



Convection  
TECHNOLOGY™

## Speedcook Oven

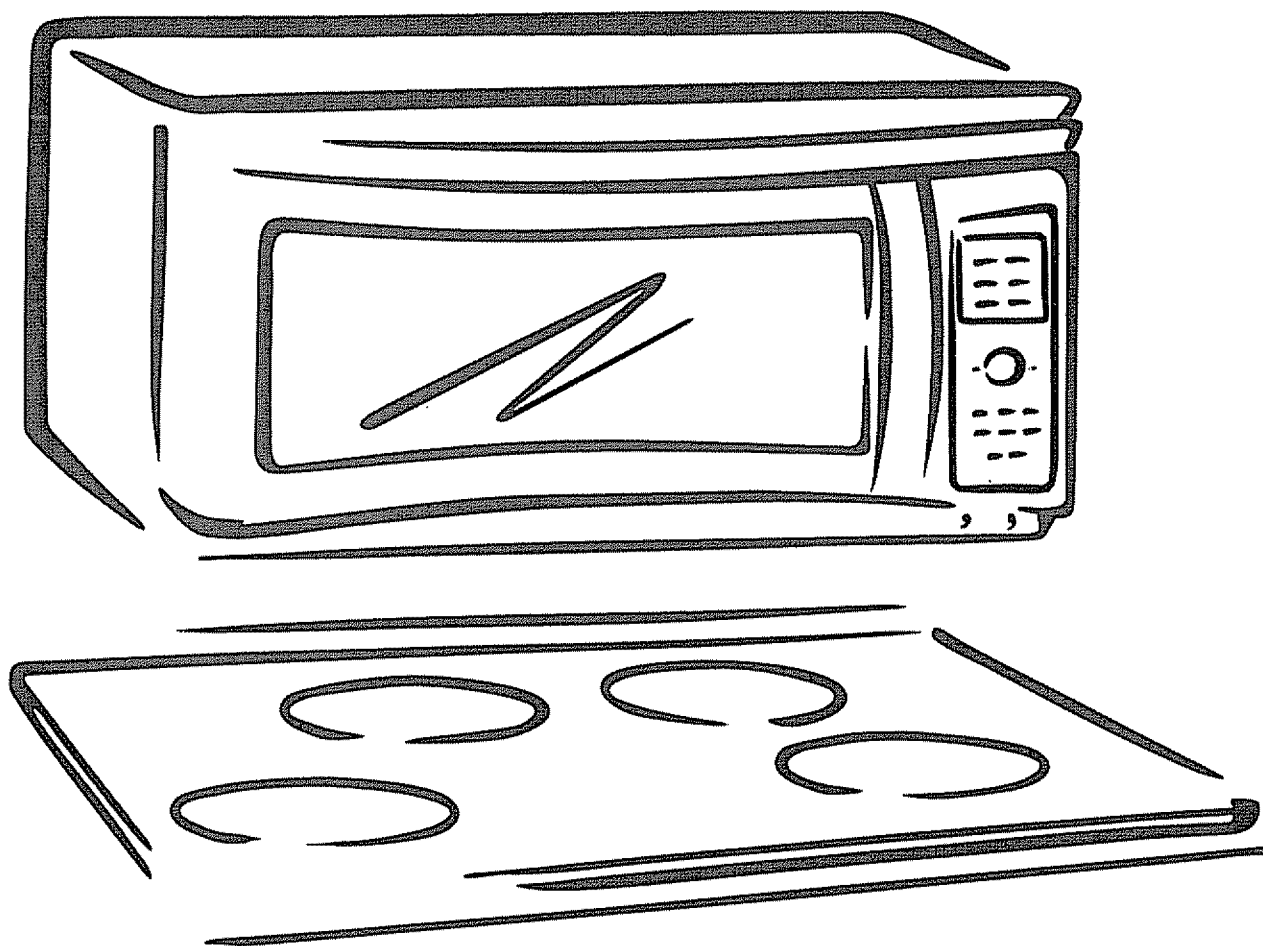
Use & Care Guide

## Horno de Speedcook

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 363.6367\*

\* = 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        | 27, 28 |
| Light Bulb Replacement        | 28     |
| The Vent Fan and Vent Filters | 29     |
| Charcoal Filter               | 30     |

### Operation

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Important Parts of Your Speedcook Oven | 8     |
| Controls and Cooking Options           | 9, 10 |
| Operating Instructions                 | 11-25 |
| Microwave Terms                        | 26    |

### Troubleshooting Tips

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Problems and Solutions | 31, 32 |
| Things That Are Normal | 32     |

### Consumer Services

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Model/Serial Number Location | 2  |
| Warranty                     | 3  |
| Master Protection Agreements | 3  |
| Consumer Services            | 64 |
| Repair Services              | 64 |

### En Español

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Instrucciones en español | 33 |
|--------------------------|----|

## 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 when the door is open.

**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 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!

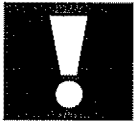
**Some limitations and exclusions apply.**

**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



## 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.

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

- Read and follow the specific "Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy" above.
- This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the Grounding Instructions section on page 7.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided Installation Instructions.
- This microwave oven is UL listed for installation over electric and gas ranges.
- This microwave oven is not approved or tested for marine use.
- This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36". 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.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this guide. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- 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.
  - Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
  - 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.
- When using the **Convection** or **Combination** functions, both the outside and inside of the oven will become hot. Always use hot pads to remove containers of food and accessories such as the oven shelf.
- **Thermometer**—Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave or combination. The metal and mercury in these thermometers could cause **arcing** and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use.
- 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 Maintenance section of this guide.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## ⚠ 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:

- The metal shelf not installed correctly so it touches the microwave wall.
- Metal or foil touching the side of the oven.

- Turntable ring support not installed correctly.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- 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.

## ⚠ WARNING!

### FOODS

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. 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.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.

### 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.

- 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 Maintenance section for instructions on how to clean the inside of the 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.
- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- 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.
- 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.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### MICROWAVE-SAFE COOKWARE

*Do not operate the oven without the turntable and the turntable support seated and in place. The turntable must be unrestricted so it can rotate.*

*Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. 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."*

- 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.
- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Sometimes the oven floor, turntable and walls can become too hot to touch. Be careful touching the floor, turntable and walls during and after cooking.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks that may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- 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.
- Use of the shelf accessory:
  - Remove the shelf from the oven when not in use.
  - Use pot holders when handling the shelf and cookware. They may be hot.
  - Be sure that the shelf is positioned properly inside the oven to prevent product damage.
  - Do not cover the shelf or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave/convection oven.

- Do not use your microwave/convection oven to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- 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.
- Do not use paper products when the microwave/convection oven is operated in the **Convection** or **Combination** mode.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- "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.
- 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 microwave oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- 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:*

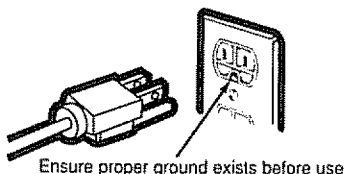
- 1 Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
- 2 Do not microwave empty containers.
- 3 Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### 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.

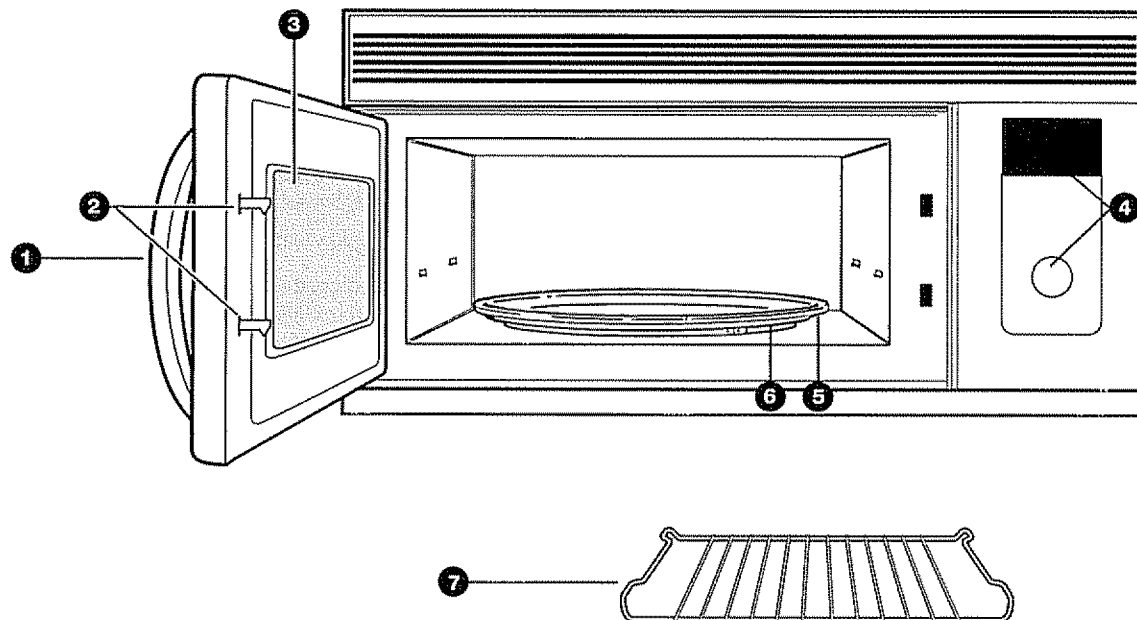
- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat 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 microwave, turn the vent fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave 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

## IMPORTANT PARTS OF YOUR OVEN

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

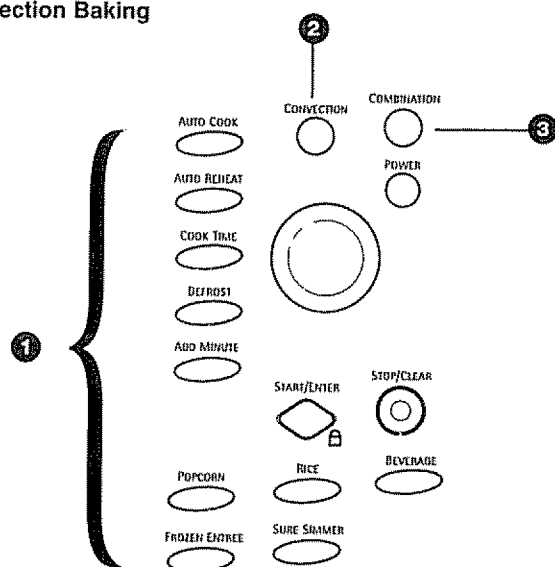


- 1 **Door Latch Release Handle.**
- 2 **Door Latches.**
- 3 **Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 4 **Control Panel and Selector Dial.**
- 5 **Removable Turntable.** Turntable and support **must** be in place when using the oven. The turntable may be removed for cleaning.
- 6 **Removable Turntable Support.** The turntable support **must** be in place when using the oven.
- 7 **Shelf.** Use with **Convection** or **Combination** baking. (Do not use when microwave cooking.) For best results, use the shelf in its "low" position, hanging down from the shelf supports.
- 8 Microwave power is 900 watts.



## COOKING FEATURES

You can cook by Microwave, Convection Baking or Combination Baking



## Cooking Controls

### 1 Microwave Cooking Time and Auto Features

| <i>Press</i>                       | <i>Turn and push dial to enter</i> |
|------------------------------------|------------------------------------|
| COOK TIME<br>(Press once or twice) | Amount of cooking time             |
| ADD MINUTE                         | Starts immediately!                |
| DEFROST                            |                                    |
| Press once (Auto)                  | Food weight up to six pounds       |
| Press twice (Time)                 | Amount of defrosting time          |
| Press three times (Bread)          | Food weight up to two pounds       |
| Press four times (Express)         | Food weight up to one pound        |
| POWER                              | Power level 1–10                   |

### Sensor Features

| <i>Press</i>                    | <i>Turn and push dial to enter</i> | <i>Option</i>  |
|---------------------------------|------------------------------------|----------------|
| POPCORN                         | Starts immediately!                | more/less time |
| Press once (regular)            |                                    |                |
| Press twice (snack)             |                                    |                |
| AUTO REHEAT                     | Starts immediately!                | more/less time |
| Press once (plate)              |                                    |                |
| Press twice (1/2 to 1 cup)      |                                    |                |
| Press three times (1 to 2 cups) |                                    |                |
| BEVERAGE                        | Starts immediately!                |                |
| AUTO COOK                       | Food type 1–7                      | more/less time |
| RICE                            | Starts immediately!                |                |
| FROZEN ENTREE                   | Starts immediately!                |                |
| SURE SIMMER™                    | Enter simmer time                  |                |

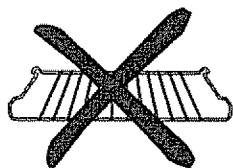
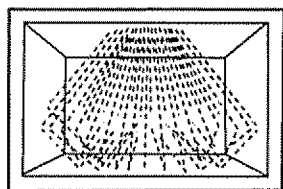
### 2 Convection Baking

| <i>Press</i> | <i>Turn and push dial to enter</i> |
|--------------|------------------------------------|
| CONVECTION   | Oven temperature and cook time     |

### 3 Combination Baking

| <i>Press</i> | <i>Turn and push dial to enter</i> |
|--------------|------------------------------------|
| COMBINATION  | Oven temperature and cook time     |

## AVAILABLE COOKING OPTIONS



Do not use the shelf when microwave cooking

### MICROWAVE COOKING

Your oven uses microwave energy to cook by a set time or weight, or automatically by sensor.

**Sensor** microwave works by detecting the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

#### Cooking Method

Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for thorough, fast cooking of food.

#### Heat Source

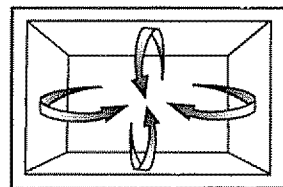
Microwave energy.

#### Heat Conduction

Heat produced within food by instant energy penetration.

#### Benefits

Fast, high efficiency cooking. Oven and surroundings do not get hot. Easy clean-up.



Always use the shelf when convection baking.

### CONVECTION BAKING

During **Convection baking**, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°F to 450°F may be programmed. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich moist interiors. This circulation of heated air is called convection.

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

#### Cooking Method

Hot air circulates around food to produce browned exteriors and seal in juices.

#### Heat Source

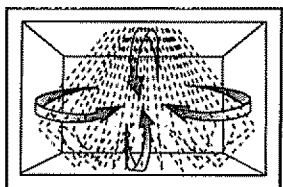
Circulating heated air (Convection).

#### Heat Conduction

Heat conducted from outside of food to inside.

#### Benefits

Aids in browning and seals in flavor. Cooks some foods faster than regular ovens.



Always use the shelf with Combination.

### COMBINATION BAKING

Your oven also offers the option of **Combination baking**, using microwave energy along with convection cooking. You cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection.

#### Cooking Method

Microwave energy and convection heat combine to cook foods in up to one-half the time of regular ovens, while browning and sealing in juices.

#### Heat Source

Microwave energy and circulating heated air.

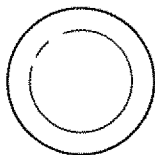
#### Heat Conduction

Food heats from instant energy from penetration and heat conducted from outside of food.

#### Benefits

Shortened cooking time from microwave energy, plus browning and crisping from convection heat.

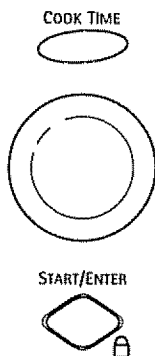
## TIME AND AUTO MICROWAVE FEATURES



### USING THE DIAL

You can make selections on the oven by turning the dial and pressing it to enter the selection.

Pressing the dial can also be used in place of the **START/ENTER** button for quicker programming of the oven.



### COOK TIME

#### Cook Time I

Allows you to microwave for any time between 15 seconds and 95 minutes.

