

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado

English / Español

Models/Modelos: 721.86012, 86013, 86019

Kenmore Elite®

Microwave Hood Combination

Combinación Microondas Campana

P/No.: MFL57601504
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com



Table Of Contents

Warranty	2
Protection Agreements	3
Safety	4
Overview	7
How Your Microwave Hood Combination Works.....	7
Radio Interference	7
Testing Your Microwave Oven.....	7
Testing Your Dinnerware Or Cookware.....	8
Operating Safety Precautions	8
Electrical Connection	8
Microwave Oven Features	9
Control Panel Features	10-11
How To Use	12
Audible Signals.....	12
Clock.....	12
Interrupting Cooking.....	12
Control Lock.....	12
Kitchen Timer.....	12
Vent.....	13
Cooktop Light.....	13
Light Timer	13
Add 30 Sec.	14
Timed Cooking.....	14
Two-Stage Cooking	14
Microwave Power Levels	15
Turntable On/Off	16
Option.....	16
Favorite	16
Melt/Soften	17
Auto Defrost	18-21
Sensor Operating Instructions	22
Cook Sensor Guide	22
Popcorn Sensor	22
Cook Sensor/Reheat Sensor	22
Cook Sensor Table/Reheat Sensor Table	23
Auto Cook/Auto Cook Table	24
Warm & Hold	25
Tips For Convection Cooking.....	25
Convection	26
Convection Baking Guidelines	27-28
Meat Roasting Guidelines For Convection Cooking ...	29
Tips For Combination Cooking.....	30
Combination Roast	30
Speed Cook/Speed Cook Chart.....	31
Combination Roast Cooking Guide	32
Combination Bake Cooking Guide	33
Heating/Reheating Guide.....	34
Fresh Vegetable Guide.....	35
Care And Cleaning	36
Replacing The Cooktop And Oven Lights.....	37
Caring For The Filters	38
Cooking Tips	39-43
Questions And Answers	44
Troubleshooting	45-46
Service	Back Cover

Microwave Hood Combination Warranty

One-Year Limited Warranty

When installed, operated, and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

Five-Year Limited Warranty on the Magnetron

For five years from the date of purchase, if the magnetron in this microwave oven fails due to a defect in material or workmanship, Sears will replace the magnetron. Safety regulations require the magnetron to be installed by Sears. After the first year, the customer assumes any labor costs associated with magnetron replacement.

If this appliance is used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

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

Disclaimer of Implied Warranties; Limitation of Remedies

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

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

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

PROTECTION AGREEMENTS

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.

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

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

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

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

Some limitations and exclusions apply.

For prices and additional information in the U.S.A., call 1-800-827-6655.

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

Sears Installation Service

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

Product Record

In the space at right, record the date of purchase, model, and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification plate located inside the oven door. Have these items of information available whenever you contact Sears concerning your product.

Model No. _____

Date of Purchase _____

Serial No. _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

Microwave Oven Safety

Your safety and the safety of others is very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the “Care and Cleaning” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend to the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven cavity when not in use.
- This Microwave Oven is suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- This Microwave Oven is intended to be used above ranges with a maximum width of 36 inches (91 cm).
- Clean Ventilating Hoods frequently - grease should not be allowed to accumulate on the hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may start a fire or create risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts causing a risk of electric shock.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors.
- Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- Do not immerse the cord or plug in water.
- Keep the cord away from heated surfaces.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not mount the oven over a sink.
- Do not cover the racks or any other part of the oven with metal foil. Doing so will cause the oven to overheat.
- Liquids such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling, due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **This could result in very hot liquids suddenly boiling over when a spoon or other utensil is inserted into the liquid.** To reduce the risk of injury to persons:
 - 1) Do not overheat the liquid.
 - 2) Stir the liquid before and halfway through heating it.
 - 3) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - 4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - 5) Use extreme caution when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open. Doing so can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleanser residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

- (1) Door (bent)
- (2) Hinges and latches (broken or loosened)
- (3) Door seals and sealing surfaces


(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except for a properly qualified service technician.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

⚠ DANGER

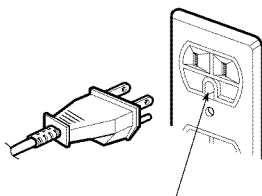
Electrical Shock Hazard
Plug into a grounded 3-prong outlet. Do not remove ground prong. Do not use an adapter. Do not use an extension cord. Failure to follow these instructions can result in electrical shock, fire, or death.



GROUNDING INSTRUCTIONS

For all cord-connected appliances:

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



Ensure proper ground exists before use

⚠ WARNING: Improper grounding can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service technician if you do not understand the grounding instructions or if doubt exists whether the appliance is properly grounded. Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the microwave oven.

• For a permanently connected appliance:

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

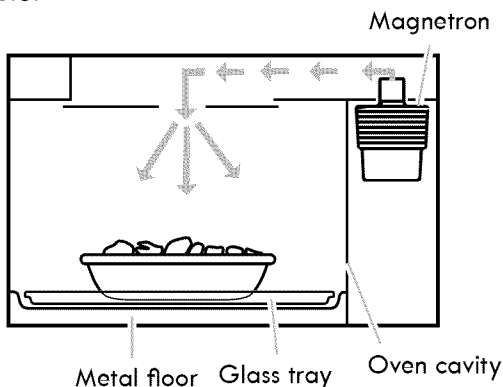
Overview

This section discusses the concepts behind microwave cooking. It also discusses the basic information you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before you use your oven.

HOW YOUR MICROWAVE HOOD COMBINATION WORKS

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

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



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

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

Sensor Cooking

The Microwave System features Sensor Cooking functions. A humidity sensor in the oven cavity detects moisture and humidity emitted from food as it heats. The sensor adjusts cooking times to various types and amounts of food. Sensor cooking takes the guess work out of microwave cooking.

For the best cooking results

- **Always cook food** for the shortest cooking time recommended. Check to see how the food is cooking.
- **Stir, turn over, or rearrange** the food being cooked about halfway through the cooking time for all recipes. This will help make sure the food is evenly cooked.
- **If you do not have a cover for a dish**, use wax paper, or microwave-approved paper towels or plastic wrap. Remember to turn back a corner of the plastic wrap to vent steam during cooking
- **Always** remove the cooking rack from the oven when the rack is not in use.

RADIO INTERFERENCE

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

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

TESTING YOUR MICROWAVE OVEN

To test the oven, put approximately 1 cup of cold water in a glass container in the oven. Close the door. Cook at 100% power for 1 minute. When the time is up, the water should be heated.

TESTING YOUR DINNERWARE OR COOKWARE

Test dinnerware or cookware before using. To test a dish for safe use, put it into the oven with a cup of water beside it. Cook at 100% cook power for one minute.

If the dish gets hot, do not use it. Some dishes (melamine, some ceramic dinnerware, etc.) absorb

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

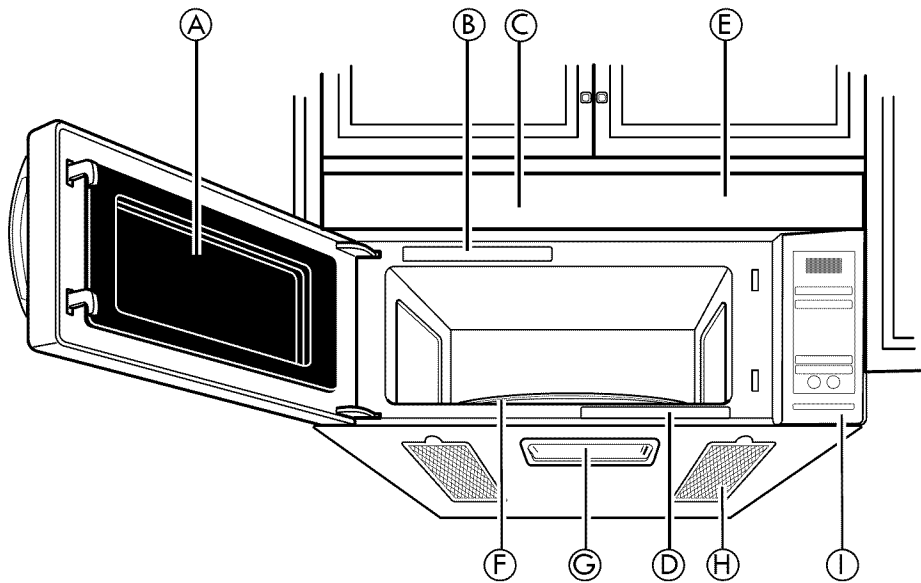
OPERATING SAFETY PRECAUTIONS

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

MICROWAVE OVEN FEATURES



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

- A. Metal Shielded Window.** The shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
- B. Model and Serial Number Plate**
- C. Charcoal Filter** (behind Vent Grille)

D. Cooking Guide Label

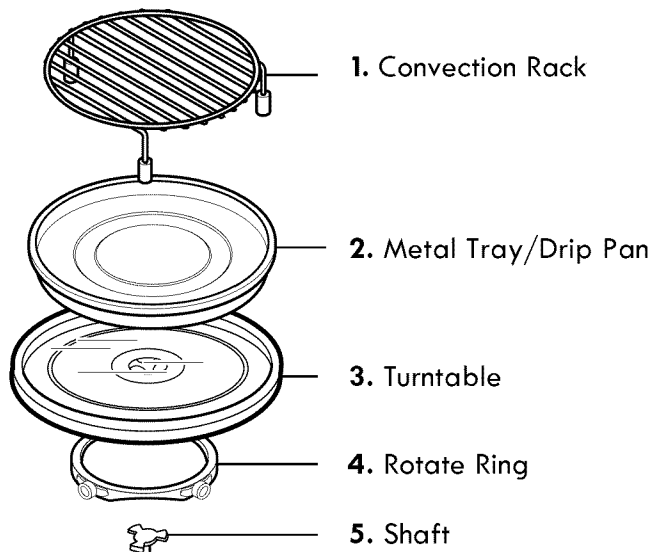
E. Vent Grille

F. Glass tray. The glass tray moves food as it cooks for more even cooking. It must be in the oven during operation for best cooking results.

