seleccionar DEFROST-AUTO o DEFROST-BREAD.	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciérese de que ingresó el peso del alimento después de seleccionar DEFROST-AUTO o DEFROST-BREAD.

ANTES DE QUE USTED LLAME PARA PEDIR SERVICIO DE REPARACION...

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
OTROS PROBLEMAS		
La puerta y el interior del horno están calientes	Las lámparas calefactoras producen calor intenso en un espacio pequeño.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. • Utilice guantes para el horno para retirar los alimentos cuando estén listos.
El piso del horno está caliente, incluso cuando el horno no se ha usado	La luz de la estufa está localizada debajo del piso del horno. Cuando la luz está encendida, el calor que produce puede hacer que el horno se caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
El horno no enciende	Es posible que se haya quemado un fusible o que el interruptor de circuitos se haya saltado.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o vuelva a iniciar el interruptor de circuitos.
	Subida de tensión.	<ul style="list-style-type: none"> • Desconecte el horno, luego conecte nuevamente.
	El enchufe no está completamente insertado en el tomacorriente.	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciórese de que el enchufe del horno está completamente insertado en el tomacorriente.
El plato giratorio de cristal para microondas no encaja en el centro		<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. Centre la bandeja en la base giratoria.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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 or go on-line for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Center.

1-800-488-1222

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

www.sears.com

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) 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-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

© Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

© Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.