**Power level 10 (High)** is automatically set, but you may change it for more flexibility.

- 1 Press the **Cook Time** button.
- 2 Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.
- 3 Change power level if you don't want full power. (Press **POWER**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 4 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 the dial or **START/ENTER** to resume cooking.

**NOTE:** You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the **POWER** button.

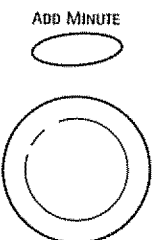
#### Cook Time II

Lets you change power levels automatically during cooking. Here's how to do it:

- 1 Press the **Cook Time** button.
- 2 Turn the dial to set the first cook time and press the dial to enter.
- 3 Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 4 Press the **Cook Time** button again.
- 5 Turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.
- 6 Change the power level if you don't want full power. (Press **POWER**. Turn the dial to select. Press the dial to enter.)
- 7 Press the dial or the **START/ENTER** button to start cooking.

At the end of the first cook time, the second cook time counts down.

**NOTE:** You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial. You may also change the power level by pressing the **POWER** button.



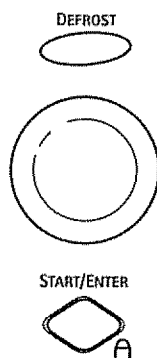
### ADD MINUTE

This is a quick way to set and start cooking in 1-minute blocks each time the **ADD MINUTE** button is pressed. The cook time may be changed by turning the dial at any time during cooking.

The power level will automatically be set at 10 and the oven will start immediately.

The power level can be changed as time is counting down. Press the **POWER** button, turn the dial and press to enter.

## TIME AND AUTO MICROWAVE FEATURES



### AUTO DEFROST

Use **Auto Defrost** for meat, poultry and fish weighing up to 6 pounds. Use **Time Defrost** for most other frozen foods.

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

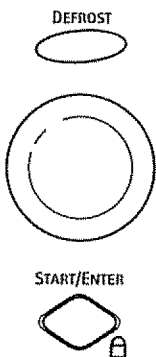
- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.

- 1 Press the **DEFROST** button once.
  - 2 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.
  - 3 Press the **START/ENTER** button to start defrosting.
  - 4 Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER**.
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
  - 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 twice.
- 2 Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
- 3 Press the **START/ENTER** button to start defrosting.
- 4 Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER**.

You may change the defrost time at any time during defrosting by turning the dial.

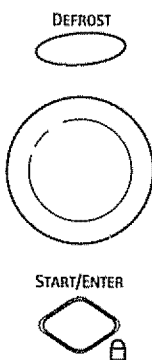
Power level is automatically set at 3, but can be changed. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. **Power level 7** cuts the total defrosting time in about half; **power level 10** cuts the total time to approximately 1/3. However, food will need more frequent attention than usual.

A dull thumping noise may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at **High** power.

#### Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. 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.

## TIME AND AUTO MICROWAVE FEATURES



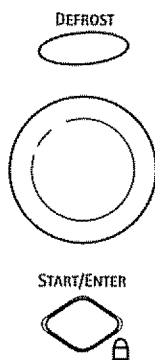
### BREAD DEFROST

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

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



### EXPRESS DEFROST

Express Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to one pound.

- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- 1 Press the **DEFROST** button four times.
- 2 Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial .5 for .5 pounds (8 oz.) Press the dial to enter.
- 3 Press the **START/ENTER** button to start defrosting.
- 4 Turn the food over if the oven signals **TURN FOOD OVER**.
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting.

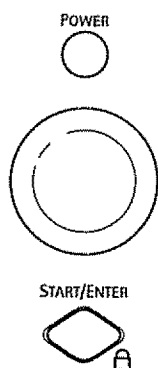
**Conversion Guide**

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                                    |



## CHANGING THE POWER LEVEL



The power level may be entered or changed immediately after entering the time for **Cook Time**, **Time Defrost** or **Add Minute**. The power level may also be changed during time countdown.

- 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 **START/ENTER** button to start cooking.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. **Power level 7** is microwave energy 70% of the time. **Power level 3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on **High (power level 10)** which gives you 100% power. **Power level 10** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to "equalize" or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with **power level 3**—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

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.

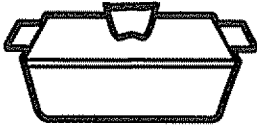
## SENSOR MICROWAVE FEATURES

### HUMIDITY SENSOR

The Sensor Features detect the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

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** for additional cooking time.

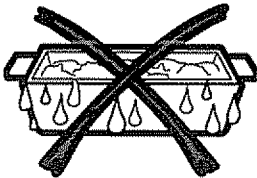
- The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.



Covered



Vented



Dry off dishes so they don't mislead the sensor

- 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 microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

AUTO COOK



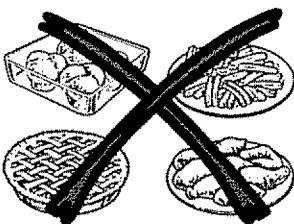
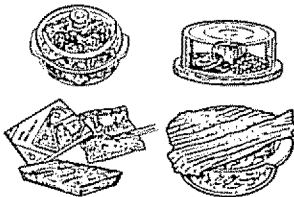
### AUTO COOK

Because most cooking containers must be covered during **Auto Cook**, this feature is best with foods that you want to steam or retain moisture.

**NOTE:** Use of the metal shelf with **Auto Cook** is not recommended.

#### Recommended Foods

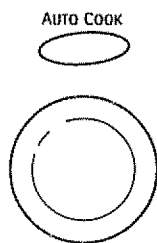
A wide variety of foods including meats, fish and vegetables can be cooked using this feature.



#### Foods Not Recommended

Foods that must be cooked uncovered, foods that require constant attention, foods that require addition of ingredients during cooking and foods calling for a dry look or crisp surface after cooking should not be cooked using this feature. It is best to use **Cook Time**.

## SENSOR MICROWAVE FEATURES



**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** for additional cooking.

### AUTO COOK

1 Place covered food in the oven and close the door. Press the **AUTO COOK** button. **SELECT FOOD TYPE** appears in the display.

2 Turn the dial to the desired food type.

See the **Sensor Food Type Guide** below for specific foods and instructions.

3 Press the dial to enter. The oven starts immediately.

**NOTE:** If the door was open while the control was being set, close the door and press the **START/ENTER** button to begin cooking.

Do not open the oven door before the countdown time is displayed—steam escaping from the oven can affect cooking performance. If the door is opened, close the door and press **START/ENTER** immediately.

If ground meat was selected, the oven may signal you to drain and stir the meat. Open the door, drain the meat and close the door. Press the **START/ENTER** button if necessary to resume cooking.

### Cooking Tips

- When oven signals and countdown time is displayed, the door may be opened for stirring, turning or rotating food. To resume cooking, close the door and press **START/ENTER**.
- Match the amount of food to the size of container. Fill containers at least 1/2 full.
- Be sure outside of container and inside of oven are dry.
- After completion of Cook cycle, if food needs additional cooking, return food to the oven and use **Cook Time** to finish cooking.

### How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Cook Time (Not available for all food types)

**To subtract 10% from the automatic cooking time:**

At any time after the countdown begins, turn the dial counterclockwise and press to enter.

**To add 10% to the automatic cooking time:**

At any time after the countdown begins, turn the dial clockwise and press to enter.

### Sensor Food Type Guide

| <i>Food Type</i>                    | <i>Servings</i> | <i>Serving Size</i> | <i>Comments</i>                                                                                                            |
|-------------------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chicken Pieces                      | 1 to 4          | 2 to 8 pieces       | Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.                                                          |
| Fish                                | 1 to 4          | 4 to 16 oz.         | Use oblong, square or round dish. Cover with vented plastic wrap.                                                          |
| Ground Meat<br>(Beef, Pork, Turkey) | —               | 8 to 32 oz.         | Use round casserole dish. Crumble meat into dish. Cover with lid or vented plastic wrap.                                   |
| Potatoes                            | 1 to 4          | 8 to 32 oz.         | Pierce skin with fork. Arrange in a star pattern in center of turntable.                                                   |
| Canned Vegetables                   | 1 to 4          | 4 to 16 oz.         | Use microwave-safe casserole or bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.                                               |
| Fresh Vegetables                    | 1 to 4          | 4 to 16 oz.         | Use microwave-safe casserole or bowl. Add 2 tablespoons water for each serving. Cover with lid or vented plastic wrap.     |
| Frozen Vegetables                   | 1 to 4          | 4 to 16 oz.         | Use microwave-safe casserole or bowl. Follow package instructions for adding water. Cover with lid or vented plastic wrap. |

## SENSOR MICROWAVE FEATURES

### POPCORN



**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** for additional cooking.

### POPCORN

To use the **Popcorn** feature:

1 Follow package instructions, using **Cook Time** if the package is less than 1.5 ounces or larger than 3.5 ounces. Place the package of popcorn in the center of the turntable.

2 Press the **POPCORN** button once or twice. The oven starts immediately.

Press once for a regular size (3.0 to 3.5 oz.) bag of popcorn.

Press twice for a snack size (1.5 to 1.75 oz.) bag of popcorn.

If you open the door while **POPCORN** is displayed, an error message will appear. Close the door, press **STOP/CLEAR** and begin again.

### How to Adjust the Automatic Popcorn Setting to Provide a Shorter or Longer Cook Time

If you find that the brand of popcorn you use underpops or overpops consistently, you can add or subtract 20–30 seconds to the automatic popping time.

#### To subtract time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise for 20 seconds (–) less cooking time. Press to enter. Turn again to reduce cooking time another 10 seconds (– –), total 30 seconds less time. Press to enter.

#### To add time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise for an extra 20 seconds (+) cooking time. Press to enter. Turn again to add another 10 seconds (+ +), total 30 seconds additional time. Press to enter.

### AUTO REHEAT



**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** for additional reheating.

### AUTO REHEAT

The **Auto Reheat** feature reheats servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

1 Place the cup of liquid or covered food in the oven. Press **AUTO REHEAT** once, twice or three times. The oven starts immediately.

Press once for a plate of leftovers.

Press twice for 1/2 to 1 full cup.

Press three times for 1 to 2 full cups.

2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down.

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

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas of food may be extremely hot.

### Some Foods Not Recommended for Use with Auto Reheat

It is best to use **Cook Time** for these foods:

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

### How to Adjust the Oven's Automatic Settings for a Shorter or Longer Time

#### To subtract 10% from the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise and press to enter.

#### To add 10% to the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise and press to enter.

### BEVERAGE



**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** for additional cooking.

### BEVERAGE

Press the **BEVERAGE** button to heat an 8–10 oz. cup of coffee or other beverage. The oven starts immediately.

Drinks heated with the **Beverage** feature may be very hot. Remove the container with care.

## SENSOR MICROWAVE FEATURES

### RICE



**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** for additional cooking.

### RICE

The **Rice** feature will cook 1/2–2 cups of uncooked rice. Follow the package instructions for the amount of water to add.

- 1 Place covered food in the oven. Press the **RICE** button. The oven starts immediately.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down. Stir the food if necessary.

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

#### To subtract 10% from the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise and press to enter.

#### To add 10% to the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise and press to enter.

### FROZEN ENTREE



**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** for additional cooking.

### 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. Press the **FROZEN ENTREE** button. The oven starts immediately.
- 2 The oven signals when steam is sensed and the time remaining begins counting down. Stir the food if necessary.

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

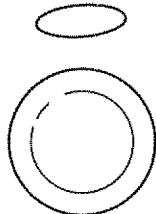
#### To subtract 10% from the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial counterclockwise and press to enter.

#### To add 10% to the automatic cooking time:

Within the first 30 seconds after the oven starts, turn the dial clockwise and press to enter.

### SURE SIMMER



**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** for additional cooking.

### SURE SIMMER™

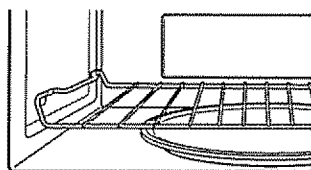
The **Sure Simmer** feature will bring foods such as soups and stews to a boil, then allow them to simmer for up to 2 hours.

- 1 Cover food with a lid and place in the oven. Press the **SURE SIMMER** button.
- 2 Turn the dial to set the amount of time you want the food to simmer after boiling and press the dial to begin cooking.
- 3 The oven signals when the food begins to boil and the simmer time begins counting down. Stir the food if necessary.

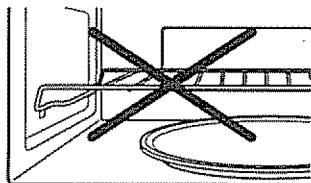
Do not open the oven door until time is counting down. If the door is opened, close it and press **START/ENTER** immediately.



## CONVECTION BAKING



Always use the shelf in its "low" position when convection baking



Incorrect shelf position

**Convection baking** uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 225°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. This circulation of heated air is called convection.

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

### For Best Results...

Always use the shelf in its "low" position when Convection baking.

The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the **Cookware Tips** section for information on suggested cookware.

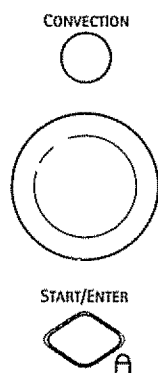
## RECIPE CONVERSION FOR BAKED GOODS

When using the **CONVECTION** mode to cook baked goods such as cakes, cookies, pizzas, pies, breads, etc., reduce the oven temperature 25°F from the recipe to prevent over browning on the top of baked goods.

**Example:** A recipe states to bake brownies for 25–30 minutes at 400°F

$$400^{\circ}\text{F} - 25^{\circ}\text{F} = 375^{\circ}\text{F}$$

The new bake temperature in **CONVECTION** mode will be 375°F.



### CONVECTION BAKING WITH PREHEAT

- 1 Press the **CONVECTION** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter bake time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
- 3 Press the dial or the **START/ENTER** button to start preheating.
- 4 When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
- 5 Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.

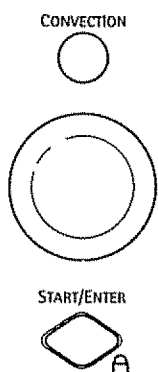
- 6 Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press the dial or **START/ENTER** to start cooking.

- 7 When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

**NOTE:** You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **CONVECTION** button.



### CONVECTION BAKING WITHOUT PREHEAT

- 1 If your recipe does not require preheating, press the **CONVECTION** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
- 3 Turn the dial to set the cook time and press to enter.
- 4 Press the dial or the **START/ENTER** button to start the oven.

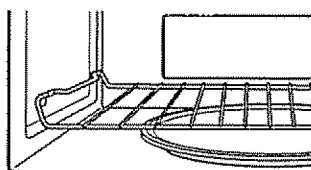
**NOTE:** You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

Some recipes call for preheating.

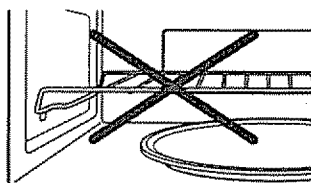
You may change the oven temperature at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **CONVECTION** button.

## COMBINATION BAKING



Always use the shelf in its "low" position when combination baking



Incorrect shelf position

**Combination baking** offers the best features of microwave energy and convection cooking. Microwaves cook food fast and convection circulation of heated air browns foods beautifully. Any oven temperature from 225°F to 450°F may be set.

### For Best Results...

Always use the shelf in its "low" position when Combination baking.

The shelf is required for good air circulation and even browning.

See the **Cookware Tips** section for information on suggested cookware.

See the **Best Method of Cooking** section to determine which foods are appropriate to cook using **Combination**.

## RECIPE CONVERSION

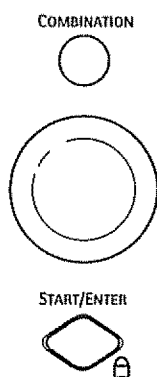
When using the **COMBINATION** mode, reduce the recipe cook time by 25%.