G. Cooktop Light

H. Grease Filter. See "Caring for the Filters" section.

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



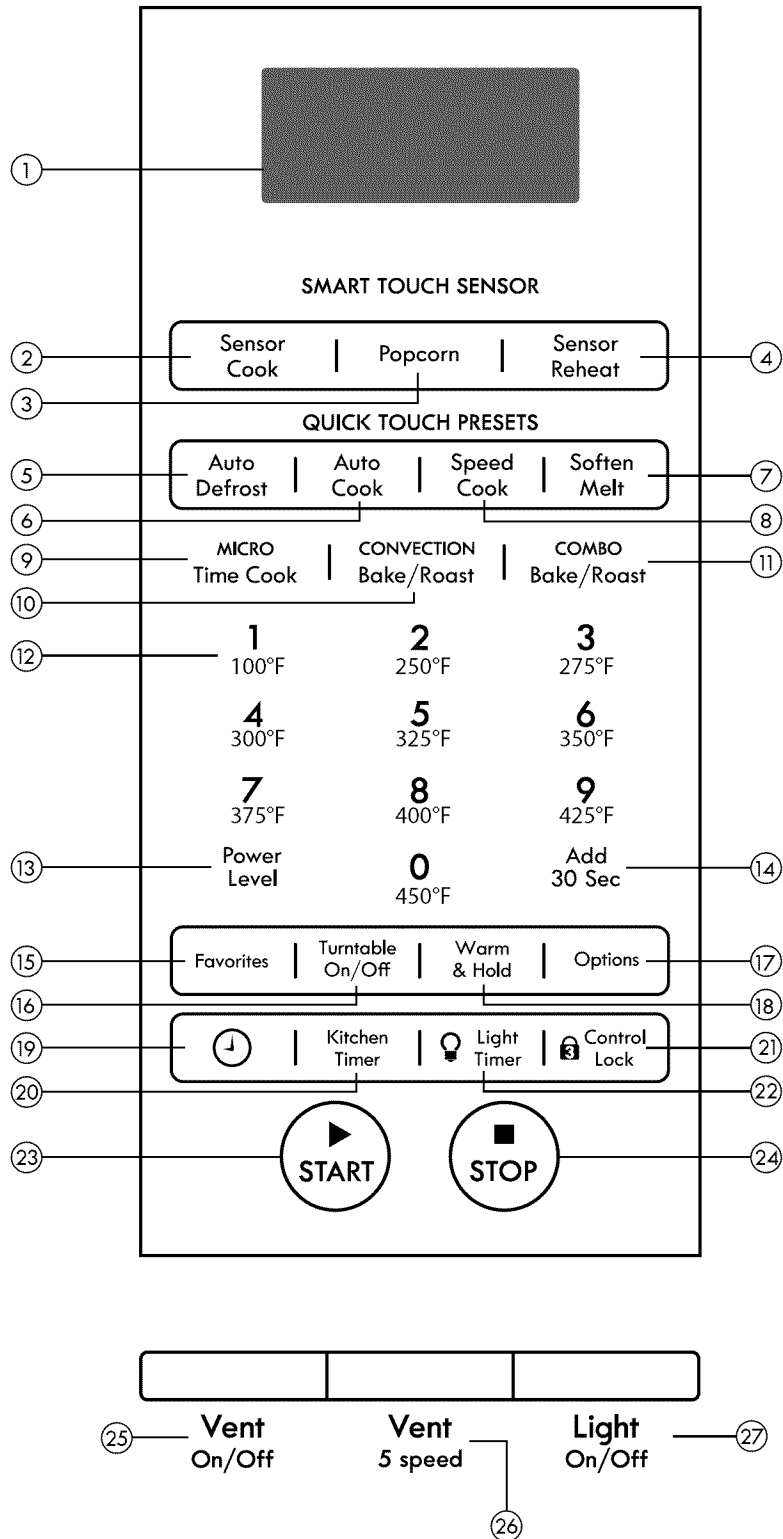
The turntable rotates in both directions to help food cook more evenly. Do not operate the microwave oven without the glass tray in place.

To Install:

1. Place the support on the oven cavity bottom.
2. Place the glass tray on the support. Fit the raised, hollowed groove on the bottom of the glass tray between the rollers of the hub. The rollers on the support should fit inside the ridge on the bottom of the glass tray.

CONTROL PANEL FEATURES

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. If Micro, Conv, Combi pad is not selected, it automatically defaults to micro. All you have to do is touch the necessary Command Pad. The following is a list of all the Command and Number Pads located on the control panel. **For more information on these features, see the “How to Use” section.**



- 1. Display.** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- 2. Sensor Cook.** Touch this pad to cook baked potato, frozen vegetable, fresh vegetable, canned vegetable, frozen entree and rice. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
- 3. Popcorn.** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.
- 4. Sensor Reheat.** Touch this pad to reheat casserole, dinner plate, pizza slice and soup/sauce. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
- 5. Auto Defrost.** Touch this pad to select food type and defrost food by weight.
- 6. Auto Cook.** Touch this pad to cook Bacon, Fresh Roll & Muffin, Frozen Roll & Muffin, Beverage, Chicken Pieces, Hot Cereal.
- 7. Soften/Melt.**
Soften. Touch this pad to soften Butter, Ice Cream, Cream Cheese or Frozen Juice.
Melt. Touch this pad to melt Butter or Margarine, Chocolate or Cheese.
- 8. Speed Cook.** Touch this pad when setting weight combination cooking.
- 9. Micro.** Touch this pad when setting Microwave cooking.
- 10. Convection.** Touch this pad when setting Convection cooking.
- 11. Combo.** Touch this pad when setting combination cooking or preheat.
- 12. Number.** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, weights, or cooking temperature.
- 13. Power Level.** Touch this pad to select a cooking power level.
- 14. Add 30 Sec.** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level.
- 15. Favorites.** Touch this pad to recall a cooking instruction previously programmed into memory.
- 16. Turntable On/Off.** Touch this pad to turn off the turntable. OFF will appear in the display. NOTE: This option is not available in cook sensor and defrost modes.
- 17. Options.** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed and defrost weight.
- 18. Warm & Hold.** Touch this pad to keep hot, cooked foods safely warm in your oven for up to 90 minutes.
- 19. Clock.** Touch this pad to enter the time of day.
- 20. Kitchen Timer.** Touch this pad to set the kitchen timer.
- 21. Control Lock.** Touch and hold this pad for three seconds to lock the control panel.
- 22. Light Timer.** Touch this pad to set the light timer.
- 23. Start.** Touch this pad to start a function or enter all entries. If you open the door after oven begins to cook, touch START again.
- 24. Stop.** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
- 25. Vent On/Off.** Touch this pad to turn the fan on/off.
- 26. Vent 5 Speed.** Touch this pad to choose one of five fan speeds.
- 27. Light On/Off.** Touch this pad to turn on the cooktop/countertop light.

How To Use

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

AUDIBLE SIGNALS





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

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

CLOCK

When your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the Display will show "PLEASE SET TIME OF DAY". If a time of day is not set, ":" will show on the Display until you touch "Clock".

Example: To set the clock for 10:30(AM).

Touch:	Display Shows:
1. 	:
2. 	ENTER TIME OF DAY
3. 1 0 3 0	10:30 TOUCH START
4. 	10:30 AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
5. 1	AM 10:30 TOUCH START
6. 	AM 10:30

NOTES:

- **If you enter** in an incorrect time and touch "Clock", you cannot set time of day. Enter the correct time.
- **If you touch STOP** while setting the clock, the Display will show the last time of day set or ":" if no time of day has been set.

INTERRUPTING COOKING



You can stop the oven during a cycle by opening the door. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays on. **To restart cooking, close the door and Touch START.**

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


CONTROL LOCK

Use this safety feature to lock the control panel when you are cleaning the oven, or to ensure that children cannot use the oven unsupervised.

To set CONTROL LOCK:

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day.
2.  Control Lock	Touch and hold until LOCKED appears in the display. (approximately 3 seconds)


To cancel CONTROL LOCK:

Touch:	Display Shows:
1.  Control Lock	Time of day. Touch and hold until LOCKED disappears in the display (approximately three seconds).

KITCHEN TIMER

Your microwave oven can be used as a timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set 3 minutes.

Touch:	Display Shows:
1. Kitchen Timer	ENTER TIME IN MIN AND SEC
2. 3 0 0	3:00 TOUCH START
3. 	3:00 TIMER Time counting down.

VENT

The bottom of the control panel controls the 5-speed exhaust fan.

Example: To set Level 4.

Touch:	Display Shows:
1. Vent On/Off	This shows the last level until you select the fan speed level.
2. Vent 5 speed	LEVEL 4 Touch this pad until LEVEL 4 appears in the display.

Turn off fan when desired

NOTE: If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the 4-Speed setting to protect the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the Exhaust Fan pad will not turn the fan off. You cannot turn the exhaust fan off during microwave cooking.

COOKTOP LIGHT

A pad on the bottom of the control panel controls the cooktop light.








Example: To set the Lamp for HIGH.

Touch:	Display Shows:
1. Light On/Off	LIGHT ON
2. Light On/Off	LIGHT OFF

LIGHT TIMER

You can set the LIGHT to automatically turn on and off at specified times. The light comes on at the same time every day until reset.


Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 AM

Touch:	Display Shows:
1.  Light Timer	ENTER LIGHT ON TIME OR TOUCH CLEAR TO RESET LIGHT TIMER
2. 2 0 0	2:00 TOUCH START
3. 	AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
4. 1	AM 2:00 TOUCH START
5. 	ENTER LIGHT OFF TIME
6. 7 0 0	TOUCH START
7. 	AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
8. 1	TOUCH START
9. 	SET LIGHT TIMER
To cancel the LIGHT TIMER when oven is On or Off.	
Touch:	Display Shows:
1.  Light Timer	ENTER LIGHT ON TIME OR TOUCH CLEAR TO RESET LIGHT TIMER
2. 	RESET LIGHT TIMER

ADD 30 SEC

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking at 100% power without the need to touch START.

Example: To cook for 1 minutes.

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. Add 30 Sec Twice	Time counting down and COOK. POWER 100


NOTE: Each time you touch 30 SEC., it will add 30 sec. up to 99 min, 59 sec.

TIMED COOKING

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the "Microwave Power Levels Table" on page 15 for more information.

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


Example: To cook for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.

Touch:	Display Shows:
1. <small>MICRO</small> Time Cook	ENTER COOKING TIME
2. 5 3 0	5:30 TOUCH START OR POWER LEVEL
3. Power Level	5:30 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
4. 8	5:30 POWER 80 TOUCH START
5. 	Time counting down and COOK. POWER 80

TWO-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different power levels during a cook cycle. You can program your oven for 2 power level stages during the cook cycle.

Example: To set a 2-stage cook cycle.

Touch:	Display Shows:
1. <small>MICRO</small> Time Cook	ENTER COOKING TIME
2. 3 0 0 to set a 3 minute cook time for first stage.	3:00 TOUCH START OR POWER LEVEL
3. Power Level	3:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
4. 8 to set an 80% cook power for the first stage.	3:00 POWER 80 TOUCH START
5. <small>MICRO</small> Time Cook	ENTER COOKING TIME
6. 7 0 0 to set a 7 minute cook time for second stage.	7:00 TOUCH START OR POWER LEVEL
7. Power Level	7:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
8. 5 to set a 50% cook power for the second stage.	7:00 POWER 50 TOUCH START
9. 	Time counting down and COOK. 1st stage POWER 80 2nd stage POWER 50
10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.	

NOTE: You may set the second stage to 0 power to establish a period of standing time within the oven.

MICROWAVE POWER LEVELS

For best results, some recipes call for different cook powers. The lower the cook power, the slower the cooking. Each number from 10 to 0 stands for a different percentage of full cook power.

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

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

NOTE: Refer to a reliable cookbook for cooking times based on the 950 Watt cook power of your microwave oven.

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

TURNTABLE ON/OFF

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

Touch: **Display Shows:**

- | | | |
|----|---------------------|-------------|
| 1. | Turntable
On/Off | OFF T/TABLE |
| 2. | Turntable
On/Off | ON T/TABLE |

Press TURNTABLE ON/OFF to turn the turntable on or off.

NOTE:

- This option is not available in cook sensor and defrost modes.
- **Sometimes the turntable can become hot to touch.** Be careful touching the turntable during and after cooking.
- **Do not run the oven empty.**

OPTION

You can change the default values for beep sound, clock, display speed and defrost weight. See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Beep ON/ OFF control	1	Sound ON
		2	Sound OFF
2	Clock display control	1	Clock ON
		2	Clock OFF
3	Display	1	Slow speed
		2	Normal speed
		3	Fast speed
4	Defrost weight mode selected	1	Lbs.
		2	Kg.

Example: To change defrost weight mode (from Lbs. to Kg).

Touch: **Display Shows:**


- | | | |
|----|---------|--|
| 1. | Options | SOUND ON/OFF TOUCH 1
CLOCK ON/OFF TOUCH 2
SCROLL SPEED TOUCH 3
LBS/KG TOUCH 4 |
| 2. | 4 | LBS TOUCH 1
KG TOUCH 2 |
| 3. | 2 | KG |

FAVORITE

FAVORITE RECIPE lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking quickly.


Example: To cook for 2 minutes.

Touch: **Display Shows:**

- | | | |
|----|--|--|
| 1. | Favorites | 1:00 POWER 100
TOUCH START OR
MANUAL KEY |
| 2. | MICRO
Time Cook | ENTER COOKING TIME |
| 3. | 2 0 0 | 2:00 TOUCH START
OR POWER LEVEL |
| 4. |  | Time counting down.
POWER 100 |

Example: To recall the custom recipe.

Touch: **Display Shows:**



- | | | |
|----|--|--|
| 1. | Favorites | 2:00 POWER 100
TOUCH START OR
MANUAL KEY |
| 2. |  | Time counting down
and cook.
POWER 100 |

When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

MELT

The oven uses low power to melt foods (butter or margarine, chocolate, or processed cheese food). See the following table.



Example for 8 oz. Chocolate:

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. Soften Melt	SELECT MENU 1 TO 4
3. 3	CHOCOLATE TOUCH 1 TO 2
4. 2	8 OZ TOUCH START
5. 	Time counting down. CHOCOLATE

SOFTEN

The oven uses low power to soften foods (butter, ice cream, cream cheese, and frozen juice). See the following table.

Example for quart of ice cream:

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. Soften Melt	SELECT MENU 1 TO 4
3. 3	ICE CREAM TOUCH 1 TO 3
4. 2	QUART TOUCH START
5. 	Time counting down. ICE CREAM

MELT TABLE

CODE	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
1	Butter	Unwrap and place in microwavable container. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1, 2 or 3 sticks
2	Cheese	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in microwavable container. Stir at the end of cooking to complete melting.	8 or 16 oz.
3	Chocolate	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in microwavable container. Stir at the end of cycle to complete melting.	4 or 8 oz.

SOFTEN TABLE


CODE	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
1	Butter	Unwrap and place in microwavable container. Butter will be at room temperature and ready for use in recipe.	1, 2 or 3 sticks
2	Cream cheese	Unwrap and place in microwavable Container. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in recipe.	3 or 8 oz.
3	Ice cream	Place container in oven. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	Pint, Quart, Half gallon

AUTO DEFROST

Three defrost sequences are preset in the oven. The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The Auto Defrost Table will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting. For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange to get best defrost results. Three different defrost settings are provided.

- 1 MEAT**
- 2 POULTRY**
- 3 FISH**
- 4 BREAD**
- 5 RAPID - only 1 lb.**

*You can set Auto Defrost from 0.1 to 6.0 pounds in each setting.

Example: To defrost 1.2 lbs of ground beef.	
Touch:	Display Shows:
1. Auto Defrost	MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3 BREAD TOUCH 4 RAPID TOUCH 5
2. 1	MEAT ENTER WEIGHT
3. 1 and 2 to enter the weight	1.2 LBS TOUCH START
4. 	Time counting down. DEFROST

NOTE: When you touch the START pad, the display changes to defrost time count down. The oven will beep during the DEFROST cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and touch START to resume the defrost cycle.

OPERATING TIPS

- For best results, remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- For best results, shape your ground meat into the form of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- For more defrost help, please read “Defrosting Tips” following the Auto Defrost Table.

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

FOOD	TOUCH Auto Defrost	WEIGHTS YOU CAN SET (tenths of a pound)
Meat	1	.1 to 6.0 (45g to 2722g)
Poultry	2	.1 to 6.0 (45g to 2722g)
Fish	3	.1 to 6.0 (45g to 2722g)
Bread	4	.1 to 1.0 (45g to 454g)
Rapid	5	only 1 lb.

WEIGHT CONVERSION TABLE

You are probably used to food weights as being in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound. If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

Equivalent Weight	
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	.10
3.2	.20
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 One-Half Pound
9.6	.60
11.2	.70
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.00 One Pound

AUTO DEFROST TABLE

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

Meat settings

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

AUTO DEFROST TABLE (CONT.)

Poultry setting

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

Fish setting

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

Bread setting

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
Bagel Dinner Roll Muffin Hamburger Hot Dog Bun Slices of Bread Loaf of Bread	BREAD	Turn over and rearrange.	Place on 3 sheets of paper towel.

DEFROSTING TIPS

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

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate Sensing during the initial sensing period. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, follow these recommendations.

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass Tray (TURNTABLE) and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Foods should always be covered with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch the **STOP** key during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window.
At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

COOK SENSOR GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

POPCORN SENSOR

Popcorn lets you pop popcorn without needing to program times and power.

Example : To pop popcorn.

Touch:	Display Shows:
1. Popcorn	POPCORN

When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

COOK SENSOR

Using COOK SENSOR lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and Cook Powers. COOK SENSOR has preset Cook Power for 6 food categories.

Example: To cook rice.

Touch:	Display Shows:
1. Sensor Cook	SELECT MENU 1 TO 6
2. 6	RICE

When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

REHEAT SENSOR

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

Example: To reheat 2 slices of pizza.

Touch:	Display Shows:
1. Sensor Reheat	SELECT MENU 1 TO 4
2. 3	PIZZA SLICE

When the cook time is over, you will hear four beeps and **COOK END** will display.

COOK SENSOR TABLE

TOUCH PAD NUMBER	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
1	Baked Potato	Pierce each potato with a fork and place the oven tray around the edge, at least one inch apart. After cooking, allow to stand for 5 minutes.	1~4 medium (approx. 8 to 10 oz. each)
2	Canned Vegetable	Remove from the outer display can. Place in an appropriately sized microwave container, cover with plastic wrap, and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1~4 cups
3	Fresh Vegetable	Prepare as desired, wash, and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately sized microwave container. Add amount of water according to the quantity (1~2 cups : 2 tablespoons, 3~4 cups : 4 tablespoons). Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1~4 cups
4	Frozen Entree	Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on a plate. Cover with plastic wrap and vent the plastic film by piercing with a fork (3 times). After cooking, allow to stand for 3 minutes.	10 to 21 oz.
5	Frozen Vegetable	Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately sized microwave container. Add amount of water according to the quantity (1~2 cups : 2 tablespoons, 3~4 cups : 4 tablespoons). Cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1~4 cups
6	Rice	Place rice and twice as much liquid (water, chicken or vegetable stock) in a 2 quart microwave dish. Cover with plastic wrap and vent. After cooking, allow to stand for 10 minutes. Stir for fluffier rice.	1/2-2 cups Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package.


REHEAT SENSOR TABLE

TOUCH PAD NUMBER	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
1	Casserole	Place in a microwavable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, Stir and let stand 3 minutes.	1~4 cups
2	Dinner Plate	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking.	1 to 2 servings
3	Pizza Slice	This is reheat function for a leftover pizza. Place on paper towel on a microwave safe plate.	1~4 slices
4	Soup/Sauce	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, Stir and let stand 3 minutes.	1~4 cups


AUTO COOK

Auto Cook provides 6 preset categories for cooking.

Example: To cook bacon 2 slices.

Touch:	Display Shows:
1. Auto Cook	SELECT MENU 1 TO 6
2. 1	BACON TOUCH 2 TO 6
3. 2	2 SLICES TOUCH START
4. 	Time counting down and cook. BACON

Example: To cook beverage 2 cups.

Touch:	Display Shows:
1. Auto Cook	SELECT MENU 1 TO 6
2. 2	BEVERAGE TOUCH 1 TO 2
3. 2	2 CUPS TOUCH START
4. 	Time counting down and cook. BEVERAGE


AUTO COOK TABLE

TOUCH PAD NUMBER	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
1	Bacon	Place bacon strips on a microwave bacon rack for best results. (Use dinner plate lined with paper towels if rack is not available)	2~6 slices
2	Beverage	Use a wide-mouth mug. Do not cover. Remove from display package and place on a plate. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out when the cup is moved.)	1~2 cups
3	Chicken Pieces	Place the chicken pieces in an appropriately sized microwavable container, cover with plastic wrap, and vent.	0.5 ~ 2 lbs.
4	Fresh Roll/Muffin	Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity.)	1~6 pieces (2-3 oz. each)
5	Frozen Roll/Muffin	Remove from display package and place on plate. (If muffins are over 3 oz. each, count as two when entering quantity.)	1~6 pieces (2-3 oz. each)
6	Hot cereal	Prepare as directed on package and cook. Stir well before eating. Use only instant hot cereal.	1~6 servings

WARM & HOLD

You can safely keep hot, cooked food warm in your microwave oven for up to 90 minutes (about 1 hour, 30 minutes). You can use Warm & Hold by itself, or to automatically follow a cooking cycle.

Example: To use the Warm & Hold.

Touch:	Display Shows:
1. Warm & Hold	HOLD WARM TOUCH START
2. 	90:00 HOLD WARM

At the end of the warm & hold, "END" will be displayed and four tones will sound.

To make Warm & Hold automatically follow another cycle:

- After **entering cooking instructions**, touch Warm & Hold before touching START.
- **When the last cooking cycle is over**, you will hear two tones. "Hold" will come on while the oven continues to run.
- You can set Warm & Hold to follow Auto Defrost, Cook, or two stage cooking.

NOTES:

- **Warm & Hold** operates for up to 90 minutes.
- **Opening** the oven door cancels Warm & Hold. Close the door and touch Warm & Hold, then touch START if additional Warm & Hold time is desired.
- **Food that is cooked covered** should also be covered during Warm & Hold.
- **Pastry items** (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during Warm & Hold.
- Complete meals kept warm on a dinner plate should be covered during Warm & Hold.
- **Do not use** more than one complete Warm & Hold cycle (about 1 hour, 30 minutes). The quality of some foods will suffer with extended time.

TIPS FOR CONVECTION COOKING

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

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

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

PRECAUTIONS

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

CONVECTION




During convection cooking, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven.

Convection cooking temperature ranges from 100°F to 450°F.

It is best to preheat the oven when convection cooking.

Note: Lower oven temperature by 25°F from package recommended temperature, instructions. The baking time may vary according to the food condition or individual preference.




Example: To set the convection cooking at 325°F for 45 minutes with preheating.

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. CONVECTION Bake/Roast	350 F ENTER TEMPERATURE OR TOUCH START
3. 5	325 F TOUCH START
4.  2X	325 F PREHEAT
5. 4 5 0 0	45:00 TOUCH START Time counting down and cook.
6. 	325 F CONVECTION

NOTES:

- When the oven reaches the set preheat temperature, five (5) tones will sound and the display will scroll the message "PREHEAT END". The oven will automatically hold that temperature for 30 minutes.
- The oven temperature drops very quickly when the door is opened; however, this should not prevent food from being fully cooked during normal cooking time.
- During convection cooking, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the 1-speed setting to protect the oven.

Example: To set the convection cooking at 375°F for 30 minutes without preheating.

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. CONVECTION Bake/Roast	350 F ENTER TEMPERATURE OR TOUCH START
3. 7	375 F TOUCH START
4. 	375 F ENTER COOKING TIME
NOTE: If you press the start button, it will operate.	
5. 3 0 0 0	30:00 375 F TOUCH START Time counting down and cook.
6. 	375 F CONVECTION

NOTE:

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

Number Pad	Temperature
1	100°F
2	250°F
3	275°F
4	300°F
5	325°F
6	350°F
7	375°F
8	400°F
9	425°F
0	450°F

CONVECTION BAKING GUIDELINES

1. Always use the metal rack when convection baking. Place food directly on rack or place in metal tray and then place tray on rack. (See page 15.)
2. Aluminum pans conduct heat quickly. For most convection baking, light, shiny finishes give best results because they prevent over-browning in the time it takes to cook the center areas. Pans with dull (satin-finish) bottoms are recommended for cake pans and pie pans for best bottom browning.
3. Dark or non-shiny finishes, glass, and pyroceram absorb heat which may result in dry, crisp crusts.
4. Preheating the oven is recommended when baking foods by convection.
5. To prevent uneven heating and save energy, open the oven door to check food as little as possible.