**Example:** A recipe states to cook a roast for 60 minutes at 400°F

60 minutes x 0.25 = 15 minutes saved

The new cook time in **COMBINATION** mode will be:

60 minutes - 15 minutes = **45 minutes**.



## COMBINATION BAKING WITH PREHEAT

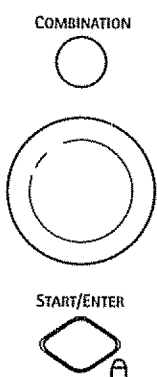
- 1 Press the **COMBINATION** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press dial to enter. Do not enter **COMBINATION** cook time now. (The cook time will be entered later, after the oven is preheated.)
- 3 Press the dial or the **START/ENTER** button to start preheating.
- 4 When the oven is preheated, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically.
- 5 Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
- 6 Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter. Press the dial or the **START/ENTER** button to start cooking.
- 7 When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

**NOTE:** You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **COMBINATION** button.

- Check the **Cookware Tips** section for correct cookware when using **Combination**
- Do not use metal cookware with **Combination**.
- See the **Best Method of Cooking** section to determine which foods are appropriate to cook using **Combination**.



## COMBINATION BAKING WITHOUT PREHEAT

- 1 If your recipe does not require preheating, press the **COMBINATION** button.
- 2 Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.
- 3 Turn the dial to set the cook time and press to enter.
- 4 Press the dial or the **START/ENTER** button to start the oven.

**NOTE:** You may change the cook time at any time during cooking by turning the dial.

You may change the oven temperature and microwave power level at any time during cooking by pressing the **POWER** button. Turn the dial to set the oven temperature and press the dial to enter. Then, turn the dial to set

microwave power level 1 through 4 and press the dial to enter. The default power level is 4.

To view the cook time and oven temperature during cooking, press the **COMBINATION** button.

### NOTE:

- Some recipes call for preheating.
- Check the **Cookware Tips** section for correct cookware when using **Combination**.
- Do not use metal cookware with **Combination**.
- See the **Best Method of Cooking** section to determine which foods are appropriate to cook using **Combination**.

## COOKWARE TIPS

### CONVECTION BAKING

**Metal Pans** are recommended for all types of baked products, but especially where browning is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because they reflect heat and help produce a light tender crust.

**Glass or Glass-Ceramic** casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

### COMBINATION BAKING

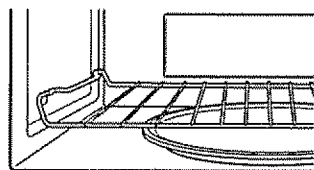
**Glass or Glass-Ceramic** baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf. This can damage the cookware, the shelf or the oven.

**Heat-Resistant Plastic** microwave cookware (safe to 450°F) may be used, but it is not recommended for foods requiring all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

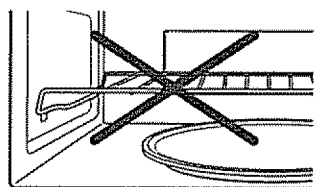
| <i>Cookware</i>                                                                                                      | <i>Microwave</i> | <i>Convection</i> | <i>Combination</i> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic<br>(Pyrex, <sup>®</sup> Fire King, <sup>®</sup> Corning Ware, <sup>®</sup> etc.) | Yes              | Yes               | Yes                |
| Metal                                                                                                                | No               | Yes               | No                 |
| Non Heat-Resistant Glass                                                                                             | No               | No                | No                 |
| Microwave-Safe Plastics                                                                                              | Yes              | No                | Yes*               |
| Plastic Films and Wraps                                                                                              | Yes              | No                | No                 |
| Paper Products                                                                                                       | Yes              | No                | No                 |
| Straw, Wicker and Wood                                                                                               | Yes              | No                | No                 |

\* Use only microwave cookware that is safe to 450°F.

## COOKWARE AND FOOD PLACEMENT SUGGESTIONS



Correct shelf position



Incorrect shelf position

- In Microwave mode, the food should always be cooked on the glass turntable tray. Microwave mode should not be used with the metal shelf in the oven.
- The metal shelf should always be used when cooking in Convection and Combination modes so that heated air will brown the bottom of the food. The glass turntable can be left in place in Convection and Combination modes.
- For best cooking performance in Convection and Combination modes, leave at least a one inch gap between the cooking dish and the sides of the oven.
- For best baking performance, always place the shelf in the "low" position.
- Placing the shelf in the "high" position will cause the top of the food to brown/cook much faster than the interior and bottom of the food.

## BEST METHOD OF COOKING

Use the following guide to select the best method of cooking. Recipes can be adapted using the guidelines below to determine the appropriate cooking mode.

| <b>Foods</b>                    | <b>Microwave</b> | <b>Convection</b> | <b>Combination</b> |
|---------------------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| <b>Appetizers</b>               |                  |                   |                    |
| Dips and Spreads                | ✓                |                   |                    |
| Pastry Snacks                   | ✓                | ✓                 | ✓                  |
| <b>Beverages</b>                | ✓                |                   |                    |
| <b>Sauces and Toppings</b>      | ✓                |                   |                    |
| <b>Soups and Stews</b>          | ✓                |                   |                    |
| <b>Meats</b>                    |                  |                   |                    |
| Defrosting                      | ✓                |                   |                    |
| Roasting                        |                  | ✓                 | ✓                  |
| <b>Poultry</b>                  |                  |                   |                    |
| Defrosting                      | ✓                |                   |                    |
| Roasting                        | ✓                | ✓                 | ✓                  |
| <b>Fish and Seafood</b>         |                  |                   |                    |
| Defrosting                      | ✓                |                   |                    |
| Cooking                         | ✓                | ✓                 | ✓                  |
| <b>Casseroles</b>               | ✓                | ✓                 | ✓                  |
| <b>Eggs and Cheese</b>          |                  |                   |                    |
| Scrambled, Omelets              | ✓                | ✓                 |                    |
| Quiche, Souffle                 |                  | ✓                 | ✓                  |
| <b>Vegetables (fresh)</b>       | ✓                |                   |                    |
| <b>Breads</b>                   |                  |                   |                    |
| Muffins, Coffee Cake            | ✓                | ✓                 |                    |
| Quick                           |                  | ✓                 |                    |
| Yeast                           |                  | ✓                 |                    |
| <b>Desserts</b>                 |                  |                   |                    |
| Cakes, Layer and Bundt          |                  | ✓                 |                    |
| Cakes, Angel Food and Chiffon   |                  | ✓                 |                    |
| Custard and Pudding             | ✓                |                   |                    |
| Bar Cookies                     | ✓                | ✓                 |                    |
| Fruit                           | ✓                |                   |                    |
| Pies and Pastry                 |                  | ✓                 |                    |
| Candy                           | ✓                |                   |                    |
| <b>Blanching Vegetables</b>     | ✓                |                   |                    |
| <b>Frozen Convenience Foods</b> | ✓                | ✓                 | ✓                  |

## OTHER FEATURES

HOLD WARM



### HOLD WARM

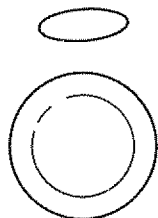
The **Hold Warm** feature will keep hot, cooked foods at serving temperature for up to one hour. Always start with hot food.

To activate, press **HOLD WARM** either immediately after setting any cooking program, or during the time countdown.

At the end of the countdown, the oven will hold the warming temperature and display the length of time the oven has been holding.

To cancel, press **STOP/CLEAR**

OPTIONS



### HELP

The **Help** feature displays feature information and helpful hints.

1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **HELP**. Press the dial to enter.

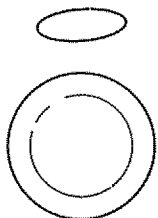
2 Turn the dial to select a feature and press the dial to enter.

### COOKING COMPLETE REMINDER

To remind you that you have food in the oven, the oven will display **YOUR FOOD IS READY** and beep once a minute until you either open

the oven door or press the **STOP/CLEAR** button.

OPTIONS



START/ENTER



### CLOCK

Use to enter the time of day. You **must** set the clock before using the oven for the first time.

1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **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.

5 Press the **START/ENTER** button to start the clock.

STOP/CLEAR



### STOP/CLEAR

Press the **STOP/CLEAR** button to stop and cancel cooking at any time.

START/ENTER



### CHILD LOCK-OUT

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

To lock or unlock the controls, press and hold the **START/ENTER** button for about three seconds. When the control panel is locked, **LOCKED** will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed.



## OTHER FEATURES

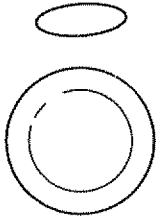
START/ENTER



### PAUSE

In addition to starting many functions, pushing the **START/ENTER** button allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display.

OPTIONS



### AUTO NITE LIGHT

The **Auto Nite Light** can be set to come on and go off at desired times.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **AUTO NITE LIGHT**. Press the dial to enter.
- 2 Turn the dial to select **SET TIMES**. Press the dial to enter.
- 3 Enter the time of day for the light to come on by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.

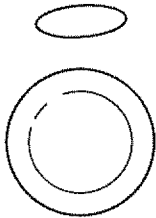
- 4 Enter the time of day for the light to go off by turning the dial to select the hour, minutes and AM or PM. Press the dial to enter after each selection.

**NOTE:** The **NITE** indicator will be lit whenever the nite light is set to operate.

To review the nite light settings, turn the dial to select **REVIEW SETTINGS** after selecting the **Auto Nite Light** option. Press the dial to enter.

To clear the nite light settings, turn the dial to select **CLEAR SETTINGS** after selecting the **Auto Nite Light** option. Press the dial to enter.

OPTIONS



### BEEPER VOLUME

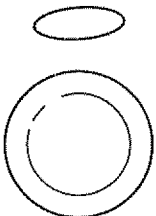
The beeper sound level can be adjusted.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **BEEPER VOLUME**. Press the dial to enter.

- 2 Turn the dial to select mute to loud. Press the dial to enter.

**NOTE:** The **MUTE** indicator will be lit whenever the beeper volume is set to mute.

OPTIONS



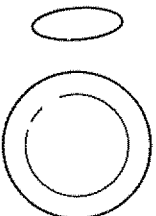
### DISPLAY LANGUAGE

The language for the scrolling display can be set to either English or Spanish.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **DISPLAY LANGUAGE**. Press the dial to enter.

- 2 Turn the dial to select **ENGLISH** or **SPANISH**. Press the dial to enter.

OPTIONS



### DISPLAY ON/OFF

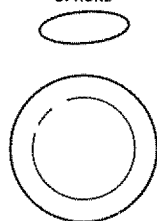
Use to turn your clock display on or off.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **DISPLAY ON/OFF**. Press the dial to enter.

- 2 Turn the dial to select **ON** or **OFF**. Press the dial to enter.

## OTHER FEATURES

### OPTIONS



### DISPLAY SPEED

The scroll speed of the display can be changed.

- 1 Press the **OPTIONS** button and turn the dial to select **DISPLAY SPEED**. Press the dial to enter.

- 2 Turn the dial to select slowest to fastest. Press the dial to enter.



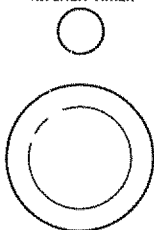
### SURFACE LIGHT

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 Nite Light on, press and hold the  button for about three seconds.

To turn the Nite Light off, press the  button.

### KITCHEN TIMER



### KITCHEN TIMER

The **Kitchen Timer** operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

- 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.
- 4 Press the dial or **KITCHEN TIMER** to start.

To cancel, press the **KITCHEN TIMER** button while the time remaining is displayed.

When time is up, the oven will signal. To turn off the timer signal, press **KITCHEN TIMER**.

**NOTE:** The **KITCHEN TIMER** indicator will be lit while the kitchen timer is operating.



### VENT FAN

The vent fan removes steam and other vapors from surface 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.

**NOTE:** The **FAN** indicator will be lit while the fan is operating.

### AUTOMATIC FAN

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. 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 microwave controls are turned off.

## MICROWAVE TERMS

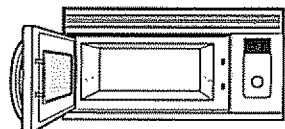
| <b>Term</b>          | <b>Definition</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Arcing</b>        | Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none"><li>• the metal shelf being installed incorrectly and touching the microwave walls.</li><li>• metal or foil touching the side of the oven.</li><li>• foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).</li><li>• metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.</li><li>• recycled paper towels containing small metal pieces.</li><li>• the turntable ring support being installed incorrectly</li></ul> |
| <b>Covering</b>      | Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Shielding</b>     | In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Standing Time</b> | When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Venting</b>       | After covering a dish with plastic wrap, you vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## CARE AND MAINTENANCE



### 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.

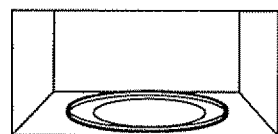


### HOW TO CLEAN THE INSIDE

#### Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

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



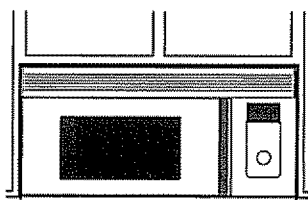
#### Removable Turntable and Turntable Support

To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven without the turntable and support in place.

#### Shelf

Clean with mild soap and water or in the dishwasher.

**Do not clean in a self-cleaning oven.**



### HOW TO CLEAN THE OUTSIDE

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

#### Bottom

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

#### Case

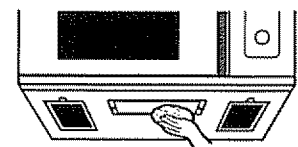
Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse with a damp cloth and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

#### Control Panel and Door

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

#### Door Seal

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



## CARE AND MAINTENANCE

### STAINLESS STEEL

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

To clean stainless steel surfaces, 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.

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

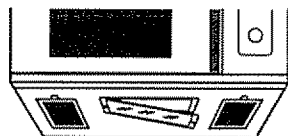
Apply cleaner with a damp sponge. Use a clean, hot, damp cloth to remove cleaner. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

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

## REPLACING THE LIGHT BULB



Remove screw



### COOKTOP LIGHT/NITE LIGHT

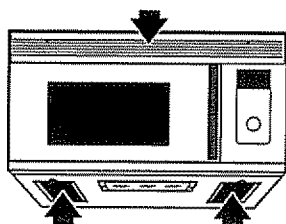
Replace the burned-out bulb with a 120 volt, 20 watt (max.), halogen bulb (WB36X10213), available from your nearest Sears Parts & Repair Center. Call 1-800-4-MY-HOME.®

- 1 To replace the cooktop light/nite 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. Remove the bulb by pulling it straight out.
- 4 Push the new bulb straight into the receptacle all the way.
- 5 Raise the light cover and replace the screw. Connect electrical power to the oven.



## EXHAUST FEATURE

Charcoal filter (on some models)



Reusable vent filters  
(on all models)

### VENT FAN

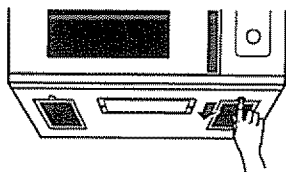
The vent fan has two metal reusable vent filters.

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.

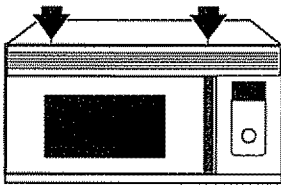
## EXHAUST FEATURE

### 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).



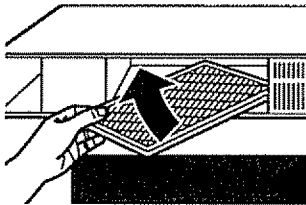
Remove 2 grille screws to remove the grille

### 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 CAUSES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven will not start                                                       | <p>A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.</p> <p>Power surge.</p> <p>Plug not fully inserted into wall outlet.</p> <p>Door not securely closed.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Replace fuse or reset circuit breaker.</li> <li>• Unplug the microwave oven, then plug it back in.</li> <li>• Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.</li> <li>• Open the door and close securely.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |
| Control panel lighted, yet oven will not start                            | <p>Door not securely closed.</p> <p>START/ENTER button not pressed after entering cooking selection.</p> <p>Another selection entered already in oven and STOP/CLEAR button not pressed to cancel it.</p> <p>Cooking time not entered after pressing COOK TIME.</p> <p>STOP/CLEAR was pressed accidentally.</p> <p>Food weight not entered after selecting AUTO DEFROST, BREAD DEFROST or EXPRESS DEFROST.</p> <p>Food type not entered after pressing AUTO COOK.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door and close securely</li> <li>• Press <b>START/ENTER</b>.</li> <li>• Press <b>STOP/CLEAR</b>.</li> <li>• Make sure you have entered cooking time after pressing <b>COOK TIME</b>.</li> <li>• Reset cooking program and press <b>START/ENTER</b>.</li> <li>• Make sure you have entered food weight after selecting <b>AUTO DEFROST, BREAD DEFROST or EXPRESS DEFROST</b>.</li> <li>• Make sure you have entered a food type.</li> </ul> |
| LOCKED appears on display                                                 | The control has been locked.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press and hold <b>START/ENTER</b> for about 3 seconds to unlock the control.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| CAUTION—OVEN HOT appears on display                                       | <p>The temperature inside the oven is greater than 200°F.</p> <p>One of the sensor cooking pads was pressed when the temperature inside the oven was greater than 200°F.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal</li> <li>• These features will not operate when the oven is hot</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Floor of the oven is warm even when the oven has not been used            | The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| You hear an unusual low-tone beep                                         | You have tried to change the power level when it is not allowed.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Many of the oven's features are preset and cannot be changed.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Oven emits a smoky odor and gray smoke after using the Convection feature | Oils on the stainless steel cavity are burning off after using the Convection feature the first few times.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE...

| PROBLEM                                           | POSSIBLE CAUSES                                                                                                                                                                                                                                                       | SOLUTION                                                                                     |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Food browns on top much faster than on the bottom | Rack has been placed in the "high" position.                                                                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Always use the rack in its "low" position.</li> </ul> |
| Oven temperature fluctuates during cooking        | The cooking element cycles on and off to maintain the oven temperature at the desired setting.                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal.</li> </ul>                            |
| Vent fan comes on automatically                   | <p>The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.</p> <p>During Convection or Combination baking (after preheating), the vent fan will automatically come on to cool the oven components.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>This is normal.</li> <li>This is normal</li> </ul>    |

### THINGS THAT ARE NORMAL WITH YOUR MICROWAVE OVEN

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.
- 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. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible or check the position and signal of the TV/radio antenna.

## TABLA DE CONTENIDO

### Instrucciones de seguridad importantes

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Precauciones para evitar posible exposición a una excesiva energía de microondas | 35    |
| Instrucciones de seguridad importantes                                           | 35-38 |
| Instrucciones de toma de tierra                                                  | 38    |

### Cuidado y mantenimiento

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Limpieza del electrodoméstico | 58, 59 |
| Cómo reemplazar la bombilla   | 59     |
| El ventilador y los filtros   | 60     |
| Filtro de carbón vegetal      | 61     |

### Operation

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Partes importantes de su horno de Speedcook | 39     |
| Controles y opciones                        | 40, 41 |
| Operación                                   | 42-56  |
| Terminología de microondas                  | 57     |

### Solucionar problemas

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Antes de llamar al servicio           | 62, 63 |
| Cosas normales de su electrodoméstico | 63     |

### Servicio al consumidor

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Número de modelo y de serie    | 33 |
| Garantía                       | 34 |
| Contrato de protección maestra | 34 |
| Servicio al consumidor         | 64 |
| Servicios de reparación        | 64 |

## RECORD DEL PRODUCTO

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba los números de modelo y serie en el espacio que se provee. Los números de modelo y serie de su horno de Speedcook encontrarán en una etiqueta cuando la puerta está abierta.

NÚMERO DE MODELO:

363.

NÚMERO DE SERIE:

ESPAÑOL





## Garantía para el horno de Speedcook

### **GARANTÍA COMPLETA POR UN AÑO DEL HORNO DE SPEEDCOOK**

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

### **GARANTÍA COMPLETA DE CINCO AÑOS POR EL MAGNETRÓN**

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

La anterior garantía aplica únicamente a hornos de Speedcook para uso privado en el hogar.

**EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ DISPONIBLE AL CONTACTAR EL SERVICIO DE SEARS EN 1-888-SU-HOGAR.<sup>SM</sup>**

Esta garantía aplica únicamente mientras el producto esté en uso en los Estados Unidos.

Esta garantía le concede derechos legales específicos, aunque quizás puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

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 POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS**

## **⚠ ADVERTENCIA**

Por su seguridad, la información contenida en este guía debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, electrochoque, exposición a una energía excesiva de microondas, o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.

**No intente** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

**No sitúe** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

**No use** el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

- 1 la puerta (doblada),
- 2 bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
- 3 sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

**El horno no debería** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

**Cuando use electrodomésticos, debe seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:**

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de Precauciones para evitar posible exposición a una energía excesiva de microondas, arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de Instrucciones de toma de tierra en la página 38.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Este horno de microondas está listado por UL para ser instalado sobre estufas eléctricas y de gas en rangos.
- Este horno de microondas no ha sido aceptado ni probado para uso marino.
- Este horno puede instalarse encima de la cocina y está diseñado para su uso sobre cocinas encimeras no más anchas de 36". Puede instalarse sobre equipos para cocinar de gas o eléctricos.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este electrodoméstico.
- Use este aparato sólo para los fines que se describen en esta guía. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este electrodoméstico. Este horno microondas está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar comida y no para su uso industrial o en laboratorio.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:
  - No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.
  - Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.
  - No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.
  - No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
  - Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta, el fuego podría expandirse.
- No utilice las características de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la primera cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para tiempo de cocción adicional.
- Cuando use las funciones de **Convección** o **Combinación**, tanto el exterior como el interior del horno se calentarán. Use siempre manoplas de cocina para sacar recipientes de comida y accesorios como la bandeja del horno.
- **Termómetro**—No use termómetros de cocina o de horno convencionales al cocinar con microondas o en modo combinación. El metal y mercurio en estos termómetros podría causar la formación de **arcos eléctricos** y, posiblemente, dañar el horno. No use un termómetro en la comida que esté calentando en el horno microondas a no ser que el termómetro esté diseñado o recomendado para su uso en un horno microondas.
- No use estropajos o fregados metálicos para limpiar. Podrían caer partes del estropajo y tocar elementos eléctricos que pudieran causar una descarga eléctrica.
- No almacene ningún material, que no sea uno de los accesorios que recomendamos, en este horno cuando no esté usándose.
- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No use este producto cerca del agua—por ejemplo, en un sótano mojado, cerca de una alberca, cerca de un fregadero o en lugares similares.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- No sumerja el cable de corriente ni el enchufe en agua.
- Revise las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección Cuidado y mantenimiento de esta guía.
- Las reparaciones de este electrodoméstico deberían ser realizadas sólo por personal cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de cualquier electrodoméstico por parte de niños debería ser supervisado de cerca por un adulto.
- No almacene nada directamente encima de la superficie del microondas cuando esté en operación.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## ▲ ADVERTENCIA!

### FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

*Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón STOP/CLEAR (parar/borrar) y resuelva el problema.*

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:

- El estante metálico no está instalado correctamente y toca la pared del microondas.
- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.

- El soporte del aro giratorio no está instalado correctamente.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas.)
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

## ▲ ADVERTENCIA!

### COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetron y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Debería cortarse la "piel" externa de aquellos alimentos que no la tengan rota como las papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígados de pollo y demás menudillos de aves y yemas de huevos, para permitir la salida de vapor mientras se cocinan.
- Algunos productos como las yemas de huevo y recipientes sellados—por ejemplo, jarras cerradas—podrían explotar y no deben calentarse en el horno microondas. Si se usa de esa forma el horno microondas pueden causarse daños personales.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

### AGUA SOBRECALENTADA

*Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.*

Para reducir el riesgo de lesiones personales:

- No sobrecaliente los líquidos.
- Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.
- No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
- Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.
- Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.
- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y mantenimiento del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se queme al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas.) Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.



## UTENSILIOS DE COCINA PARA MICROONDAS

*No ponga en marcha el horno sin que el plato giratorio y el soporte del plato estén encajados en su lugar. El plato giratorio debe estar suelto para que pueda girar.*

*Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flan y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."*

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno—ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta no debería usarse en el microondas.
- Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Los alimentos o utensilios de metal demasiado grandes no deberían usarse en un horno de microondas/convección ya que aumentan el riesgo de descarga eléctrica y podrían causar un incendio.
- A veces el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno pueden estar demasiado calientes para tocarlos. Tenga cuidado al tocar el suelo, el plato giratorio o las paredes del horno después de cocinar.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar, asegúrese que sea uno seguro para usarse en hornos microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- Uso del estante accesorio:
  - Quite el estante del horno cuando no lo esté usando.
  - Use manoplas cuando esté manipulando el estante y los utensilios de cocina. Podrían estar calientes.
  - Asegúrese que el estante está bien colocado dentro del horno para que no se produzcan daños.
  - No cubra el estante ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto podría causar que el horno microondas/de convección se sobrecalentara.

- No use su horno microondas/de convección para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Pueden usarse papel toalla, papel encerado y film plástico para los recipientes de forma que retengan la humedad y para prevenir salpicaduras. Asegúrese de proveer una forma de ventilación para que el vapor pueda escapar del film plástico.
- No deje productos de papel, cuando el horno microondas/de convección esté funcionando en el modo de **Convección** o el modo de **Combinación**.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas de cocina para manejar los utensilios.
- Las bolsas de cocinar que puedan hervir y cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberían cortarse, pincharse o proveer cualquier tipo de ventilación que indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en esta guía. Las comidas rápidas preparadas pueden meterse en el microondas en bandejas de aluminio de menos de 3/4" de altura; quite la cubierta de aluminio y vuélvalas a poner dentro de la caja. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

*Siga estas normas:*

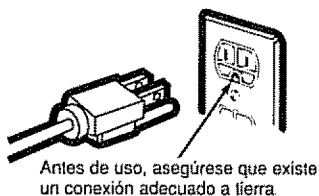
- 1 Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
- 2 No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
- 3 No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

#### ⚠ ADVERTENCIA!

El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.



Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico.

Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

### EL VENTILADOR EXTRACTOR

El ventilador se pondrá en funcionamiento de forma automática bajo ciertas circunstancias (ver función de Ventilador Automático). Prevenga el que empiece algún fuego al cocinar y que se extienda mientras el ventilador del respiradero está en marcha.

- Limpie a menudo la parte inferior del microondas. No permita que se acumule grasa en el microondas o en los filtros del ventilador.
- Si la grasa se incendiara en las unidades de la cocina (fogones) bajo el horno microondas, sofoque cualquier sartén en llamas de la unidad de cocina por completo con una tapa, una bandeja de galletas o cualquier otra bandeja plana.

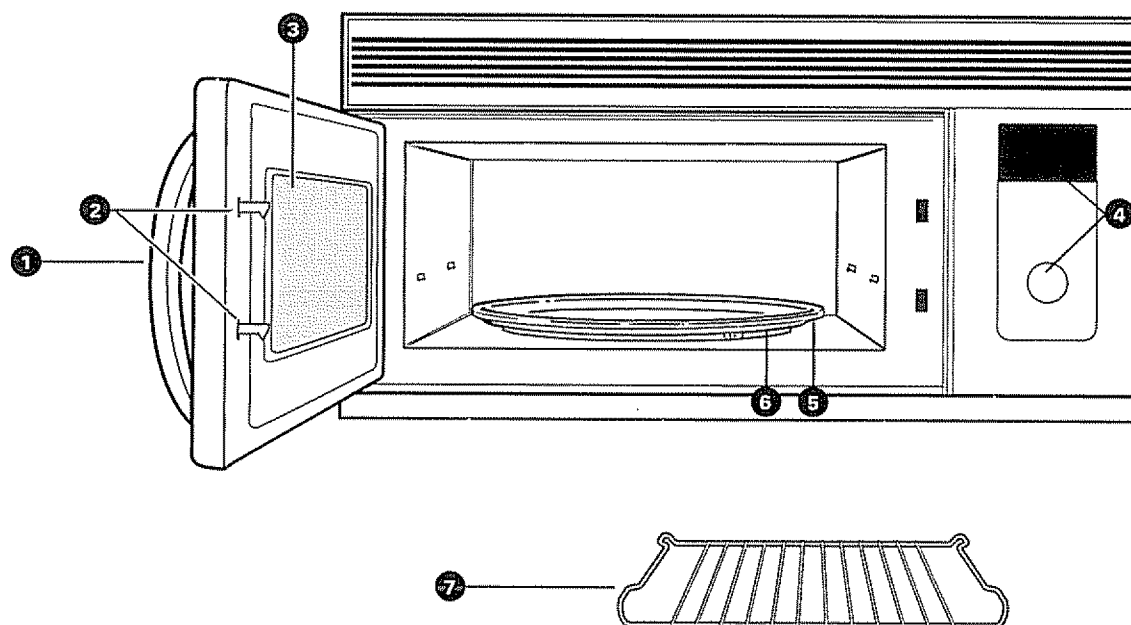
- Tenga cuidado al limpiar los filtros del ventilador extractor. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpia-hornos a base de lejía, pueden dañar los filtros.
- Ponga en marcha el extractor cuando esté cocinando comidas con llama bajo el microondas.
- Nunca deje las unidades de la cocina (fogones) bajo su microondas sin atención cuando se esté trabajando a altas temperaturas. Cuando la comida entra en ebullición se generan humos y se derraman grasas que pudieran incendiarse y propagarse si el ventilador del microondas está funcionando. Para minimizar el funcionamiento del extractor automático, use utensilios de cocina de tamaño adecuado y use el fuego rápido en las unidades de la cocina (fogones) sólo cuando sea necesario.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



## PARTES IMPORTANTES DE SU HORNO

NOTA: Su modelo puede tener otras características y apariencia que las ilustradas en esta guía.



1 **Mango de apertura del enganche de la puerta.**

2 **Enganches de puerta.**

3 **Ventana con escudo metálico.** La ventana permite ver como se cocinan los alimentos y evita que salgan microondas del horno.

4 **Panel de control y dial selector.**

5 **Base giratoria extraíble.** El plato giratorio y su soporte **deben** estar en su lugar cuando se use el horno. El plato giratorio puede sacarse para su limpieza.

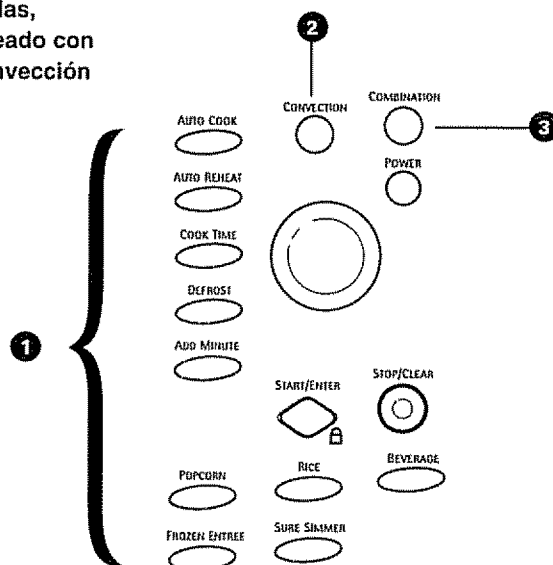
6 **Soporte del plato giratorio extraíble.** El soporte del plato giratorio **debe** estar en su lugar cuando se use el horno.

7 **Estante.** Usar con **Convección o Combinación**. (No usar mientras el microondas esté cocinando). Para mayor eficacia, use el estante en su posición "low" (baja), colgándolo por los soportes del estante.