Food		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
Breads	Refrigerated Biscuits	375°F	11 to 14	Allow additional time for large biscuits.
	Corn Bread	350°F	35 to 40	
	Muffins	425°F	18 to 22	Remove from pans immediately and cool slightly on wire rack.
	Popovers	325°F	45 to 55	Pierce each popover with a fork after removing from oven to allow steam to escape.
	Nut Bread or Fruit Bread	325°F	60 to 70	Interiors will be moist and tender.
	Yeast Bread Plain or Sweet Rolls	375°F 350°F	16 to 23 13 to 16	Lightly grease baking sheet.
Cakes	Devil's Food	350°F	35 to 40	Place cake pan on rack.
	Fudge brownies	350°F	26 to 30	Bake 2 layers of brownies at a time.
	Coffee Cake	325°F	30 to 35	
	Cup Cakes	325°F	20 to 25	
	Fruit Cake (loaf)	275°F	90 to 100	Interior will be moist and tender.
	Gingerbread	300°F	25 to 30	
	Butter Cakes, Cake Mixes	325°F	35 to 45	
	9 x 13a	325°F	35 to 45	Turn end for end half way through baking.
	Tube Cake	325°F	30 to 40	Grease and flour pan.
Pound Cake	325°F	45 to 55	Cool in pan 10 minutes before inverting on wire rack.	
Cookies	Chocolate Chip	350°F	11 to 14	Place metal tray on rack. Allow extra time for frozen cookie dough.
	Sugar	350°F	11 to 14	Place metal tray on rack.
Fruits, Other Desserts	Baked Apples or Pears	350°F 300°F	35 to 40 35 to 40	Bake in cookware with shallow sides. pudding is done when knife inserted near center comes out clean.
	Bread Pudding	400°F	30 to 35	Puncture puffs twice with toothpick to release steam after 25 minutes of baking time.
	Cream Puffs	300°F	30 to 35	When done, turn oven off and let shells stand in oven 1 hour to dry.
	Meringue Shells			

Notes:

- The oven temperature indicated in the chart above is recommended over the package instruction temperature.
- The baking time in the chart above is only a guideline for your reference. You need to adjust time according to the food condition or your preference. Check readiness at the minimum time.

CONVECTION BAKING GUIDELINES (cont'd)

Food		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
Pies, Pastries	Frozen Pie	400°F	50 to 60	Place metal tray on rack and place in cold oven. Preheat oven, tray and rack to 400°F. When preheated, place frozen pie on metal tray and bake according to package time or until crust is browned and filling is hot.
	Meringue-Topped	450°F	9 to 11	Follow package directions for preparation.
	Two-Crust	400°F	50 to 55	Follow package directions for preparation.
	Quiche	350°F	30 to 35	Let stand 5 minutes before cutting.
	Pastry Shell	400°F	10 to 16	Pierce pastry with fork to prevent shrinkage.
Casseroles	Meat, Chicken, Seafood Combinations	350°F	20 to 40	Cook times vary with casserole size and ingredients.
	Pasta	350°F	25 to 45	Cook times vary with casserole size and ingredients.
	Potatoes, scalloped	350°F	55 to 60	Let stand 5 minutes before serving.
	Vegetable	350°F	25 to 35	Cook times vary with casserole size and ingredients.
Convenience Foods	Frozen Bread Dough	350°F	30 to 35	Follow package directions for preparation.
	Frozen Entree	325°F	70 to 80	Follow package directions for preparation.
	Frozen Pizza Rising Crust	400°F	25 to 35	Follow package directions for preparation. Pizza should not extend over the rack.
	Frozen Pizza	400°F	17 to 21	Follow package directions for preparation. Pizza should not extend over the rack.
	French Fries Crinkle Cut	450°F	15 to 19	Follow package directions for preparation.
	Frozen Waffle	400°F	5 to 7	Follow package directions for preparation.
	Frozen Cheese Sticks	450°F	6 to 8	Follow package directions for preparation.
	Frozen Turnovers	450°F	18 to 22	Follow package directions for preparation.
Main Dishes	Meat Loaf	400°F	30 to 40	Let stand 5 minutes after cooking.
	Oven-Baked Stew	325°F	80 to 90	Brown meat before combining with liquid and vegetables.
	Swiss Steak	350°F	60 to 70	Let stand 2 minutes after cooking.
	Stuffed Peppers	350°F	40 to 45	Use green, red, or yellow peppers.
Vegetables	Acorn Squash Halves	375°F	55 to 60	Pierce skin several places. Add 1/2 cup water to dish. Turn squash halves cut side up after 30 minutes of cook time and cover.
	Baked Potatoes	425°F	50 to 60	Pierce skin with fork before baking.
	Twice-Baked Potatoes	400°F	25 to 30	Pierce skin with fork before baking.

Notes:

- The oven temperature indicated in the chart above is recommended over the package instruction temperature.
- The baking time in the chart above is only a guideline for your reference. You need to adjust time according to the food condition or your preference. Check doneness at the minimum time.

MEAT ROASTING GUIDELINES FOR CONVECTION COOKING

Food		Oven Temp.	Time, Min. / lb.
Beef	Ribs (2 to 4 lbs.)		
	Rare	300°F	45 to 50
	Medium	300°F	50 to 55
	Well	300°F	55 to 60
	Boneless Rib, Top Sirloin		
	Rare	300°F	53 to 58
	Medium	300°F	58 to 63
	Well	300°F	63 to 68
	Beef Tenderloin		
	Rare	300°F	28 to 32
Medium	300°F	32 to 36	
Pot Roast (2 1/2 to 3 lbs.)			
Chuck, Rump	300°F	83 to 88	
Ham	Meat Loaf (2 lbs.)	400°F	65 to 75
	Canned (3-lb. fully cooked)	325°F	20 to 25
	Butt (5-lb. fully cooked)	325°F	20 to 25
	Shank (5-lb. fully cooked)	325°F	17 to 20
Lamb	Bone-in (2 to 4 lbs.)		
	Medium	300°F	42 to 47
	Well	300°F	47 to 52
	Boneless (2 to 4 lbs.)		
	Medium	300°F	50 to 55
Well	300°F	55 to 60	
Pork	Bone-in (2 to 4 lbs.)	300°F	48 to 52
	Boneless (2 to 4 lbs.)	300°F	56 to 61
	Pork Chops (1/2 to 1-inch thick)		
	2 chops	325°F	42 to 45
	4 chops	325°F	45 to 48
	6 chops	325°F	48 to 55
Poultry	Whole Chicken (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	375°F	25 to 35
	Chicken Pieces (2 1/2 to 3 1/2 lbs.)	425°F	10 to 12
	Duckling (4 to 5 lbs.)	375°F	19 to 21
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)	325°F	21 to 25
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs.)	400°F	13 to 18
	Lobster Tails (6 to 8-oz. each)	350°F	12 to 17

Note:

The roasting time in the chart above is only a guideline for your reference. You need to adjust the time according to the food condition or your preference. Check readiness at the minimum time.

TIPS FOR COMBINATION COOKING

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

HELPFUL HINTS FOR COMBINATION COOKING




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

PRECAUTIONS

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

COMBINATION ROAST

Example: To roast with combination cooking for 45 minutes at 400°F.

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. COMBO Bake/Roast Once Co-1, twice Co-2.	Co-1 375 F ENTER TEMPERATURE OR TOUCH START OR COMBI.
3. 8	400 F TOUCH START
4. 	400 F ENTER COOKING TIME
5. 4 5 0 0	45:00 400 F TOUCH START
6. 	down and cook. 400 F COMBI 1

NOTES:

- The temperature range has 9 steps from 250°F to 450°F.
- During combination cooking, the exhaust fan in the vent hood will automatically turn on at the 1-speed setting to protect the oven.

TOUCH COMBI PAD	COMBI	CATEGORY	OVEN TEMPERATURE
Once	Co-1	Combination ROAST	Convection 375°F
Twice	Co-2	Combination BAKE	Convection 325°F


SPEED COOK


This oven can cook food without entering cooking time or power level on combination mode. SPEED COOK has 4 food categories. See the SPEED COOK CHART on this page for the settings available.

For best results, place food on the rack. When cooking meats, use the metal tray/drip pan to catch drippings.

Example: To cook 2 lb. roast pork.

Touch: **Display Shows:**

- | | | |
|----|---|--|
| 1. |  | Time of day |
| 2. | Speed Cook | SELECT MENU 1 TO 4 |
| 3. | 3 | ROAST PORK
ENTER WEIGHT |
| 4. | 2 0 | 2.0 Lbs
TOUCH START

Time counting down and cook. |
| 5. |  | ROAST PORK |

SPEED COOK CHART

TOUCH PAD NUMBER	CATEGORY	DIRECTION	AMOUNT
1	Baked Potato	Pierce each potato several times with a fork and place on metal rack on metal tray.	1 - 4 EA
2	Frozen Lasagna	Remove from outer package. Remove film cover. If lasagna is not in a ovenproof container, place it on a ovenproof dish. Place on metal rack on metal tray. Let stand for 5 minutes after cooking.	10 or 21 oz.
3	Roast Pork	Pat dry with paper towels. Place roast on metal rack on metal tray. After cooking, loosely tent roast with aluminum foil and let stand 5 to 10 minute.	2.0 - 4.0 lbs
4	Whole Chicken	Thoroughly wash inside and outside of chicken with cold water. Pat chicken dry with paper towels, secure the legs with kitchen twine. Brush outside of chicken with melted butter or margarine. Place chicken breast side down on metal rack on metal tray. After cooking, loosely tent chicken with aluminum foil. Let stand for 10 minutes after cooking.	2.0 - 4.0 lbs

COMBINATION ROAST COOKING GUIDE

Food		Oven Temp.	Time, Min./lb.
Beef	Turn over after half of cooking time.		
	Ribs (2 to 4 lbs.)		
	Rare	375°F	9 to 13
	Medium	375°F	11 to 15
	Well	375°F	13 to 17
	Boneless Rib, Top Sirloin		
	Rare	375°F	9 to 13
	Medium	375°F	11 to 15
	Well	375°F	13 to 17
	Beef Tenderloin		
Rare	375°F	16 to 18	
Medium	375°F	18 to 20	
Chuck, Rump or Pot Roast (2 ¹ / ₂ to 3 lbs.) (Use cooking bag for best results.)	300°F	18 to 20	
Ham	Turn over after half of cooking time.		
	Canned (3-lb. fully cooked)	300°F	15 to 18
	Butt (5-lb. fully cooked)	300°F	15 to 18
Shank (5-lb. fully cooked)	300°F	15 to 18	
Lamb	Turn over after half of cooking time.		
	Bone-in (2 to 4 lbs.)		
	Medium	300°F	13 to 18
	Well	300°F	18 to 23
	Boneless (2 to 4 lbs.)		
Medium	300°F	14 to 19	
Well	300°F	19 to 24	
Pork	Turn over after half of cooking time.		
	Bone-in (2 to 4 lbs.)	300°F	17 to 20
	Boneless (2 to 4 lbs.)	300°F	19 to 22
	Pork Chops (3/4 to 1-inch thick)		
	2 chops	350°F	10 to 13
4 chops	305°F	13 to 16	
6 chops	305°F	16 to 19	
Poultry	Turn over after half of cooking time.		
	Whole Chicken (2 ¹ / ₂ to 6 lbs.)	375°F	15 to 17
	Chicken Pieces (2 ¹ / ₂ to 6 lbs.)	375°F	15 to 18
	Cornish Hens (untied)		
	Unstuffed	425°F	15 to 18
	Stuffed	375°F	22 to 25
Duckling	375°F	15 to 18	
Turkey Breast (4 to 6 lbs.)	300°F	11 to 15	
Seafood	Fish		
	1-lb. fillets	350°F	7 to 10
	Lobster Tails (6 to 8-oz. each)	350°F	10 to 15
	Shrimp (1 to 2 lbs.)	350°F	9 to 14
	Scallops (1 to 2 lbs.)	350°F	8 to 13

Note:

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

COMBINATION BAKE COOKING GUIDE

Food		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
Pies, Pastries	Quiche	425°F	15 to 17	Let stand 5 minutes before cutting.
Convenience Foods	Frozen Entree	375°F	39 to 43	Follow package directions for preparation.
	Frozen Pizza Rolls, Egg Rolls	450°F	4 to 6	Follow package directions for preparation.
	Pizza	450°F	23 to 26	Follow package directions for preparation.
Vegetables	Baked Potatoes	450°F	36 to 40	Pierce skin with a fork before baking. Place on rack.

HEATING / REHEATING GUIDE

To heat or reheat successfully in a microwave oven, it is important to follow several guidelines. Measure the amount of food in order to determine the time needed to reheat. Arrange the food in a circular pattern for best results. Room temperature food will heat faster than refrigerated food. Canned foods should be taken out of the can and placed in a microwave-safe container. The food will heat more evenly if covered with a microwave-safe lid or vented plastic wrap. Remove cover carefully after cooking to prevent steam burns. Use the following chart as a guide for reheating cooked food.

ITEMS	COOK TIME (AT HIGH)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Sliced meat 3 slices (1/4 -inch thick)	1-2 minutes	Place sliced meat on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent. Note: Gravy or sauce helps to keep meat juicy.
Chicken pieces 1 breast 1 leg and thigh	2-3 1/2 minutes 1 1/2-3 minutes	Place chicken pieces on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Fish fillet (6-8 oz.)	2-4 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Lasagna 1 serving (10 1/2 oz.)	4-6 minutes	Place lasagna on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	1-3 1/2 minutes 5-8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Casserole – cream or cheese 1 cup 4 cups	1 1/2-3 minutes 3 1/2-5 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Sloppy Joe or Barbecued Beef 1 sandwich (1/2 cup meat filling) without bun	1-2 1/2 minutes	Reheat filling and bun separately. Cook filling covered in microwavable casserole. Stir once. Heat bun as directed in chart below.
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	1-3 minutes 5-8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	1 1/2-3 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	2 1/2-4 minutes 7 1/2-11 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup 4 cups	1 1/2-3 1/2 minutes 4-6 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Sandwich roll or bun 1 roll	15-30 seconds	Wrap in paper towel and place on glass microwavable rack
Vegetables 1 cup 4 cups	1 1/2-2 1/2 minutes 4-6 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Soup 1 serving (8 oz.)	1 1/2-2 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.

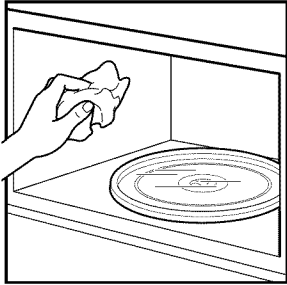
FRESH VEGETABLE GUIDE

VEGETABLE	AMOUNT	COOK TIME AT HIGH (MINUTE)	INSTRUCTIONS	STANDING TIME
Artichokes (8 oz.each)	2 medium 4 medium	5-8 10-13	Trim.Add 2 tsp water and 2 tsp juice. Cover.	2-3 minutes
Asparagus, Fresh, Spears	1 lb.	3-6	Add 1/2 cup water. Cover.	2-3 minutes
Beans, Green & Wax	1 lb.	7-11	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt.casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Beets,Fresh	1 lb.	12-16	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt.covered casserole. Rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes
Broccoli,Fresh, Spears	1 lb.	4-8	Place broccoli in baking dish. Add 1/2 cup water.	2-3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	1 lb.	4-7	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Carrots, Fresh, Sliced	2 cups	2-4	Add 1/4 cup water in 1 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Cauliflower, Fresh, Whole	1 lb.	7-11	Trim.Add 1/4 cup water in 1 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Flowerettes, Fresh Celery, Fresh, Sliced	2 cups 4 cups	2 1/2-4 1/2 6-8	Slice.Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Corn, Fresh	2 ears	5-9	Husk.Add 2 tbsp water in 1 1/2 qt. baking dish. Cover.	2-3 minutes
Mushrooms, Fresh, Sliced	1/2 lb.	2-3 1/2	Place mushrooms in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Parsnips, Fresh, Sliced	1 lb.	4-8	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt.covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	7-10	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Sweet Potatoes Whole Baking (6-8 oz.each)	2 medium 4 medium	5-10 7-13	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes 2-3 minutes
White Potatoes, Whole Baking (6-8 oz.each)	2 potatoes 4 potatoes	5-8 10-14	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes 2-3 minutes
Spinach, Fresh, Leaf	1 lb.	4-7	Add 1/2 cup water in 2 qt. covered casserole.	2-3 minutes
Squash, Acorn or Butternut, Fresh	1 medium	6-8	Cut squash in half. Remove seeds. Place in 8 x 8-inch baking dish. Cover.	2-3 minutes
Zucchini, Fresh, Sliced	1 lb.	4 1/2-7 1/2	Add 1/2 cup water in 1 1/2 qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Zucchini, Fresh, Whole	1 lb.	6-9	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn over and rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes

Care And Cleaning

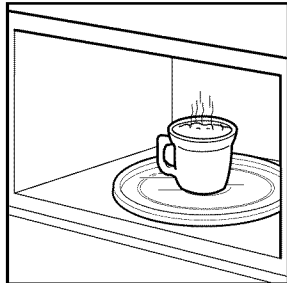
To make sure your microwave oven looks good and works well for a long time, you should maintain it properly. For proper care, please follow these instructions carefully.

For interior surfaces: Wash often with warm, sudsy water and a sponge or soft cloth. Use only mild, nonabrasive soaps or a mild detergent. **Be sure to keep the areas clean where the door and oven frame touch when closed.** Wipe well with clean cloth.

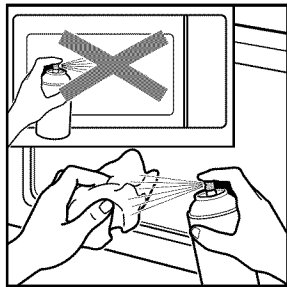


Over time, stains can occur on the surfaces as the result of food particles spattering during cooking. This is normal.

For stubborn soil, boil a cup of water in the oven for 2 to 3 minutes. Steam will soften the soil. To get rid of odors inside the oven, boil a cup of water with some lemon juice or vinegar in it.



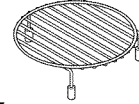
For exterior surfaces and control panel: Use a soft cloth with spray glass cleaner. Apply the spray glass cleaner to the soft cloth; do not spray directly on the oven.



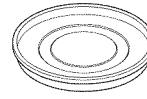
NOTE: Abrasive cleansers, steel wool pads, gritty wash cloths, some paper towels, etc., can damage the control panel and the interior and exterior oven surfaces.

To clean glass tray and rotating ring, wash in mild, sudsy water; for heavily soiled areas use a mild cleanser and scouring sponge. The glass tray and rotating ring are dishwasher safe.

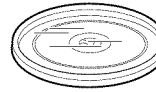
Metal Rack



Metal Tray



Glass Turntable



Rotate Ring

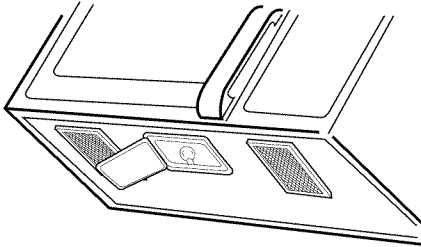


REPLACING THE COOKTOP AND OVEN LIGHTS

- ⚠** Use a cloth or towel when replacing the bulb.
 - If you touch the halogen bulb with your bare hands it will reduce the life of the bulb.

The cooktop light

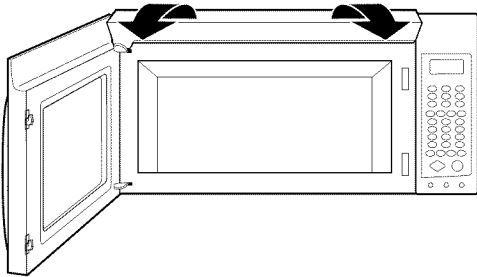
1. **Unplug** microwave oven or **disconnect** power.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



3. Replace bulb.
4. Reinstall bulb cover with mounting screws.
5. **Plug in** microwave oven or **reconnect** power.

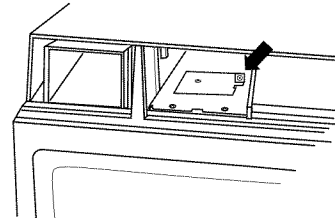
The oven light

1. **Unplug** microwave oven or **disconnect** power.
2. Remove the vent grille mounting screws.
3. Open the door. Tip the grille forward; then slide to the left and pull out.

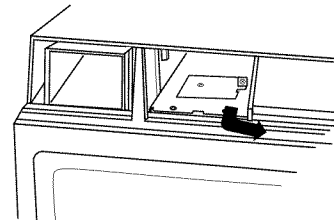


4. Remove charcoal filter.

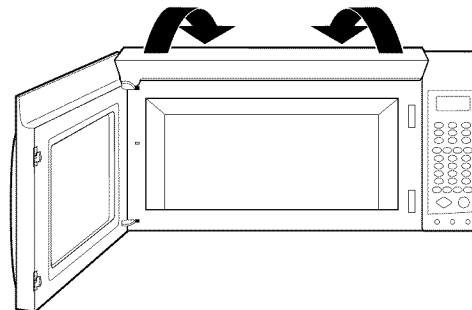
5. Remove bulb holder by pushing locking tab back slightly to disengage tab from the bulb holder.



6. Lift up the bulb holder and slide out of the compartment.



7. Replace the bulb.
8. Reinstall bulb holder. Slide bulb holder back into the compartment and press down firmly so locking tab snaps into place.
9. Replace charcoal filter.
10. Set the bottom of the grille in place, slide to the right, and then snap the top in place. Replace the mounting screws.



11. **Plug in** microwave oven or **reconnect** power.

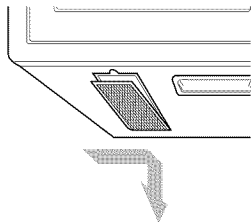
CARING FOR THE FILTERS

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

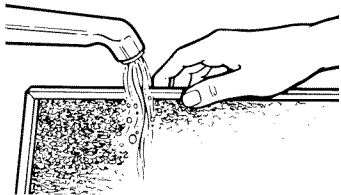
NOTE: If your microwave hood combination is installed to recirculate air, the charcoal filter (Part No.5230W1A003A) is available from Sears by calling 1-800-4-MY-HOME®. The charcoal filter cannot be cleaned and should be replaced every 6 to 12 months.

Grease filters (Part No.2B72705B):

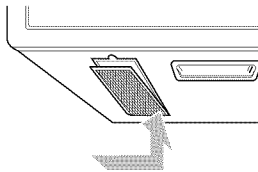
1. **Unplug** microwave oven or **disconnect** power.
2. To remove grease filters, slide each filter to the side. Pull filters downward and push to the other side. The filter will drop out.



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



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

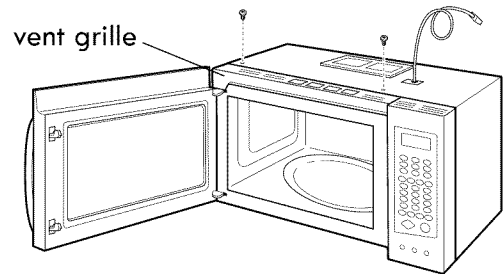


5. **Plug in** microwave oven or **reconnect** power.

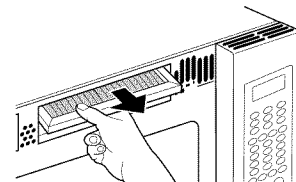
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. Purchase a new charcoal filter from the nearest Sears Parts & Repair Service Center, or by calling 1-800-4-MY-HOME®.