8 La potencia del microondas es de 900 vatios.

## FUNCIONES DE COCCIÓN

Usted puede cocinar con Microondas,  
Horneado con Convección o Horneado con  
Combinación de Microondas y Convección



## Controles de cocción

### 1 Funciones de tiempo de cocción por microondas y automáticas

| <i>Presione</i>                                             | <i>Gire y apriete el dial para aceptar</i> |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| COOK TIME (tiempo de cocción)<br>(Presione una o dos veces) | Cantidad de tiempo de cocción              |
| ADD MINUTE (añadir un minuto)                               | ¡Empieza inmediatamente!                   |
| DEFROST (descongelar)                                       |                                            |
| Presione una vez (Automático)                               | Peso de alimentos hasta seis libras        |
| Presione dos veces (Tiempo)                                 | Cantidad de tiempo de descongelación       |
| Presione tres veces (Pan)                                   | Peso de alimentos hasta dos libras         |
| Presione cuatro veces (Expreso)                             | Peso de alimentos hasta una libra          |
| POWER (potencia)                                            | Nivel de potencia 1–10                     |

### Funciones de sensor

| <i>Presione</i>                       | <i>Gire y apriete el dial para aceptar</i> | <i>Opción</i>    |
|---------------------------------------|--------------------------------------------|------------------|
| POPCORN (rosetas o palomitas de maíz) | ¡Empieza inmediatamente!                   | Más/menos tiempo |
| Presione una vez (regular)            |                                            |                  |
| Presione dos veces (merienda)         |                                            |                  |
| AUTO REHEAT (recalentar automático)   | ¡Empieza inmediatamente!                   | Más/menos tiempo |
| Presione una vez (plato)              |                                            |                  |
| Presione dos veces (1/2 a una taza)   |                                            |                  |
| Presione tres veces (1 a 2 tazas)     |                                            |                  |
| BEVERAGE (bebida)                     | ¡Empieza inmediatamente                    |                  |
| AUTO COOK (cocinar automáticamente)   | Tipo de alimentos 1–7                      | Más/menos tiempo |
| RICE (arroz)                          | ¡Empieza inmediatamente!                   |                  |
| FROZEN ENTREE (plato congelado)       | ¡Empieza inmediatamente!                   |                  |
| SURE SIMMER™ (hervidor)               | Enter simmer time                          |                  |

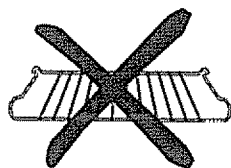
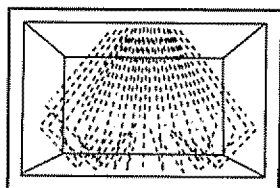
### 2 Hornear con convección

| <i>Presione</i>         | <i>Gire y apriete el dial para aceptar</i> |
|-------------------------|--------------------------------------------|
| CONVECTION (convección) | Temperatura de horno y tiempo de cocción   |

### 3 Hornear con combinación de microondas y convección

| <i>Presione</i>           | <i>Gire y apriete el dial para aceptar</i> |
|---------------------------|--------------------------------------------|
| COMBINATION (combinación) | Temperatura de horno y tiempo de cocción   |

## OPCIONES DE COCCIÓN DISPONIBLES



No use el estante cuando cocine con el microondas

### COCCION POR MICROONDAS

Su horno usa energía de microondas para cocinar según un período de tiempo predeterminado, según el peso o de forma automática por medio de un sensor.

El microondas por **sensor** funciona detectando el incremento de humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a varios tipos y cantidades de alimentos.

#### Método de cocción

La energía microondas se distribuye de forma pareja en todo el horno para que la comida se cocine de forma rápida y completa

#### Fuente de calor

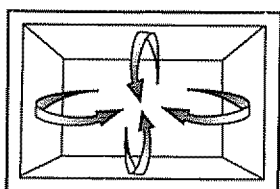
Energía microondas.

#### Conducción del calor

Calor producido dentro de la comida por penetración instantánea de energía

#### Beneficios

Rápida, alta eficacia de cocción. El horno y sus alrededores no se calientan. Fácil de limpiar.



Use siempre el estante con Horneado con Convección

### HORNEADO CON CONVECCION

Cuando se usa la opción de **Horneado con convección (Convection baking)**, se emplea un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 450°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.

#### Método de cocción

El aire caliente circula alrededor de la comida para producir exteriores dorados y mantener los jugos en el interior.

#### Fuente de calor

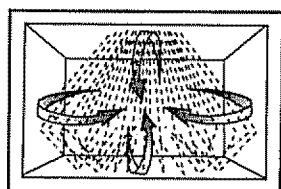
Aire caliente en circulación (Convección).

#### Conducción del calor

El calor se conduce desde el exterior de la comida hacia su interior.

#### Beneficios

Ayuda a dorar y sella el sabor en el interior. Algunos alimentos se cocinan más rápidamente que en hornos convencionales.



Use siempre el estante con Horneado con Combinación

### HORNEADO CON COMBINACION

Su horno también tiene la opción de **Horneado con combinación (Combination baking)**, usando la energía microondas junto a la cocción por convección. De esta forma cocina con velocidad y precisión, proporcionando al mismo tiempo alimentos dorados y crujientes.

#### Método de cocción

La energía microondas y el calor de convección se combinan para poder cocinar alimentos en hasta la mitad del tiempo de los hornos convencionales y, a la vez, dorar por fuera y mantener los líquidos.

#### Fuente de calor

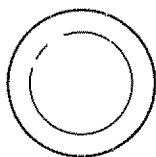
Energía microondas y aire caliente en circulación.

#### Conducción del calor

La comida se calienta por energía instantánea por penetración y calor proveniente del exterior de los alimentos.

#### Beneficios

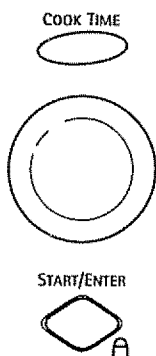
Tiempo de cocción acortado por la energía microondas, además el calor de convección dora y produce crujientes exteriores.



## COMO USAR EL DIAL

Podrá hacer selecciones en el horno girando el dial y presionando para ingresar la selección.

Usted también puede presionar el dial en vez de botón **START/ENTER** para una programación más rápida del horno.



## COOK TIME (tiempo de cocción)

### Cook Time I (tiempo de cocción I)

Le permite usar el microondas por un período de entre 15 segundos y 95 minutos.

El nivel de potencia 10 (alto) (power level 10 [High]) se selecciona de forma automática pero puede cambiarlo para mayor flexibilidad.

- 1 Presione el botón **Cook Time (tiempo de cocción)**.
- 2 Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
- 3 Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione **POWER**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
- 4 Presione el dial o el botón **START/ENTER** para empezar a cocinar.

Cuando use **Cook Time** puede abrir la puerta para revisar la comida. Cierre la puerta y presione el dial o **START/ENTER** para seguir cocinando.

**NOTA:** El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón **POWER**.

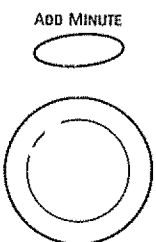
### Cook Time II (tiempo de cocción II)

Le permite cambiar los niveles de potencia de forma automática mientras cocina. Se hace de la siguiente forma:

- 1 Presione el botón **Cook Time (tiempo de cocción)**.
- 2 Gire el dial para ajustar el primer tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
- 3 Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione **POWER**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
- 4 Presione el botón **Cook Time (tiempo de cocción)** de nuevo.
- 5 Gire el dial para ajustar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para seleccionar.
- 6 Cambie el nivel de potencia si no quiere que cocine a toda potencia. (Presione **POWER**. Gire el dial para seleccionar. Presione el dial para seleccionar.)
- 7 Presione el dial o el botón **START/ENTER** para empezar a cocinar.

Cuando acala el primer tiempo de cocción, el segundo tiempo de cocción empieza a funcionar.

**NOTA:** El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial. Usted puede también cambiar el nivel de energía presionando el botón **POWER**.



## ADD MINUTE (añadir un minuto)

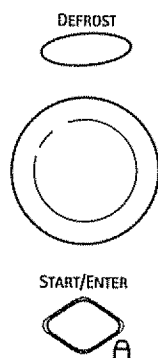
Esta es la forma rápida de ajustar y empezar a cocinar en bloques de 1 minuto cada vez que se aprieta el botón **ADD MINUTE**. El tiempo de cocción puede cambiarse en cualquier momento mientras se cocina girando el dial.

El nivel de potencia estará automáticamente seleccionado a 10 y el horno empezará inmediatamente.

El nivel de potencia puede cambiarse mientras el tiempo se va agotando. Presione el botón **POWER**, gire el dial y presiónelo para seleccionar.



## FUNCIONES DE MICROONDAS POR TIEMPO Y AUTOMATICO



### AUTO DEFROST (descongelación automática)

Use **Auto Defrost** para carne, aves y pescados que pesen hasta seis libras. Use **Time Defrost** para la mayoría del resto de comidas congeladas.

**Auto Defrost** ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos para carnes, aves y pescado.

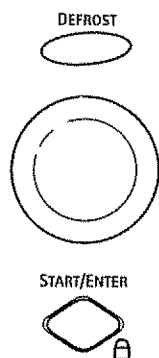
- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.
- 1 Presione el botón **DEFROST** (descongelar) una vez.
- 2 Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a 1.2 para 1,2 libras (1 libra, 3 onzas.) Presione el dial para seleccionar.
- 3 Presione el botón **START/ENTER** para empezar a descongelar.
- 4 Dé la vuelta a la comida si aparece el mensaje **TURN FOOD OVER**.
- Retire la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.

- Una vez descongeladas, la mayoría de las carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse. Los asados grandes deberían dejarse reposar por unos 30 minutos.

#### Tabla de conversión

Si el peso de la comida se calcula en libras y onzas, las onzas deberán convertirse a décimas (0,1) de libra.

| Peso de la comida en onzas | Introduzca el peso de la comida (décimas de 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                                                |



### TIME DEFROST (descongelación por tiempo)

Use **Time Defrost** para descongelar por un período de tiempo seleccionado.

- 1 Presione el botón **DEFROST** (descongelar) dos veces.
- 2 Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial para seleccionar.
- 3 Presione el botón **START/ENTER** para empezar a descongelar.
- 4 Dé la vuelta a la comida si aparece el mensaje **TURN FOOD OVER**.

Puede variar el tiempo de descongelación en cualquier momento mientras se descongela girando el dial.

El nivel de potencia está preseleccionado a 3, pero puede cambiarlo. Puede descongelar artículos pequeños rápidamente elevando el nivel de potencia una vez introducido el tiempo. El nivel de potencia 7 (power level 7) recorta el tiempo total de descongelación a la mitad; el nivel de potencia 10 (power level 10) recorta el tiempo total en, aproximadamente, una tercera parte. Sin embargo, la comida necesitará más atención de lo normal.

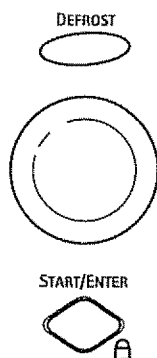
Durante la descongelación podría oírse un ruido de golpes sordo. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en la potencia **High (Alta)**.

#### Consejos de descongelación

- La comida congelada en papel o plástico puede descongelarse en el paquete. Los paquetes cerrados deberían cortarse, pincharse o debería proveerse cualquier tipo de ventilación, DESPUÉS de haber descongelado la comida parcialmente. Los recipientes de plástico deberían dejarse parcialmente destapados.
- Las comidas preempaquetadas congeladas de tamaño familiar pueden descongelarse y hacerse en el microondas. Si la comida está en un contenedor de aluminio, pásela a un plato seguro para su uso en microondas.
- Las comidas que se echan a perder rápidamente no deberían dejarse fuera por un período de más de una hora tras su descongelación. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas.
- Para la descongelación más igualada de alimentos mayores, como asados, use **Auto Defrost**. Asegúrese de que las carnes grandes estén completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Cuando esté descongelada, la comida debería estar fría pero blanda en todas sus áreas. Si aún está ligeramente helada, devuélvala al microondas por muy poco tiempo, o déjala fuera unos minutos.



## FUNCIONES DE MICROONDAS POR TIEMPO Y AUTOMATICO



### BREAD DEFROST (descongelación de pan)

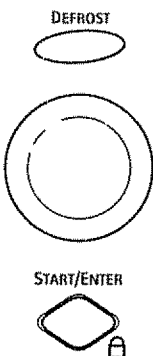
**Bread Defrost** ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para descongelar pan.

- Remueva cualquier amarre de alambre que quede en el paquete y coloque el pan en el plato de seguridad del microondas. Las porciones pequeñas de pan deben removerse del paquete.

- 1 Presione el botón **DEFROST** (descongelar) tres veces.
  - 2 Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida. Presione el dial para seleccionar.
  - 3 Presione el botón **START/ENTER** para empezar a descongelar.
  - 4 Dé la vuelta a la comida si aparece el mensaje **TURN FOOD OVER**.
- Después de descongelar, deje reposar el pan 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 tajadas de pan               | 0,2 lb          |
| 1 molde de pan                 | 1,0 lb          |
| 1 panecillo                    | 0,2 lb          |
| 1 pan de hamburguesa / hot dog | 0,2 lb          |
| 1 muffin pequeño               | 0,2 lb          |
| 1 muffin grande                | 0,3 lb          |



### EXPRESS DEFROST (descongelación expreso)

**Express Defrost** ajusta de forma automática los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados de descongelación parejos para carnes, aves y pescado que pesen hasta una libra.

- Saque la carne del paquete y colóquela en un plato apto para microondas.

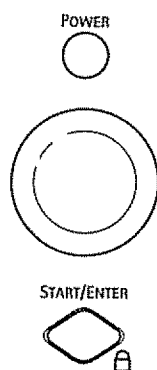
- 1 Presione el botón **DEFROST** (descongelar) cuatro veces.
  - 2 Gire el dial hasta alcanzar el peso de la comida usando la Tabla de Conversión a la derecha. Por ejemplo, ponga el dial a .5 para 0,5 libra (8 onzas.) Presione el dial para seleccionar.
  - 3 Presione el botón **START/ENTER** para empezar a descongelar.
  - 4 Dé la vuelta a la comida si aparece el mensaje **TURN FOOD OVER**.
- Retire la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pequeños recortes de papel de aluminio.
  - Una vez descongeladas, la mayoría de las carnes necesitan 5 minutos en reposo para que acaben de descongelarse.

**Tabla de conversión**

Si el peso de la comida se calcula en libras y onzas, las onzas deberán convertirse a décimas (0,1) de libra.

| Peso de la comida en onzas | Introduzca el peso de la comida (décimas de 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                                                |

## COMO CAMBIAR EL NIVEL DE POTENCIA



El nivel de potencia puede introducirse o cambiarse de forma inmediata tras introducir el tiempo para **Cook Time (tiempo de cocción)**, **Time Defrost (descongelación por tiempo)** o **Add Minute (añadir un minuto)**.

El nivel de potencia también puede cambiarse durante la cuenta atrás.

- 1 Primero, siga las instrucciones para **Cook Time (tiempo de cocción)**, **Time Defrost (descongelación por tiempo)** o **Add Minute (añadir un minuto)**.
- 2 Presione el botón **POWER**.
- 3 Gire el dial, en el sentido de las agujas del reloj, para aumentar y en el sentido contrario para disminuir la potencia. Presione el dial para seleccionar.
- 4 Presione el botón **START/ENTER** para empezar a cocinar.