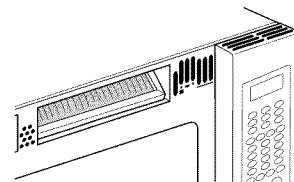
1. **Disconnect** power or **unplug** microwave oven.
2. **Remove** the two vent grille mounting screws. Slide vent grille slightly to the left.



3. **Tip** the grille forward; then lift out to remove.
4. Remove old filter.



5. **Slide** a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



6. **Push** the vent grille into place. **Slide** the grille to the right until it snaps into place.
7. **Replace** the mounting screws.
8. **Reconnect** power or **plug in** microwave oven.

Cooking Tips

Amount of food

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

Starting temperature of food

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

Composition of food

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

Size and shape

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

Stirring, turning foods

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

Covering food

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

You can use any covering that lets microwaves pass through. See *How Your Microwave Hood Combination Works* on page 5 for materials that microwaves will pass through. If you are using the Sensor function, be sure to vent.

Releasing pressure in foods

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

Using standing time

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

Arranging food

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

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

Using aluminum foil

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

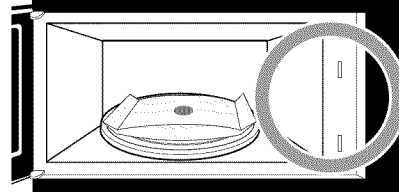
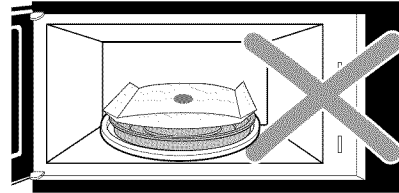
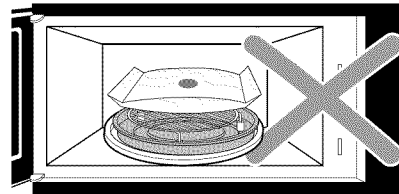
- **Place** the container in a glass bowl and add some water so that it covers the bottom of the container, not more than 1/4-in. (.64-cm) high. This ensures even heating of the container bottom.
- **Always remove** the lid to avoid damage to the oven.
- **Use only** undamaged containers.
- **Do not use** containers taller than 3/4 in. (1.9 cm).
- **Container must be** at least half filled.
- **To avoid arcing**, there must be a minimum 1/4 in. (.64 cm) between the aluminum container and the walls of the oven and also between two aluminum containers.
- **Always place** the container on the turntable.
- **Shield** with small pieces of aluminum foil the parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Heating food** in aluminum foil containers usually takes up to double the time compared to reheating in plastic, glass, china, or paper containers. The time when food is ready will vary depending upon the type of container you use.
- **Let food stand** for 2 to 3 minutes after heating so that heat is spread evenly throughout the container.

Cooking you should not do in your microwave oven

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

Removing the rack

- When popping commercially packaged popcorn, **remove the rack from the oven**. Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.
- In the case of popping microwave popcorn with the rack, that can cause fire or damage to your microwave oven.



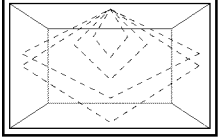
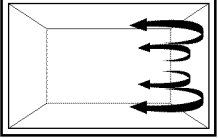
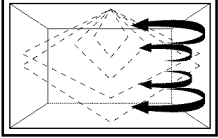
COOKING COMPARISON GUIDE

Cooking with your new oven offers a wide variety of food preparation options: microwave cooking, convection cooking, and combination cooking.

Microwave cooking uses very short, high-frequency radio waves. The movement of the microwaves through the food generates heat and cooks most foods faster than regular methods, while retaining their natural texture and moisture. Microwave cooking heats food directly, not the cookware or the interior of the oven. Reheating is easy and defrosting is particularly convenient because less time is spent in food preparation.

Convection cooking constantly circulates heated air around the food, creating even browning and sealed-in flavor by the constant motion of hot air over the food surfaces.

Combination cooking combines microwave energy with convection to cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection. You can use microwave cooking, convection cooking, or combination cooking to cook by time. Simply preset the length of cooking time desired and your oven turns off automatically. The following guide shows at a glance the difference between microwave, convection, and combination cooking.

	MICROWAVE	CONVECTION	COMBINATION
COOKING METHOD	 <p>Microwave energy is distributed evenly throughout the oven for fast, thorough cooking of food.</p>	 <p>Hot air circulates around food to produce browned exteriors and sealed-in juices.</p>	 <p>Microwave energy and convection heat combine to shorten the cooking time of regular ovens, while browning and sealing in juices.</p>
HEAT SOURCE	Microwave energy.	Circulating heated air.	Microwave energy and circulating heated air.
BENEFITS	<ul style="list-style-type: none"> • Fast, high efficiency cooking. • Oven and surroundings do not get hot. • Easy clean-up. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aids in browning and seals in flavor. • Cooks some foods faster than regular ovens. 	<ul style="list-style-type: none"> • Shortened cooking time from microwave energy. • Browning and crisping from convection heat.
<p>Read this guide to learn the many different things your Microwave/Convection/Combination Oven can do. You will find a wide variety of cooking methods and programs designed to suit your lifestyle.</p>			

COOKWARE GUIDE

Microwave Cooking

Most heat-resistant, non-metallic cookware is safe for use in your microwave oven.

However, to test cookware before using, follow these steps:

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

Convection Cooking

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

Combination Cooking

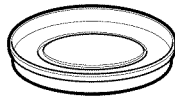
- Glass or glass-ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf, damaging the cookware, the shelf or the oven.
- Heat-resistant plastic microwave cookware (safe to 450°F) may be used, but is not recommended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

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

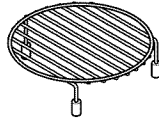
HOW TO USE ACCESSORIES



Glass Turntable

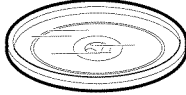
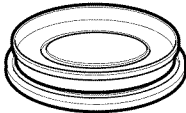
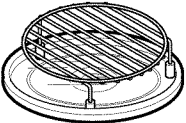
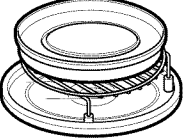
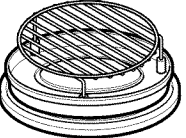


Metal Tray



Metal Rack

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

	MICROWAVE	CONVECTION	COMBINATION
	⊙	○	○
	X	○	○
	X	⊙	⊙
	X	⊙	X
	X	⊙	⊙

Notes :

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

Questions And Answers

QUESTIONS	ANSWERS
Can I operate my microwave oven without the glass tray or move the glass tray over to hold a large dish?	No. If you remove or move the glass tray, you will get poor cooking results. Dishes used in your oven must fit on the glass or guide tray.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	You can use aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), small skewers, and shallow foil trays (if tray is not taller than 3/4-in. [1.9-cm] deep and is filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.
Is it normal for the guide tray to move in either direction?	Yes. The guide tray moves from side to side, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.
Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.	As the food becomes hot, it will conduct the heat to the dish. Be prepared to use hot pads to remove food after cooking.
What does "standing time" mean?	"Standing time" means that after the timed cooking period ends, food should be allowed to stand either inside or outside of the oven to completely finish cooking. Outside oven standing time will allow the oven to be available for other use. For inside oven standing time, you can program a "0" power second stage of the cooking cycle. See <i>Two-Stage Cooking</i> .
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out of the vents.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines. Do not use regular paper bags. Do not repop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

Troubleshooting

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

MICROWAVE OVEN DOES NOT WORK

PROBLEM	CAUSE
Nothing works.	<ul style="list-style-type: none">• The power supply cord is not plugged into a grounded three prong outlet. (See the Electrical Requirements section on page 6 and the Electrical Connection section on page 8.)• A household fuse has blown or a circuit breaker has tripped.• The electric company has had a power failure.
The microwave oven will not run.	<ul style="list-style-type: none">• You are using the oven as a timer. Touch STOP to cancel the Timer.• The door is not firmly closed and latched.• You did not touch START.• You did not follow directions exactly.• An operation that you set earlier is still running. Touch STOP to cancel that operation.

COOKING TIMES

PROBLEM	CAUSE
Food is not cooked enough.	<ul style="list-style-type: none">• The cook power is not at the recommended setting. Check the chart on page 15.• The electric supply to your home or wall outlets is low or lower than normal. Your electric company can tell you if the line voltage is low. Your electrician can tell you if the outlet voltage is low.• Refer to Cooking Tips Guide.
The display shows a time counting down but the oven is not cooking.	<ul style="list-style-type: none">• The oven door is not closed completely.• You have set the controls as a kitchen timer. Touch the STOP pad and cancel the Timer.

VENT MOTOR

PROBLEM	CAUSE
Vent fan comes on automatically	<ul style="list-style-type: none">• The vent fan will automatically turn on if it senses too much heat during cooking on the cooktop below.

NOISE

PROBLEM	CAUSE
You hear the humming sound	<ul style="list-style-type: none">• This is normal noise during operation from the magnetron, fan noise and the transformer.

GLASS TRAY

PROBLEM	CAUSE
The glass tray will not move.	<ul style="list-style-type: none"> • The glass tray is not correctly in place. It should be correct-side up and sitting firmly on the center hub. • The turntable has been turned off. Refer to the Turntable section. • The support is not operating correctly. Remove the glass tray and restart the oven. If the hub still does not move, call Sears Service at 1-800-4-MY-HOME®. Cooking without the glass tray can give you poor results.

TONES

PROBLEM	CAUSE
You do not hear the programming or end-of-cycle tone. The audible tone has been disabled.	<ul style="list-style-type: none"> • You have not entered the correct command. • Tone must be enabled

DISPLAY MESSAGES

PROBLEM	CAUSE
The display is flashing ":".	<ul style="list-style-type: none"> • There has been a power interruption. Reset the clock. (See the "Clock" section.)

If none of these items is causing your problem, call Sears Service at 1-800-4-MY-HOME®.

Contenidos

Garantía	47
Acuerdos de protección	48
Seguridad del horno de microondas	49
Aprender a conocer su horno de microondas	52
Cómo funciona su Combinación de Microondas	52
Interferencia de radio	52
Probar su horno de microondas	52
Probar su vajilla o batería de cocina	53
Precauciones de seguridad operativa	53
Conexión eléctrica	53
Características del horno de microondas	54
Funciones del panel de control.....	55-56
Usar su horno de microondas	57
Señales audibles	57
Reloj.....	57
Interrumpir la cocción	57
Protección de seguridad para niños.....	57
Temporizador	57
Ventilador de extracción.....	58
Luz superior de cocina.....	58
Temporizador de luz	58
Agregar 30 seg	59
Cocción cronometrada.....	59
Cocción en etapas dos.....	50
Niveles de potencia de microonda.....	60
Bandeja giratoria encendida/apagada	61
Opciones.....	61
Favorita	61
Fundir / Ablandar	62
Descongelamiento automático.....	63-66
Sensor operativa instrucciones	67
Guía del sensor de cocción	67
Sensor para palomitas de maíz	67
Sensor de cocción / Sensor de recalentamiento.....	67
Tabla del sensor de cocción.....	68
Tabla del sensor de recalentamiento.....	68
Cocción automática / Tabla para la cocción automática	69
Mantener caliente.....	70
Consejos para cocinar por convección	70
Convección	71
Guía de horneado por conveccion.....	72-73
Guía de asado de carne para coccion por conveccion	74
Consejos para cocinar en modo combinadotips for combination cooking.....	75
Consejos para cocinar en modo combinado.....	75
Combinación asar.....	75
Cocción rápida / Cuadro de cocción rápida.....	76
Guía de coccion de asado combinado.....	77-78
Guía de coccion de horneado combinado.....	78
Guía para calentar/recalentar	79
Guía para verduras frescas	80
Cuidar su horno de microondas	81
Cuidado de los filtros	82
Reemplazar las luces de la parte superior y del horno...83	
Sugerencias para la cocina en su microonda	84-88
Preguntas y respuestas	89
Solución de problemas	90-91
Servicio	Tapa posterior

Garantía en Combinación

Garantía limitada de un año

Si, tras ser instalado, operado y mantenido según todas las instrucciones incluidas con el producto, este electrodoméstico sufriera averías debidas a defectos de material o mano de obra, dentro del período de un año desde la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para su reparación gratuita.