Los niveles de potencia variables añaden flexibilidad a la cocina con microondas. Los niveles de potencia del horno microondas pueden compararse con las unidades de la encimera (fogones) en una cocina. Cada nivel de potencia le proporciona energía microondas durante cierto porcentaje del tiempo. **Nivel de potencia 7** es energía microondas al 70% del tiempo. **Nivel de potencia 3** es energía al 30% del tiempo. Normalmente se cocinará en **Alto (nivel de potencia 10)** que proporciona una potencia del 100%. **Nivel de potencia 10** le permitirá cocinar más rápido, pero la comida, posiblemente, necesitará que la agite, gire o dé la vuelta más a menudo. Un nivel inferior cocinará la comida de forma más pareja y no necesitará que la agite, gire o dé la vuelta tanto. Algunas comidas pueden tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa un nivel inferior. Use un nivel de potencia inferior cuando esté cocinando comidas que tengan tendencia a hervir, como las papas gratinadas.

Los períodos de descanso (cuando se acaba el ciclo de la energía microondas) le dan tiempo a la comida a "igualarse" o transferir el calor a su interior. Se muestra un ejemplo de esto con el ciclo de descongelación—**nivel de potencia 3**. Si la energía microondas no funcionara en ciclos, la parte externa de la comida se cocinaría antes de que el interior se descongelara.

Estos son algunos ejemplos de aplicaciones para diferentes niveles de potencia:

**Alta 10:** Pescado, tocino o bacón, vegetales, líquidos que hierven.

**Media alta 7:** Cocción suave de carne y aves, sirve para cocinar guisos y para recalentar.

**Media 5:** Cocina lenta y tierna para estofados o guisos y para partes menos tiernas de carne.

**Baja 2 o 3:** Para descongelar, cocer a "fuego" lento, para salsas delicadas.

**Algo caliente 1:** Mantener la comida caliente, ablandar la mantequilla.

## CARACTERÍSTICAS DE MICROONDAS POR SENSOR

### SENSOR DE HUMEDAD

Las funciones de Sensor detectan la mayor humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta automáticamente el tiempo de cocción a los diferentes tipos y cantidades de comida.

No utilice las funciones de Sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para tiempo de cocción adicional.

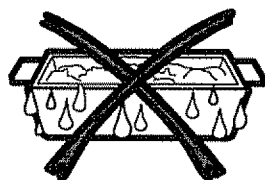
- Es esencial usar los recipientes y las tapas apropiados para cocinar por sensor de forma óptima.



Agujereado



Cubierto



Seque los platos para que no engañen al sensor

- Use siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas o film de plástico agujereado. No use nunca recipientes cerrados por completo—pueden hacer que el vapor no salga y causar que la comida se cocine demasiado.

- Asegúrese que tanto el exterior de los recipientes como el interior del horno microondas estén secos antes de poner la comida en el horno. Las acumulaciones de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.

AUTO COOK



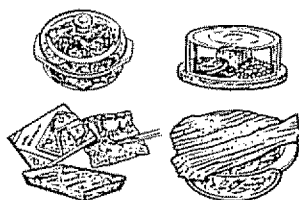
### AUTO COOK (cocinar automáticamente)

Dado que la mayoría de los recipientes deben estar cubiertos durante **Auto Cook**, esta función trabaja mejor con comidas que quiera hacer al vapor o en las que quiera mantener la humedad.

**NOTA:** No se recomienda el uso del estante de metal con **Auto Cook**.

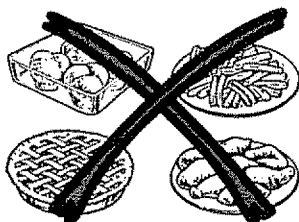
#### Comidas recomendadas

Con esta función se pueden cocinar una gran variedad de comidas incluyendo carnes, pescado y vegetales.

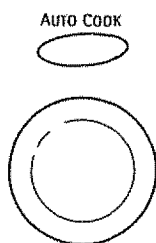


#### Comidas no recomendadas

No deberían cocinarse usando esta función aquellas comidas que deban cocinarse descubiertas, aquellas que requieran atención constante, aquellas que requieran añadir ingredientes durante su cocción y comidas que deban tener apariencia seca o con una superficie crujiente. Es mejor cocinar todas estas usando **Cook Time**.



## CARACTERÍSTICAS DE MICROONDAS POR SENSOR



**NOTA:** No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para cocción adicional.

### AUTO COOK (cocinar automáticamente)

- 1 Sitúe la comida cubierta en el horno y cierre la puerta. Presione el botón **AUTO COOK**. **SELECT FOOD TYPE** (seleccione tipo de comida) aparecerá en la pantalla.
- 2 Gire el dial al tipo de comida deseado. Ver la **Tabla de tipos de comidas con sensor** de más abajo para tipos específicos de comidas e instrucciones.
- 3 Presione el dial para seleccionar. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

**NOTA:** Si la puerta se abre mientras se está seleccionando el control, ciérrela y presione el botón **START/ENTER** para empezar a cocinar. No abra la puerta del horno antes de que el tiempo de cuenta atrás aparezca en la pantalla—el vapor que se escapa del horno puede afectar la cocción. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **START/ENTER** inmediatamente.

Si selecciona carne picada (ground meat), el horno puede que le indique que le extraiga el líquido y la remueva. Abra la puerta, seque la carne y cierre la puerta. Presione el botón **START/ENTER**, si fuera necesario, para seguir con la cocción.

### Consejos de cocción

- Cuando el horno hace una señal y aparece el tiempo hacia atrás, la puerta puede abrirse para remover, girar o dar la vuelta a la comida. Cierre la puerta y presione **START/ENTER** para seguir cocinando.
- Ajuste la cantidad de comida al tamaño del recipiente. Llene los recipientes por lo menos hasta la mitad.
- Asegúrese de que la parte exterior del recipiente y el interior del horno estén secos.
- Una vez completado el ciclo de Cocción, si la comida necesita cocerse más, vuélvala a poner en el horno y use **Cook Time** para acabar de cocinarla.

### Cómo ajustar la configuración automática del horno para un tiempo de cocción más corto o más largo (no disponible para todos los tipos de alimentos)

#### Para restar el 10% del tiempo de cocción automático:

En cualquier momento después de que el conteo regresivo inicie, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

#### Para agregar el 10% del tiempo de cocción automático:

En cualquier momento después de que el conteo regresivo inicie, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj y presione para seleccionar.

Table de tipos de comidas con sensor

| <i>Tipo de comida</i>                   | <i>Raciones</i> | <i>Tamaños de las raciones</i> | <i>Comentarios</i>                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------|-----------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piezas de pollo                         | 1 a 4           | 2 a 8 piezas                   | Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cubra con envoltura plástica ventilada.                                                                                      |
| Pescado                                 | 1 a 4           | 4 a 16 oz.                     | Use un plato ovalado, cuadrado o redondo. Cubra con un film plástico agujereado.                                                                                       |
| Carne picada<br>(Ternera, Puerco, Pavo) | —               | 8 a 32 oz.                     | Use plato de guisos redondo. Reparta la carne en el plato. Cúbralo con una tapa o un papel de plástico agujereado.                                                     |
| Papas                                   | 1 a 4           | 8 a 32 oz.                     | Rompa la piel con un tenedor. Arréguelas en un patrón en forma de estrella al centro del plato giratorio.                                                              |
| Vegetales enlatados                     | 1 a 4           | 4 a 16 oz.                     | Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.                                                                |
| Vegetales frescos                       | 1 a 4           | 4 a 16 oz.                     | Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Añada dos cucharadas de agua por cada ración. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado.                  |
| Vegetales congelados                    | 1 a 4           | 4 a 16 oz.                     | Use cazuela de guisos para microondas, tazón o bol. Siga las instrucciones del paquete en cuanto al agua a añadir. Cúbralo con una tapa o un film plástico agujereado. |



## POPCORN



**NOTA:** No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para cocción adicional.

## POPCORN (rosetas o palomitas de maíz)

Para usar la función **Popcorn** (rosetas o palomitas de maíz):

- 1 Siga las indicaciones del paquete, use **Cook Time** si el paquete pesa menos de 1,5 onzas o es mayor de 3,5 onzas. Sitúe el paquete de rosetas en el centro del plato giratorio.
- 2 Presione el botón **POPCORN** una o dos veces. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Presione una vez para un tamaño de bolsa de palomitas normal (3,0 a 3,5 oz).

Presione dos veces para un tamaño de bolsa de palomitas tamaño "snack" (1,5 a 1,75 oz).

Si abre la puerta mientras la pantalla dice **POPCORN**, aparecerá un mensaje de error. Cierre la puerta, presione **STOP/CLEAR** y vuelva a empezar.

**Cómo ajustar la configuración automática para palomitas de maíz para un mayor o menor tiempo de cocción**

Si se da cuenta de que en la bolsa de la marca de palomitas que usa queda mucho maíz sin reventar o lo cuece demasiado, puede añadir o sustraer 20–30 segundos al tiempo automático de cocción.

**Para sustraer tiempo:**

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj para 20 segundos (–) menos de tiempo de cocción. Presione para seleccionar. Gírelo de nuevo para reducir el tiempo de cocción otros 10 segundos (–) para alcanzar un total de 30 segundos menos. Presione para seleccionar.

**Para añadir tiempo:**

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj para 20 segundos (+) más al tiempo de cocción. Presione para seleccionar. Gírelo de nuevo para añadir otros 10 segundos (++) y sumar un total de 30 segundos adicionales. Presione para seleccionar.

## AUTO REHEAT



**NOTA:** No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no está suficientemente caliente después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para recalentar adicional.

## AUTO REHEAT (recalentar automático)

La función de **Auto Reheat** (recalentar automático) vuelve a calentar raciones de comidas previamente cocinadas o un plato de sobras.

- 1 Sitúe la taza de líquido o la comida cubierta en el horno. Presione **AUTO REHEAT** una, dos o tres veces. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Presione una vez para un plato de sobras.

Presione dos veces para 1/2 o una taza llena.

Presione tres veces para cantidades de 1 a 2 tazas llenas.

- 2 El horno da una señal cuando advierte que hay vapor y empieza a mostrarse hacia atrás el tiempo que queda.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo en el horno aparezca en cuenta atrás. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **START/ENTER** inmediatamente.

Una vez que haya retirado la comida del horno, remuévala, si es posible, para igualar la temperatura. Las comidas recalentadas pueden tener grandes diferencias de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

**No está recomendado el uso de Auto Reheat para algunas comidas**

Es mejor usar **Cook Time** en estos casos:

- Productos de pan
- Comidas que deben recalentarse sin cubrir.
- Alimentos que necesiten removerse o rotarse.
- Comidas que necesiten tener un aspecto seco o una superficie crujiente tras ser recalentados.

**Cómo ajustar la configuración automática del horno para un mayor o menor tiempo de cocción**

**Para sustraer un 10% del tiempo de cocción automático:**

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

**Para añadir un 10% del tiempo de cocción automático:**

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

## BEVERAGE



## BEVERAGE (bebida)

**NOTA:** No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para cocción adicional.

Presione el botón **BEVERAGE** para calentar una taza de café u otra bebida de 8–10 oz. El horno empieza a funcionar inmediatamente.

Las bebidas calentadas con la función **Beverage** pueden estar muy calientes. Saque el recipiente con cuidado.



## RICE



**NOTA:** No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para cocción adicional.

## RICE (arroz)

La función **Rice** cocina 1/2–2 tazas de arroz crudo. Siga las instrucciones del empaque para la cantidad de agua a agregar.

- 1 Situe la comida cubierta en el horno. Presione el botón **RICE**. El horno empieza a funcionar inmediatamente.
- 2 El horno da una señal cuando advierte que hay vapor y empieza a mostrarse hacia atrás el tiempo que queda. Revuelva el alimento de ser necesario.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo en el horno aparezca en cuenta atrás. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **START/ENTER** inmediatamente.

**Para sustraer un 10% del tiempo de cocción automático:**

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

**Para añadir un 10% del tiempo de cocción automático:**

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

## FROZEN ENTREE



**NOTA:** No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para cocción adicional.

## FROZEN ENTREE (plato congelado)

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

- 1 Afloje una esquina de la cubierta plástica en el plato congelado y coloque en el horno. Presione el botón **FROZEN ENTREE**. El horno empieza a funcionar inmediatamente.
- 2 El horno da una señal cuando advierte que hay vapor y empieza a mostrarse hacia atrás el tiempo que queda. Revuelva el alimento de ser necesario.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo en el horno aparezca en cuenta atrás. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **START/ENTER** inmediatamente.

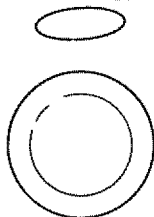
**Para sustraer un 10% del tiempo de cocción automático:**

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido contrario a las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

**Para añadir un 10% del tiempo de cocción automático:**

Antes de que acaben los primeros 30 segundos desde que el horno se pone en funcionamiento, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj y presiónelo para seleccionar.

## SURE SIMMER



**NOTA:** No utilice esta función dos veces consecutivas en la misma porción de comida. Puede resultar en que los alimentos se cocinen en exceso o se quemen. Si la comida no se ha cocinado por completo después de la cuenta regresiva, use la función **Cook Time** para cocción adicional.

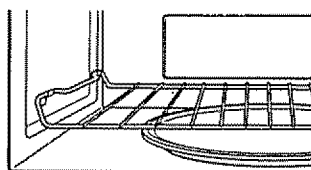
## SURE SIMMER™ (hirvador)

La función **Sure Simmer** hará hervir sopas y cocidos, para luego hervir lentamente hasta por 2 horas.

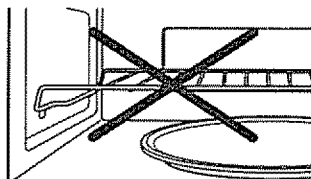
- 1 Cubra el alimento con una tapa y coloque en el horno. Presione el botón **SURE SIMMER**.
- 2 Gire el dial para ajuste el tiempo que desea que el alimento hierva y presione el dial para empezar la cocción.
- 3 El horno da una señal cuando el alimento empieza a hervir y empieza la cuenta regresiva del hervor. Revuelva el alimento de ser necesario.

No abra la puerta del horno hasta que el tiempo en el horno aparezca en cuenta atrás. Si se abre la puerta, ciérrela y presione **START/ENTER** inmediatamente.

## HORNEAR CON CONVECCION



Use siempre el estante en la posición baja cuando esté horneando con convección.



Posición incorrecta del estante

Hornear con convección usa un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 450°F. Un ventilador hace circular ligeramente el aire por todo el horno, por encima y alrededor de la comida, produciendo que se dore por fuera y que los interiores sean ricos y jugosos. Esta circulación de aire caliente es llamada convección.

Debido a que el aire se mantiene en constante movimiento, al no permitirse la formación de una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápidamente que en un horno de cocina normal.

### Para conseguir mejores resultados...

Use siempre el estante en la posición baja cuando esté horneando con convección.

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

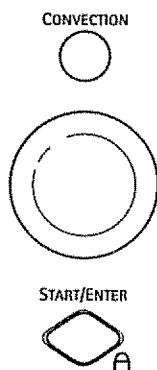
Vea la sección de **Consejos de utensilios de cocina** para información sobre utensilios recomendados.

## CONVERSION DE RECETA PARA PRODUCTOS HORNEADOS

Cuando se encuentre usando el modo **CONVECCION** para cocinar productos horneados como tortas, galletas, pizzas, pasteles, panes, etc., reduzca la temperatura del horno 25°F de la temperatura de la receta del horno para evitar que la parte superior de los productos a hornear se dore demasiado.

**Ejemplo:** Una receta indica que se cocinan bizcochos de chocolate de 25–30 minutos a 400°F  
 $400^{\circ}\text{F} - 25^{\circ}\text{F} = 375^{\circ}\text{F}$

La nueva temperatura de horneado en el modo **CONVECCION** debe ser 375°F.



## HORNEAR CON CONVECCION (CON PRECALENTAMIENTO)

- 1 Presione el botón **CONVECTION**.
- 2 Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de horneado aún. (El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.)
- 3 Presione el dial o el botón **START/ENTER** para empezar a precalentar.
- 4 El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
- 5 Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.