Garantía limitada de cinco años en el magnetrón

Dentro del período de cinco años desde la fecha de compra, si el magnetrón de este horno microondas sufriera averías debidas a defectos de material o mano de obra, Sears se responsabilizará de su sustitución. Las normativas de seguridad requieren que el magnetrón sea instalado por Sears. Tras el primer año de uso, el cliente asumirá cualquier coste resultante de las tareas de sustitución del magnetrón.

Si este electrodoméstico se utiliza con propósitos distintos a los fines privados de una familia, esta garantía sólo será aplicable durante 90 días desde la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente los defectos de material y mano de obra. Sears NO cubrirá:

1. Elementos consumibles que pueden gastarse debido al uso normal, incluyendo de forma enunciativa pero no limitativa, los filtros, correas, bombillas y bolsas de la unidad.
2. Un técnico de servicio para mostrar al usuario la instalación, funcionamiento o mantenimiento correctos del producto.
3. Un técnico de servicio para realizar labores de limpieza o mantenimiento del producto.
4. Daños o averías en caso de no acatar las instrucciones de instalación, funcionamiento o mantenimiento incluidas con el producto.
5. Daños o averías en caso de accidente, abuso, uso inadecuado o uso con propósitos distintos a los fines para los que fue diseñado.
6. Daños o averías en caso de utilizar detergentes, limpiadores, sustancias químicas o utensilios distintos a los recomendados en las instrucciones incluidas con el producto.
7. Daños o averías en las piezas o sistemas provocadas por modificaciones del producto no autorizadas.

Cláusula de exención de responsabilidad o garantías implícitas

limitación de recursos. El único y exclusivo recurso del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto como se ha mencionado. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad o idoneidad para un fin concreto, están limitadas a un año o el período de tiempo más reducido permitido por la ley. Sears no será responsable de los daños incidentales o derivados. Ciertos estados y provincias no permiten exclusiones o limitaciones de daños incidentales o derivados, o limitaciones en relación a la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o idoneidad, de tal forma que estas limitaciones o excepciones pueden no ser pertinentes para usted. Esta garantía será aplicable únicamente mientras este electrodoméstico sea utilizado dentro de los Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos, distintos dependiendo del estado en que se encuentre.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canadá Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2B8

Acuerdos De Protección

Contratos 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 de vez en cuando. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

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*:

- **Piezas y mano de obra** necesaria para ayudar a mantener los productos en funcionamiento adecuado **bajo un uso normal**, no sólo defectos. Nuestra cobertura va **mucho más allá de la garantía del producto**. Sin franquicia, ni falla funcional excluidos de la cobertura: **protección real**.
- **Servicio experto** otorgado por un grupo de más de **10.000 técnicos de reparación autorizados de Sears**, lo que significa que alguien en quien usted confía trabajará con su producto.
- **Servicio ilimitado a domicilio en toda la nación**, cuantas veces quiera, cuando lo necesite.
- **Garantía contra productos defectuosos** – reposición de su producto cubierto si ocurren cuatro o más fallas del producto dentro de doce meses.
- **Reposición del producto** si el producto cubierto no puede repararse.
- **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud: sin cargo adicional.
- **Ayuda telefónica rápida** – lo llamamos **resolución rápida** – asistencia telefónica de parte de un técnico Sears sobre todos los productos. Piense en nosotros como un "manual de usuario que habla".
- **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas.
- **Protección por pérdida de alimentos de \$250** anualmente por alimentos que se han echado a perder por un mal funcionamiento de refrigeradores o freezers cubiertos por la garantía.
- **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido.
- **10% de descuento** del precio común de cualquier reparación no cubierta y piezas instaladas relacionadas.

Una vez que adquiera el contrato, sólo necesita realizar 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.

El Contrato de protección maestra es una compra libre de riesgo. Si la cancela por cualquier razón durante el período de garantía del producto, le reintegraremos el dinero en su totalidad. O un reintegro prorrateado después de que expire la garantía del producto. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

Existen ciertas limitaciones y exclusiones.

Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

*** La cobertura en Canadá es diferente en algunos ítems. Para más detalles llame a Sears Canadá al 1-800-361-6665. Servicio de instalación de Sears**

Para la instalación profesional garantizada de Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de garaje, calentadores de agua y otros aparatos importantes para el hogar, en los EE.UU. o Canadá llame al **1-800-4-MY-HOME®**.

Registro De Producto

En el espacio de abajo, registre la fecha de compra, modelo y número de serie de su producto. Usted encontrará el número de modelo y de serie impreso en una placa de identificación ubicada dentro de la puerta del horno de microondas. Tenga esta información disponible cuando se comuniquen con Sears en relación a su producto.

Nº de modelo _____
Fecha de compra _____
Nº de serie _____
Guarde estas instrucciones y su recibo de venta para referencia futura.

Mensajes De Seguridad

Su seguridad y la de los otros es importante.

Hemos dado muchos mensajes de seguridad en este manual y en su utensilio. Lea siempre y acate todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo indica que hay peligro de muerte o de heridas graves para usted u otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA." Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Hay peligro de muerte o de heridas graves si no se siguen inmediatamente las instrucciones.

 **ADVERTENCIA**

Hay peligro de muerte o de heridas graves si no se siguen inmediatamente las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad identifican el riesgo, le indican cómo reducir los riesgos de lesiones y le dicen lo que podría pasar si las instrucciones no se siguen.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar productos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas, incluyendo las siguientes:



ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a las personas o exposición a excesiva potencia de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA POTENCIA DE MICROONDAS" específicas que se encuentran en esta sección.
- El horno de microondas debe ser conectado a tierra. Conecte solo al tomacorrientes correctamente conectado a tierra. Lea las "INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA" que se encuentran al final de esta sección.

- Instale o ubique el horno de microondas siguiendo las instrucciones de instalación provistas.
- Algunos productos tales como huevos con cáscara completa y envases herméticos por ejemplo, recipientes cerrados de vidrio, pueden explotar y no deben ser calentados en el horno de microondas.
- Use el horno de microondas sólo para el fin específico tal como está descrito en este manual.
- No use productos químicos corrosivos o vapores en el horno de microondas. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como cualquier artefacto, es necesario un control estricto cuando es usado por los niños.
- No opere el horno de microondas si tiene dañado el cable de alimentación o el enchufe, si no está funcionando correctamente o si ha sido dañado o dejado caer.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- El servicio al horno de microondas debe ser hecho solo por personal calificado. Llame a una compañía de servicio autorizada para examinar, reparar o hacer ajustes.
- Vea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección "Cuidado y limpieza".
- Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
 - No cocine de más los alimentos. Tenga cuidado si se coloca para facilitar la cocción, papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno de microondas.
 - Quite las ataduras de alambre retorcido del papel o bolsas de plástico antes de colocar bolsas en el horno.
 - Si los materiales dentro del horno se quemaran, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o cierre el paso de la corriente eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.
 - No use el interior del horno para almacenamiento. No deje elementos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior del horno cuando no esté en uso.
- Adecuado para su uso sobre elementos de cocina de gas o eléctricos.
- Previsto para ser usado por sobre los rangos con un ancho máximo de 36 pulgadas (91 cm).
- Limpie con frecuencia las campanas de ventilación, no debe permitir que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- Cuando haya alimentos que producen llamas bajo la campana, encienda el extractor.
- Tenga cuidado cuando limpie el filtro del extractorcampana. Los agentes corrosivos de limpieza, tales como limpiahornos basados en lejía, pueden dañar el filtro.
- No deben ser colocados en el horno de microondas alimentos o utensilios de metal de gran tamaño ya que pueden ocasionar incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- No limpie sobre un almohadillas ásperas de metal. Las piezas pueden quemar la almohadilla y tocar las partes eléctricas ocasionando riesgo de descarga eléctrica.
- No almacene nada directamente sobre el horno de microondas cuando esté en funcionamiento.
- No cubra o bloquee ninguna abertura en el horno de microondas.
- No deje este horno de microondas a la intemperie. No lo use cerca del agua, por ejemplo, cerca de la pileta de la cocina, sobre una base húmeda, o cerca de una pileta de natación o algo por el estilo.
- No sumerja el cable de alimentación o enchufe en el agua.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de las superficies calientes.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o mostrador.
- No lo monte sobre una pileta.
- No cubra las rejillas o cualquier otra parte del horno con láminas de metal. Esto causará sobrecalentamiento del horno.
- Los líquidos tales como agua, café o té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de hervor si estar aparentemente hirviendo debido a su tensión superficial. No siempre se nota el burbujeo o el hervor al retirar el recipiente del horno. **Esto podría provocar que líquidos muy calientes hiervan y se derramen repentinamente cuando se mueve el recipiente o cuando se introduce en el líquido una cuchara u otro utensilio.** Para reducir el riesgo de producir lesiones a las personas.
 - 1) No recaliente líquidos.
 - 2) Revuelva el líquido antes y mientras se calienta.
 - 3) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
 - 4) Luego de calentar, permita al contenedor permanecer en el horno de microondas por un tiempo corto antes de quitarlo.
 - 5) Tenga mucho cuidado cuando coloque una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA POTENCIA DE MICROONDAS

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que el funcionamiento con puerta abierta puede causar exposición nociva a la potencia de microondas. Es importante no descuidar u obstaculizar la seguridad de los enclavamientos eléctricos de interbloqueo.

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

(c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daño en:


- (1) Puerta (torcida),
- (2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas),
- (3) Cerraduras de las puertas o superficies selladas.

(d) Nadie excepto el personal de servicio calificado debe hacer ajustes o reparaciones en el horno.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Observe todos los códigos y ordenanzas. Se requieren en el equipo 120 Volt, 60 Hz, CA solamente, se requieren fusibles de 20 amp (Se recomienda fusibles de retardo). Se recomienda que se use un circuito separado que alimente sólo a este dispositivo.

⚠
PELIGRO

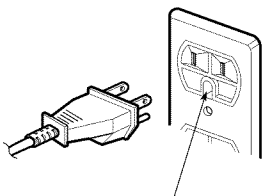


Peligro de descarga eléctrica. Enchufe en un tomacorriente conectado a tierra de 3 clavijas. No quite la clavija de conexión a tierra. No use adaptador. No use extensión de cable de alimentación. No seguir estas instrucciones puede llegar a causar muerte, incendio o descarga eléctrica.

REQUISITOS PARA CONECTAR A TIERRA

Para todos los artefactos conectados con cable de alimentación:

El horno de microondas debe ser conectado a tierra. En caso de corto circuito eléctrico, la conexión reduce el riesgo de descarga eléctrica, ya que provee un alambre de escape para la corriente eléctrica. El horno de microondas está equipado con un cable de alimentación que tiene un enchufe con un cable de conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorrientes correctamente instalado y conectado a tierra.



Asegurese que el aparato este debidamente aterrizado antes de usarlo.

⚠ ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la conexión a tierra puede ocasionar peligro de incendio o de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista calificado o personal de servicio si las instrucciones no son completamente comprendidas o si hay dudas sobre si el horno está adecuadamente conectado a tierra.

No utilice un cable de extensión. Si el cable de suministro de energía es demasiado corto, solicite a un electricista calificado o reparador la instalación de un tomacorriente cerca del aparato.