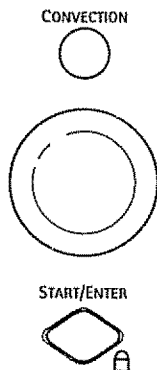
- 6 Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presione el dial o el botón **START/ENTER** para empezar a cocinar.

- 7 Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

**NOTA:** Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **POWER**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón **CONVECTION**.



## HORNEAR CONVECCION (SIN PRECALENTAMIENTO)

- 1 Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón **CONVECTION**.
- 2 Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
- 3 Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
- 4 Presione el dial o el botón **START/ENTER** para poner el horno en marcha.

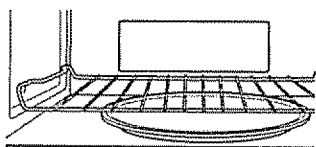
**NOTA:** Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Algunas recetas requieren el precalentamiento.

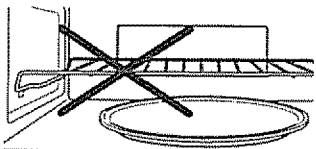
Podrá cambiar la temperatura del horno en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **POWER**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocinado, presione el botón **CONVECTION**.

## HORNEAR CON COMBINACION



Use siempre el estante en la posición baja cuando esté horneando con combinación



Posición incorrecta del estante

**Hornear con combinación** le ofrece las mejores funciones de la energía de microondas con la cocina por convección. Las microondas cocinan la comida de forma rápida y la circulación de convección del aire caliente dora los alimentos de forma maravillosa. Puede programarse cualquier temperatura entre los 225°F y los 450°F.

### Para conseguir mejores resultados...

Use siempre el estante en la posición baja cuando esté horneando con combinación.

El estante se necesita para la buena circulación del aire y para dorar.

Vea la sección de **Consejos de utensilios de cocina** para información sobre utensilios recomendados.

Vea la sección **Mejor método de cocción** para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Combinación**.

## CONVERSION DE RECETA

Cuando se encuentre en el modo **COMBINACION**, reduzca el tiempo de cocción de la receta del horno un 25%.

**Ejemplo:** Una receta indica que se cocina un trozo de carne para asar por 60 minutos a 400°F  
 $60 \text{ minutos} \times 0,25 = 15 \text{ minutos no usados}$   
 El nuevo tiempo de cocción en el modo **COMBINACION** debe ser:  
 $60 \text{ minutos} - 15 \text{ minutos} = 45 \text{ minutos}.$

## HORNEAR CON COMBINACION (CON PRECALENTAMIENTO)

- 1 Presione el botón **COMBINATION**.
- 2 Gire el dial para ajustar el tiempo del horno y presiónelo para seleccionar. No introduzca el tiempo de cocción **COMBINACION** aún.  
(El tiempo de cocción se introducirá más adelante, una vez que el horno se haya recalentado.)
- 3 Presione el dial o el botón **START/ENTER** para empezar a precalentar.
- 4 El horno dará una señal cuando esté recalentado. Si no abre la puerta en menos de una hora, el horno se apagará de forma automática.
- 5 Abra la puerta del horno y, con cuidado, introduzca la comida en el mismo.
- 6 Cierre la puerta del horno. Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar. Presione el dial o el botón **START/ENTER** para empezar a cocinar.
- 7 Cuando se acabe de cocinar, el horno dará una señal y se apagará.

**NOTA:** Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **POWER**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón **COMBINATION**.

- Revise la sección de **Consejos de utensilios de cocina** para usar los utensilios correctos al usar **Combinación**.
- No use utensilios metálicos con **Combinación**.
- Ver la sección **Mejor método de cocción** para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Combinación**.

## HORNEAR CON COMBINACION (SIN PRECALENTAMIENTO)

- 1 Si su receta no necesita precalentar el horno, presione el botón **COMBINATION**.
- 2 Gire el dial para ajustar la temperatura del horno y presiónelo para seleccionar.
- 3 Gire el dial para ajustar el tiempo de cocción y presiónelo para seleccionar.
- 4 Presione el dial o el botón **START/ENTER** para poner el horno en marcha.

**NOTA:** Podrá cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento durante la cocción girando el dial.

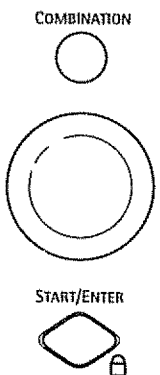
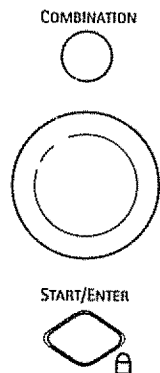
Podrá cambiar la temperatura del horno y el nivel de potencia del microondas en cualquier momento durante la cocción presionando el botón **POWER**. Gire el dial para fijar la temperatura del horno y presione el dial

para seleccionar. Luego, gire el dial para fijar el nivel del microondas, de 1 hasta 4 y presione el dial para seleccionar. El nivel predeterminado del horno es 4.

Para ver el tiempo de cocción y la temperatura del horno durante el tiempo de cocción, presione el botón **COMBINATION**.

**NOTA:**

- Algunas recetas requieren el precalentamiento.
- Revise la sección de **Consejos de utensilios de cocina** para usar los utensilios correctos al usar **Combinación**.
- No use utensilios metálicos con **Combinación**.
- Ver la sección **Mejor método de cocción** para determinar cuáles alimentos son apropiados para cocinar usando **Combinación**.





## CONSEJOS DE UTENSILIOS DE COCINA

### HORNEAR CON CONVECCION

Se recomienda el uso de **bandejas metálicas** para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando es importante que estén dorados.

Las bandejas con acabados oscuros o mates son mejores para panes y pasteles rellenos ya que absorben calor y producen un exterior más crujiente.

Las bandejas de aluminio brillantes son mejores para pasteles, galletas o magdalenas (muffins) ya que las mismas reflejan el calor y ayudan a producir un exterior suavemente crujiente y tierno.

Las cazuelas o platos de horno de **crystal o de cerámica acristalada** son mejores para recetas de huevos y queso ya que el cristal se limpia fácilmente.

### HORNEAR CON COMBINACION

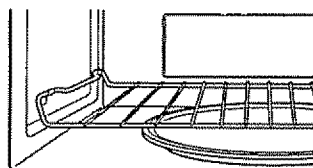
Se recomienda usar recipientes de **crystal o cerámica acristalada**. Asegúrese de que no usa artículos con decoraciones metálicas ya que podrían causar arcos eléctricos (chispas) con las paredes o el estante del microondas. Esto puede dañar los utensilios, el estante o el horno.

Pueden usarse utensilios de microondas de **plástico resistente al calor** (seguros para uso en 450°F) pero no se recomienda para comidas que necesiten estar doradas por completo ya que el plástico es un pobre conductor de calor.

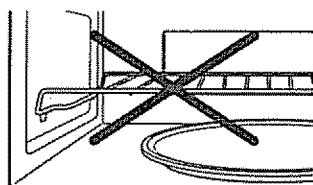
| <i>Utensilios</i>                                                                                                                         | <i>Microondas</i> | <i>Convección</i> | <i>Combinación</i> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| <b>Crystal resistente al calor, cerámica acristalada</b><br>(Pyrex, <sup>®</sup> Fire King, <sup>®</sup> Corning Ware, <sup>®</sup> etc.) | Sí                | Sí                | Sí                 |
| <b>Metal</b>                                                                                                                              | No                | Sí                | No                 |
| <b>Crystal no resistente al calor</b>                                                                                                     | No                | No                | No                 |
| <b>Plásticos aptos para microondas</b>                                                                                                    | Sí                | No                | Sí*                |
| <b>Films plásticos o envoltorios</b>                                                                                                      | Sí                | No                | No                 |
| <b>Productos de papel</b>                                                                                                                 | Sí                | No                | No                 |
| <b>Paja, mimbre y madera</b>                                                                                                              | Sí                | No                | No                 |

\* Usar sólo con utensilios para microondas que puedan soportar 450°F de temperatura.

## BATERIA DE COCINA Y SUGERENCIAS PARA LA COLOCACION DE ALIMENTOS



Posición correcta del estante



Posición incorrecta del estante

- En el modo de Microondas, los alimentos deberían ser siempre cocinados en el plato giratorio. El modo de Microondas no debe ser usado con el estante metálico en el horno.
- El estante metálico debería ser siempre usado cuando se cocina en los modos de Convección o Combinación para que el aire dore el fondo de los alimentos. El plato giratorio de vidrio puede ser dejado en su lugar en los modos de Convección o Combinación.
- Para obtener un mejor rendimiento en la cocción en los modos de Convección o Combinación, deje por lo menos una tolerancia de 1 pulgada entre el plato a cocinar y las paredes del horno.
- Para obtener un mejor rendimiento de horneado, siempre coloque el estante en la posición "inferior".
- Colocar el estante en la posición "superior" causará que la parte superior de los alimentos se dore demasiado/o se cocine mucho más rápidamente que el fondo.

## MEJOR METODO DE COCCION

Use la tabla siguiente para seleccionar el mejor método para cocinar. Las recetas pueden ser adaptadas usando la tabla a continuación para determinar el modo de cocción apropiado.

| Comidas                                 | Microondas | Convección | Combinación |
|-----------------------------------------|------------|------------|-------------|
| <b>Aperitivos</b>                       |            |            |             |
| Salsas para mojar y untar               | ✓          |            |             |
| Snacks de pastelería                    | ✓          | ✓          | ✓           |
| <b>Bebidas</b>                          | ✓          |            |             |
| <b>Salsas y acabados</b>                | ✓          |            |             |
| <b>Sopas y estofados</b>                | ✓          |            |             |
| <b>Carnes</b>                           |            |            |             |
| Descongelación                          | ✓          |            |             |
| Asados                                  |            | ✓          | ✓           |
| <b>Aves</b>                             |            |            |             |
| Descongelación                          | ✓          |            |             |
| Asados                                  | ✓          | ✓          | ✓           |
| <b>Pescado y mariscos</b>               |            |            |             |
| Descongelación                          | ✓          |            |             |
| Cocción                                 | ✓          | ✓          | ✓           |
| <b>Guisos</b>                           | ✓          | ✓          | ✓           |
| <b>Huevos y queso</b>                   |            |            |             |
| Revueltos, tortillas                    | ✓          | ✓          |             |
| Quiche, soufflé                         |            | ✓          | ✓           |
| <b>Vegetables (frescos)</b>             | ✓          |            |             |
| <b>Panes</b>                            |            |            |             |
| Magdalenas, pastel de té                | ✓          | ✓          |             |
| Levadura                                |            | ✓          |             |
| Masa de levadura                        |            | ✓          |             |
| <b>Postres</b>                          |            |            |             |
| Pasteles, con capas y bundt             |            | ✓          |             |
| Pasteles, cabello de angel y pasta fina |            | ✓          |             |
| Flan y pudín                            | ✓          |            |             |
| Galletas alargadas                      | ✓          | ✓          |             |
| Fruta                                   | ✓          |            |             |
| Pasteles rellenos y pastelería          |            | ✓          |             |
| Dulces                                  | ✓          |            |             |
| <b>Vegetales blanqueados</b>            | ✓          |            |             |
| <b>Alimentos preparados congelados</b>  | ✓          | ✓          | ✓           |



## OTRAS FUNCIONES

HOLD WARM



### HOLD WARM (conservar caliente)

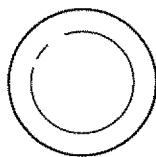
La función **Hold Warm** mantendrá alimentos calientes, cocinados a una temperatura de servir hasta por una hora. Siempre empiece con alimentos calientes.

Para activar, presione **HOLD WARM** ya sea inmediatamente después de ajustar cualquier programa de cocción o durante la cuenta regresiva de tiempo.

Al final de la cuenta regresiva, el horno mantendrá la temperatura caliente y mostrará el tiempo que el horno lleva conservando la temperatura.

Para cancelar, presione **STOP/CLEAR**.

OPTIONS



### HELP (ayuda)

La función **HELP** le muestra información de funciones y consejos prácticos.

1 Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **HELP**. Presione el dial para seleccionar.

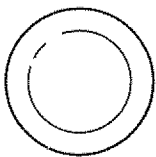
2 Gire el dial para seleccionar una función y presione el dial para seleccionar.

### SEÑAL DE FINAL DE COCCION

Para recordarle que tiene comida en el horno, aparecerá el mensaje **YOUR FOOD IS READY** (Su comida está lista) y sonará un pitido cada

minuto hasta que abra la puerta del horno o presione el botón **STOP/CLEAR**.

OPTIONS



START/ENTER



### RELOJ

Use para introducir la hora del día. **Debe** configurar el reloj cuando usa el horno por primera vez.

1 Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **CLOCK**. Presione el dial para seleccionar.

2 Gire el dial para configurar las horas. Presione el dial para seleccionar.

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.

5 Presione el botón **START/ENTER** para poner el reloj en marcha.

STOP/CLEAR



### STOP/CLEAR (parar/borrar)

Presione el botón **STOP/CLEAR** para parar y cancelar la cocción en cualquier momento.

START/ENTER



### BLOQUEO PARA NIÑOS

Puede bloquear el panel de control para que los niños no pongan en marcha el horno accidentalmente.

Para bloquear y desbloquear los controles, apriete y mantenga el botón **START/ENTER** durante un período de tres segundos. Con el panel de control bloqueado aparecerá brevemente el mensaje **LOCKED** cada vez que se apriete un botón o el dial.

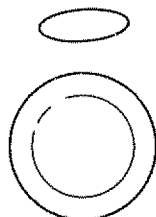
START/ENTER



## PAUSE (pausa)

Además de poner en marcha muchas funciones, presionar el botón **START/ENTER** le permite parar la cocción sin tener que abrir la puerta o borrar lo que haya en pantalla.

OPTIONS



## LUZ NOCTURNA AUTOMATICA

La luz nocturna automática (**Auto Nite Light**) puede configurarse para que se encienda y se apague a horas determinadas.

- 1 Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **AUTO NITE LIGHT**. Presione el dial para seleccionar.
- 2 Gire el dial para seleccionar **SET TIMES**. Presione el dial para seleccionar.
- 3 Introduzca la hora del día para que la luz se encienda girando el dial para seleccionar la hora, minutos y AM o PM. Presione el dial para seleccionar cada cambio que quiera realizar.

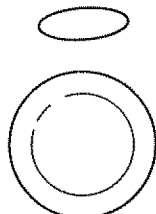
- 4 Introduzca la hora del día para que la luz se apague girando el dial para seleccionar la hora, minutos y AM o PM. Presione el dial para seleccionar cada cambio que quiera realizar.

**NOTA:** El indicador **NITE** (noche) se encenderá cuando la luz de noche se haya fijado para operar.

Para revisar la configuración de la luz nocturna, gire el dial para seleccionar **REVIEW SETTINGS** después de seleccionar la opción **Auto Nite Light**. Presione el dial para seleccionar.

Para borrar la configuración de la luz nocturna, gire el dial para seleccionar **CLEAR SETTINGS** después de seleccionar la opción **Auto Nite Light**. Presione el dial para seleccionar.

OPTIONS



## VOLUMEN DE SEÑAL DE AVISO

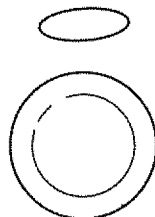
El volumen de la señal de aviso puede ajustarse.

- 1 Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **BEEPER VOLUME**. Presione el dial para seleccionar.

- 2 Gire el dial para seleccionar desde mudo a alto. Presione el dial para seleccionar.

**NOTA:** El indicador **MUTE** (silencioso) se encenderá cuando el volumen se haya fijado en silencioso.

OPTIONS



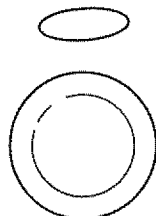
## IDIOMA DE PANTALLA

El idioma del menú de pantalla puede configurarse para Inglés o Español.

- 1 Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **DISPLAY LANGUAGE**. Presione el dial para seleccionar.

- 2 Gire el dial para seleccionar **ENGLISH** o **SPANISH**. Presione el dial para seleccionar.

OPTIONS



## PANTALLA ON/OFF (encendida/apagada)

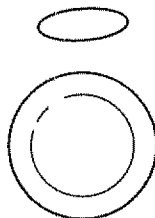
Úselo para apagar o encender la pantalla del reloj.

- 1 Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **DISPLAY ON/OFF**. Presione el dial para seleccionar.

- 2 Gire el dial para seleccionar **ON** o **OFF**. Presione el dial para seleccionar.

## OTRAS FUNCIONES

OPTIONS



### VELOCIDAD DE PANTALLA

La velocidad del menú de pantalla puede cambiarse.

- 1 Presione el botón **OPTIONS** y gire el dial para seleccionar **DISPLAY SPEED**. Presione el dial para seleccionar.

- 2 Gire el dial para seleccionar desde el más lento al más rápido. Presione el dial para seleccionar.



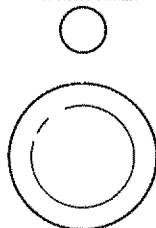
### LUZ DE SUPERFICIE

Presione el botón , luego gire el dial si desea cambiar la luminosidad. Presione el botón  nuevamente para apagar la luz.

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

Paga apagar la luz nocturna, presione el botón .

KITCHEN TIMER



### TEMPORIZADOR DE COCINA

El **Temporizador de cocina (Kitchen Timer)** funciona como temporizador de minutos y se puede usar en cualquier momento, incluso cuando el horno está en marcha.

- 1 Presione el botón **KITCHEN TIMER**.
- 2 Gire el dial para configurar los minutos. Presione el dial para seleccionar.
- 3 Gire el dial para configurar los segundos. Presione el dial para seleccionar.
- 4 Presione el dial o **KITCHEN TIMER** para empezar.

Para cancelar, presione el botón **KITCHEN TIMER** mientras aparece en pantalla el tiempo restante.

Cuando se acabe el tiempo, el horno dará una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione **KITCHEN TIMER**.

**NOTA:** El indicador **KITCHEN TIMER** se encenderá mientras el temporizador de cocina esté en marcha.



### VENTILADOR EXTRACTOR

El extractor aspira el vapor de agua y otros vapores de la encimera de la cocina.

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

**NOTA:** El indicador del extractor estará prendido mientras el extractor esté operando.

### EXTRACTOR AUTOMATICO

El extractor automático protege al horno microondas del calor excesivo que surge de la estufa debajo de éste. Se enciende de forma automática si percibe demasiado calor.

Si ha encendido el extractor, es posible que sienta que no lo puede apagar. El extractor se apagará automáticamente cuando las partes internas se hayan enfriado. Puede permanecer encendido hasta por 30 minutos o más después de que los controles de la estufa y del microondas se hayan apagado.

## TERMINOLOGIA DE MICROONDAS

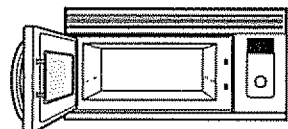
| <b><i>Término</i></b>     | <b><i>Definición</i></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Arco eléctrico</b>     | <p>El arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno. El arco eléctrico se produce cuando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• el estante de metal se ha instalado de forma incorrecta y está tocando las paredes del microondas</li> <li>• hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno</li> <li>• hay papel de aluminio no está envolviendo bien la comida (hay bordes doblados hacia arriba que actúan como antenas).</li> <li>• hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo o platos con decoración de oro.</li> <li>• hay papel toalla reciclado que contiene pequeñas piezas de metal</li> <li>• el soporte del aro del plato giratorio está instalado incorrectamente.</li> </ul> |
| <b>Cubierto</b>           | Las cubiertas mantienen la humedad dentro, permitiendo un calentamiento más parejo y reduciendo el tiempo de cocción. Cuando se agujerea el envoltorio de plástico o se cubre con papel de cera se permite la salida del vapor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Resguardar</b>         | En un horno convencional, se tapan o resguardan las pechugas de pollo o las comidas horneadas para que no se doren demasiado. Al usar el microondas, use pequeñas cintas de papel de aluminio para cubrir partes finas, como las puntas de las alas en las aves, que podrían cocinarse antes que las partes mayores.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Tiempo de reposo</b>   | Cuando cocina en hornos regulares, las comidas como los asados o pasteles se dejan reposar para que acaben de cocinarse o se asienten. El tiempo de reposo es especialmente importante al cocinar con microondas. Tenga en cuenta que un pastel cocido en horno microondas no se coloca en un estante de enfriamiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Abrir respiraderos</b> | Una vez que haya cubierto un plato con film plástico, deberá abrir un orificio desplegando una esquina para que pueda escapar el vapor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



### CONSEJOS PRACTICOS

Para mantener el interior fresco pásele un paño con una solución de agua y bicarbonato sódico de cuando en cuando.

**Asegúrese de que esté apagado (en off) antes de limpiar cualquier parte de este horno.**

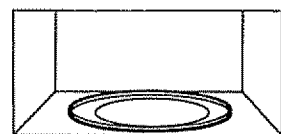


### COMO LIMPIAR EL INTERIOR

#### Paredes, suelo, ventana interior y piezas de plástico de la puerta

Algunas salpicaduras pueden limpiarse con un papel toalla, otras pueden necesitar un paño húmedo. Quite las salpicaduras con un paño enjabonado y aclare con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos ni utensilios afilados en las paredes del horno.

**Nunca use un limpiador comercial de horno en ninguna parte del microondas.**



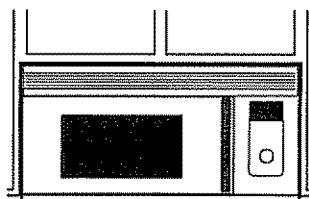
#### Base giratoria extraíble y soporte de base giratoria

Para que no se rompa, no ponga el plato giratorio en agua justo después de cocinar. Límpiolo con cuidado en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte pueden romperse si se caen. Recuerde, no ponga en marcha el horno sin que el plato giratorio y el soporte estén encajados en su lugar.

#### Estante

Límpiolo con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

**No la limpie si tiene un horno autolimpiable.**



### COMO LIMPIAR EL EXTERIOR

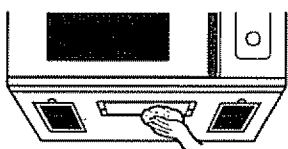
No recomendamos el uso de limpiadores con amoníaco o alcohol ya que éstos pueden dañar el aspecto del horno de microondas. Si opta por usar un limpiador común para el hogar, primero aplique el limpiador directamente en un paño limpio, luego limpie el área sucia.

#### Parte inferior

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

#### Caja

Limpie la parte externa del microondas con un paño jabonoso. Aclárelo con un paño húmedo y séquelo. Pase un trapo húmedo por la ventana para limpiarla.



#### Panel de control y puerta

Pásele un paño húmedo. Séquelo completamente. No use pulverizadores de limpieza, mucha cantidad de agua y jabón, abrasivos u objetos afilados en el panel—podrían dañarlo. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

#### Superficie de la puerta

Es importante mantener el área donde la puerta se sella contra el microondas siempre limpio. Use sólo detergentes suaves, no abrasivos, y aplíquelos con una esponja limpia o un paño suave. Aclárela bien.



## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### ACERO INOXIDABLE

No use una esponja metálica; rayará la superficie.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable, use un paño caliente, mojado con un detergente suave. Use un paño limpio, caliente y mojado para quitar el jabón. Seque con un paño seco y limpio.

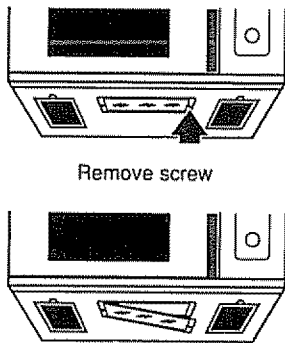
Si quedan manchas, intente usar un limpiador general de cocina.

Para manchas difíciles, use un limpiador normal de acero inoxidable como Bon-Ami® o Cameo®.

Pásele un limpiador con una esponja mojada. Use un paño limpio, caliente y mojado para quitar el limpiador. Seque con un paño seco y limpio. Frote siempre ligeramente en la dirección del dibujo de la superficie.

Después de limpiar, use un pulidor de acero inoxidable como Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner® o Weno! All Purpose Metal Polish®. Siga las indicaciones del producto para la limpieza de superficies de acero inoxidable.

## COMO REEMPLAZAR LA BOMBILLA



### LUZ DE ENCIMERA/ LUZ NOCTURNA

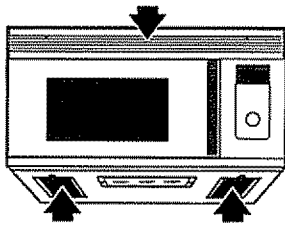
Reemplace la bombilla fundida con una bombilla halógena (WB36X10213) de 120 voltios, 20 vatios (máximo), disponible en su centro de repuestos y reparaciones Sears más cercano. Llame al 1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup> (1-888-784-6427).

- 1 Para cambiar la luz de encimera/luz nocturna, primero desconecte la corriente del fusible principal o del panel de diferencial, o estíre 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. Remueva la bombilla tirando de ella directamente hacia afuera.
- 4 Empuje la nueva bombilla hasta el máximo directamente hacia el interior del receptáculo.
- 5 Luego levante la cubierta y vuelva a poner el tornillo. Conecte el horno a la corriente eléctrica.

## LA FUNCION DE EXTRACTOR

Filtro de carbón vegetal  
(en algunos modelos)



Filtros de extractor reutilizables  
(en todos los modelos)

### VENTILADOR EXTRACTOR

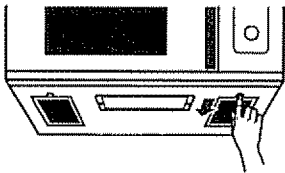
El ventilador extractor tiene dos filtros de metal reutilizables.

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 en 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. Estíre 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.

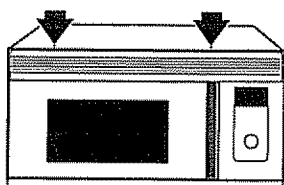
## LA FUNCION DE EXTRACTOR

### 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-HOGAR<sup>SM</sup> (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).



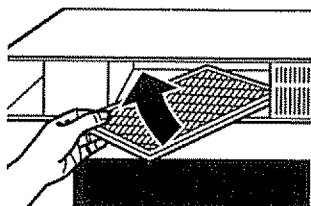
Retire la parrilla superior quitando los dos tornillos que lo sujetan

### 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 LLAMAR AL SERVICIO...

| PROBLEMA                                                                                    | POSIBLES CAUSAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | QUE HACER                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no se pone en marcha                                                               | <p>Puede que se haya fundido un fusible de su casa o que haya saltado el diferencial.</p> <p>Apagón de corriente.</p> <p>El enchufe no está completamente insertado en la toma de corriente de la pared.</p> <p>La puerta no está cerrada del todo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie el fusible o reconecte el diferencial.</li> <li>• Desenchufe el horno microondas de la corriente y vuélvalo a enchufar.</li> <li>• Asegúrese de que el enchufe de 3 clavijas del horno esté completamente insertado en la toma de corriente de la pared.</li> <li>• Abra la puerta y ciérrela por completo.</li> </ul>                                                                                                                                                                     |
| El panel de control está encendido pero el horno no se pone en marcha                       | <p>La puerta no está cerrada del todo.</p> <p>No se presionó el botón <b>START/ENTER</b> tras seleccionar el modo de cocción.</p> <p>Ya se ha realizado otra selección en el horno y no se presionó <b>STOP/CLEAR</b> para cancelarla.</p> <p>No se introdujo un tiempo de cocción tras apretar <b>COOK TIME</b>.</p> <p>Se presionó <b>STOP/CLEAR</b> sin querer.</p> <p>No se introdujo el peso tras seleccionar <b>AUTO DEFROST</b>, <b>BREAD DEFROST</b> o <b>EXPRESS DEFROST</b>.</p> <p>No se introdujo el tipo de comida tras apretar <b>AUTO COOK</b>.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abra la puerta y ciérrela por completo.</li> <li>• Presione <b>START/ENTER</b>.</li> <li>• Presione <b>STOP/CLEAR</b>.</li> <li>• Asegúrese de introducir un tiempo de cocción tras presionar <b>COOK TIME</b>.</li> <li>• Vuelva a programar la cocción y presione <b>START/ENTER</b>.</li> <li>• Asegúrese de introducir el peso de la comida tras seleccionar <b>AUTO DEFROST</b>, <b>BREAD DEFROST</b> o <b>EXPRESS DEFROST</b>.</li> <li>• Asegúrese de entrar un tipo de comida.</li> </ul> |
| <b>LOCKED</b> aparece en la pantalla                                                        | El control ha sido bloqueado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presione y mantenga <b>START/ENTER</b> durante 3 segundos para desbloquear el control.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>CAUTION—OVEN HOT</b> aparece en la pantalla                                              | <p>La temperatura dentro del horno es mayor de 200°F.</p> <p>Una de las almohadillas sensoras de cocción estaba apretada cuando la temperatura del horno era mayor de 200°F.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> <li>• Estos dispositivos no funcionan cuando el horno está caliente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| El suelo del horno está templado incluso cuando el horno no se ha usado                     | La luz de la encimera está situada bajo el suelo del horno. Cuando la luz está puesta, el calor que produce puede calentar el suelo del horno.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Se escucha un pitido con un tono inusualmente bajo                                          | Ha intentado cambiar el nivel de potencia cuando no estaba permitido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muchas de las funciones del horno están preseleccionadas y no pueden cambiarse.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| El horno desprende un olor a humo y sale humo gris después de usar la función de Convección | Se están quemando aceites en la cavidad de acero inoxidable después de usar la función de Convección las primeras veces.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO...

| PROBLEMA                                                                          | POSIBLES CAUSAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | QUE HACER                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La comida se dora mucho más rápido en la parte de arriba que en la parte de abajo | La parrilla se fijó en la posición alta.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siempre use la parrilla en la posición baja</li> </ul> |
| La temperatura del horno fluctúa durante la cocción                               | El elemento de cocina pasa de encendido a apagado para mantener la temperatura del horno en los niveles deseados.                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> </ul>                             |
| El extractor del horno se enciende automáticamente                                | <p>El extractor se enciende automáticamente para proteger el microondas si percibe que hay demasiado calor en la estufa debajo de éste.</p> <p>Durante los niveles de horneado de convección o horneado de combinación (después de precalentamiento), el extractor del horno se encenderá para enfriar los componentes del horno.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal.</li> <li>• Esto es normal.</li> </ul>  |

### **COSAS NORMALES DE SU HORNO MICROONDAS**

- Sale vapor de agua de alrededor de la puerta.
- Se refleja una luz alrededor de la caja exterior.
- A niveles de potencia que no sea el mayor la luz interior pierde brillo y cambia el sonido del ventilador.
- Ruido sordo de golpes mientras el horno está en funcionamiento.
- Pueden notarse interferencias en la TV/radio cuando el microondas está en marcha. Esto es parecido a las interferencias causadas por otros electrodomésticos pequeños, no es indicativo de ningún problema con el microondas. Enchufe el microondas a otro circuito eléctrico, mueva la radio o TV tan alejada del microondas como sea posible o revise la posición y la señal de la antena de la radio o TV.



# 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](http://www.sears.com) [www.sears.ca](http://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](http://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-HOGAR<sup>SM</sup>**  
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**  
(1-800-533-6937)  
[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

# SEARS

® Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark / <sup>SM</sup> Service Mark of Sears, Roebuck and Co.  
® Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica / <sup>SM</sup> Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.  
<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.