Se provee un cable de energía corto para reducir los riesgos generados por enredarse o tropezarse con un cable más largo.

• **Para un artefacto permanentemente conectado:**

Este aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar el riesgo de tropezarse o enredarse con el. El horno de microondas debe permanecer conectado a un sistema aterrizado, metálico y permanente. ○ un conductor de tierra del equipo debe unirse con los conductores del circuito y conectarse a la terminal o cable de tierra del horno de microondas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

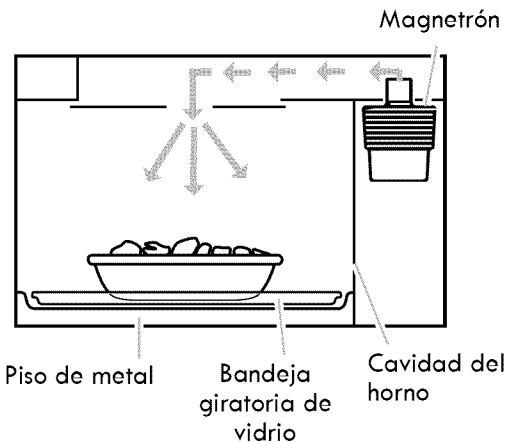
Aprender a Conocer Su Horno De Microondas

Esta sección habla de los conceptos de cocción a microondas. También le muestra los elementos básicos que usted debe conocer para operar el horno de microondas. Por favor lea esta información antes de usar su horno.

CÓMO FUNCIONA SU COMBINACIÓN DE MICROONDAS

La energía de microondas no produce calor. Esta energía hace que los alimentos generen calor y éste a su vez hace que los alimentos se cocinen. Las microondas son como las ondas de TV, radio o luz. Usted no las puede ver, pero puede ver lo que hacen.

Un magnetrón produce las microondas en un horno de microondas. Las microondas se mueven dentro del horno donde se ponen en contacto con los alimentos cuando giran sobre la bandeja giratoria.



La bandeja giratoria de vidrio de su horno de microondas permite que las microondas pasen. Luego, estas rebotan en el piso de metal, atraviesan la bandeja giratoria de vidrio y son absorbidas por los alimentos.

Las microondas pasan a través de la mayoría de los tipos de vidrio, papel y plástico sin calentarlos de manera que el alimento absorbe la energía. Las microondas rebotan en los recipientes de metal, por lo tanto los alimentos no absorben la energía.

Cocción por sensor

El sistema de microondas cuenta con funciones de cocción por sensor. Un sensor de humedad en la cavidad del horno detecta la humedad emitida por los alimentos al calentarse. El sensor ajusta el tiempo para diversos tipos y cantidades de alimentos. La cocción por sensor elimina la incertidumbre al cocinar con hornos de microondas.

Cómo obtener los óptimos resultados de cocción

- **Siempre cocine los alimentos** por el tiempo más corto recomendado. Verifique cómo se están cocinando los alimentos.
- **Para ayudar a asegurarse de que los alimentos están cocinados de forma pareja, revuelva, rote o redistribuya** los alimentos que se están cocinando a la mitad del tiempo de cocción.
- **Si usted no tiene una tapa para un plato,** use papel encerado o toallas de papel aprobadas para uso con microondas o película de plástico. Recuerde doblar una esquina de la película de plástico para que el vapor salga durante la cocción.
- **Retire** siempre la parrilla del horno cuando no la necesite.

INTERFERENCIA DE RADIO

Usar su horno de microondas puede causar interferencia en su radio, TV o equipo similar. Cuando hay interferencia, puede reducirla o quitarla de la siguiente forma:

- **Limpiar** la puerta y sellar las superficie del horno.
- **Ajustar** la antena receptora de la radio o televisor.
- **Llevar** el receptor lejos del horno de microondas.
- **Enchufar** el horno de microondas en un tomacorriente diferente de modo que el horno de microondas y receptor estén en diferentes ramas de circuitos.

PROBAR SU HORNO DE MICROONDAS

Para probar el horno ponga aproximadamente 1 taza de agua fría en un recipiente de vidrio en el horno.

Asegúrese que se cierra. Cocine al 100% de potencia por 1 minuto. A su debido tiempo, el agua debe calentarse.

PROBAR SU VAJILLA O BATERÍA DE COCINA

Pruebe su vajilla o batería de cocina antes de usar. Para probar un plato y tener un uso seguro, colóquelo en el horno con una taza de agua al lado del mismo. Si el plato se calienta demasiado y el agua queda fría, no lo use. **Si la vajilla se calienta, no lo use.** Algunos platos (de melanina, alguna vajilla cerámica, etc.) absorbe la energía

de las microondas, calentándose demasiado para tomarlos con la mano y demorando los tiempos de cocción. Cocinar en recipientes de metal no diseñados para uso de microondas pueden dañar el horno, ya que podrían contener metal oculto (ataduras retorcidas, láminas metálicas, grapas, lustre o recortes metálicos).

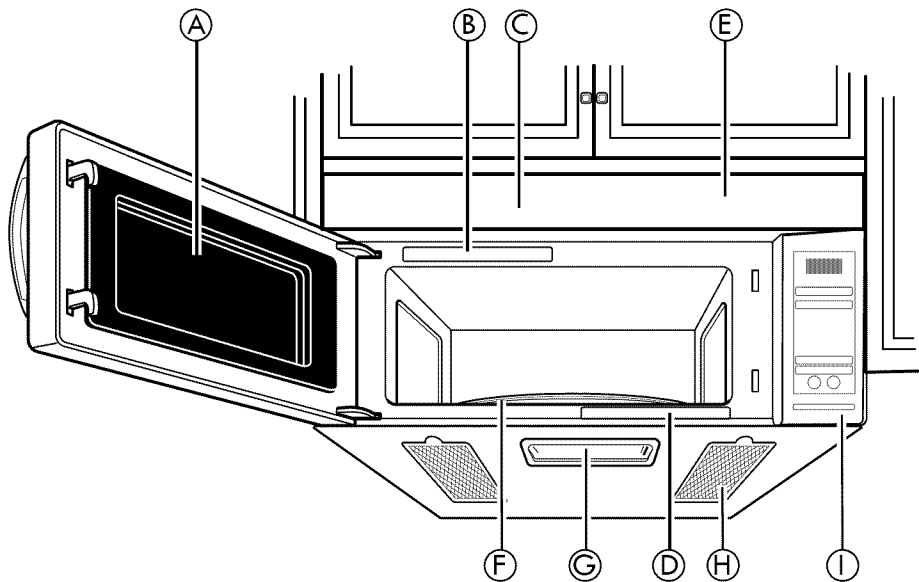
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD OPERATIVA

- **Nunca** se apoye en la puerta o permita a un niño que se balancee en ella cuando la puerta está abierta.
- **Use protectores para objetos calientes.** La potencia microonda no calienta los envases, pero el calor del alimento puede hacer que el recipiente se caliente.
- **No use** papel de diarios u otro papel impreso en el horno.
- **No** seque flores, frutas, hierbas, madera, papel, calabacines o ropas en el horno.
- **No** encienda el horno de microondas cuando está vacío. La vida útil del producto puede ser acortada. Si realiza la programación del horno, coloque un recipiente de agua en el horno. Es normal que la puerta del horno se vea ondulada después de que el horno ha estado funcionando por un lapso.
- **No** trate de derretir cera de parafina en el horno. La cera de parafina no se derretirá porque permite a las microondas pasar a través de la misma.
- **No** opere el horno de microondas a menos que la bandeja de vidrio giratoria esté segura en su lugar y pueda moverse libremente. La bandeja giratoria puede moverse hacia cualquier dirección. Asegúrese de que la bandeja giratoria está correctamente colocada en el horno. Tome su bandeja giratoria con cuidado cuando la saque del horno, para evitar la posibilidad de quebrarla. Si su bandeja giratoria se rompe o se quiebra, contacte a su proveedor para un reemplazo.
- **Cuando use un plato dorador,** el fondo del plato dorador debe ser al menos de por lo menos 3 /16 pulgadas por arriba de la bandeja giratoria. Siga las directivas provistas con el plato dorador.
- **Nunca cocine o recaliente un huevo entero con cáscara.** La formación de vapor en los huevos enteros puede causar que revienten y posiblemente dañen el horno. **Fraccione** los huevos duros hervidos antes de calentarlos. En raras ocasiones, los huevos poché se han reventado. **Cubra** los huevos poché y deje un tiempo de un minuto antes de cortarlos.
- **Para obtener mejores resultados, revuelva mientras se calienta o recalienta.** Los líquidos calentados en ciertos recipientes (especialmente recipientes de forma cilíndrica) pueden sobrecalentarse. El líquido puede saltar hacia con un fuerte sonido durante o después de calentarse o cuando se agreguen los ingredientes (gránulos de café, saquitos de té, etc.). Esto puede dañar el horno.
- **Las microondas** pueden no llegar al centro de un asado. El calor se difunde desde el centro hacia afuera, áreas cocidas, tal como un horno común. Esta es una de las razones para dejar algunos alimentos (por ejemplo, asados o papas al horno) permanecer por un momento después de la cocción o en otros alimentos, revolverlos durante el tiempo de cocción.
- **En el horno, no sumerja al freír.** Los utensilios para microondas no son adecuados para esto y es difícil mantener temperaturas correctas para frituras sumergidas.
- **No cocine demasiado las papas.** Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes porque continuarán la cocción durante el tiempo de permanencia. **Luego de cocinar en el horno de microondas, deje** a las papas permanecer durante 5 minutos. Se terminarán de cocinar mientras reposan.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Si su línea de conexión eléctrica o voltaje de salida es de menos de 110 voltios, los tiempos de cocción pueden ser más largos. Haga que un electricista calificado controle su sistema eléctrico.

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO DE MICROONDAS



Su horno de microondas está diseñado para hacer su experiencia de cocina lo más agradable y productiva posible. Para resumir y explicar rápidamente, la siguiente es una lista de las características básicas del horno:

- A. Ventana con pantalla** de metal evita que las microondas se escapen. Está diseñada como una pantalla para permitirle visualizar la comida mientras se cocina.
- B. Placa de modelo y número de serie**
- C. Filtro de carbón** (detrás de la rejilla de ventilación)

D. Etiqueta de guía de cocción

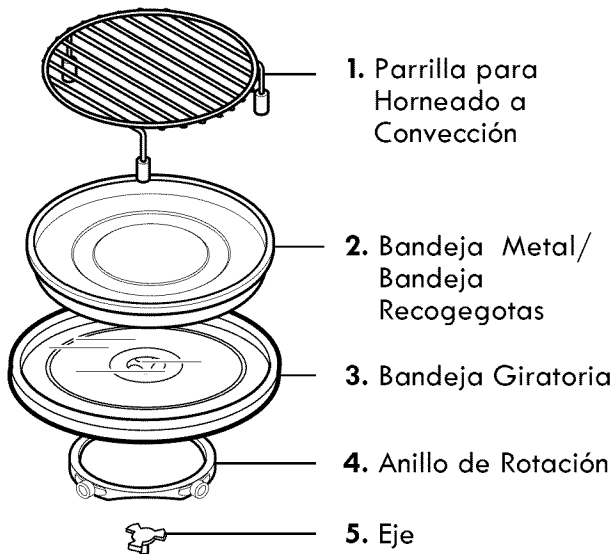
E. Rejilla de ventilación.

F. Bandeja giratoria. La bandeja giratoria hace girar los alimentos mientras cocina para obtener una cocción más pareja. Debe estar en el horno durante el funcionamiento para obtener mejores resultados de cocción.

G. Luz auxiliar (para la mesada)

H. Filtro de grasa. Ver la sección "Cuidado del los filtros".

I. Panel de control. Toque los pads en este panel para realizar todas las funciones.



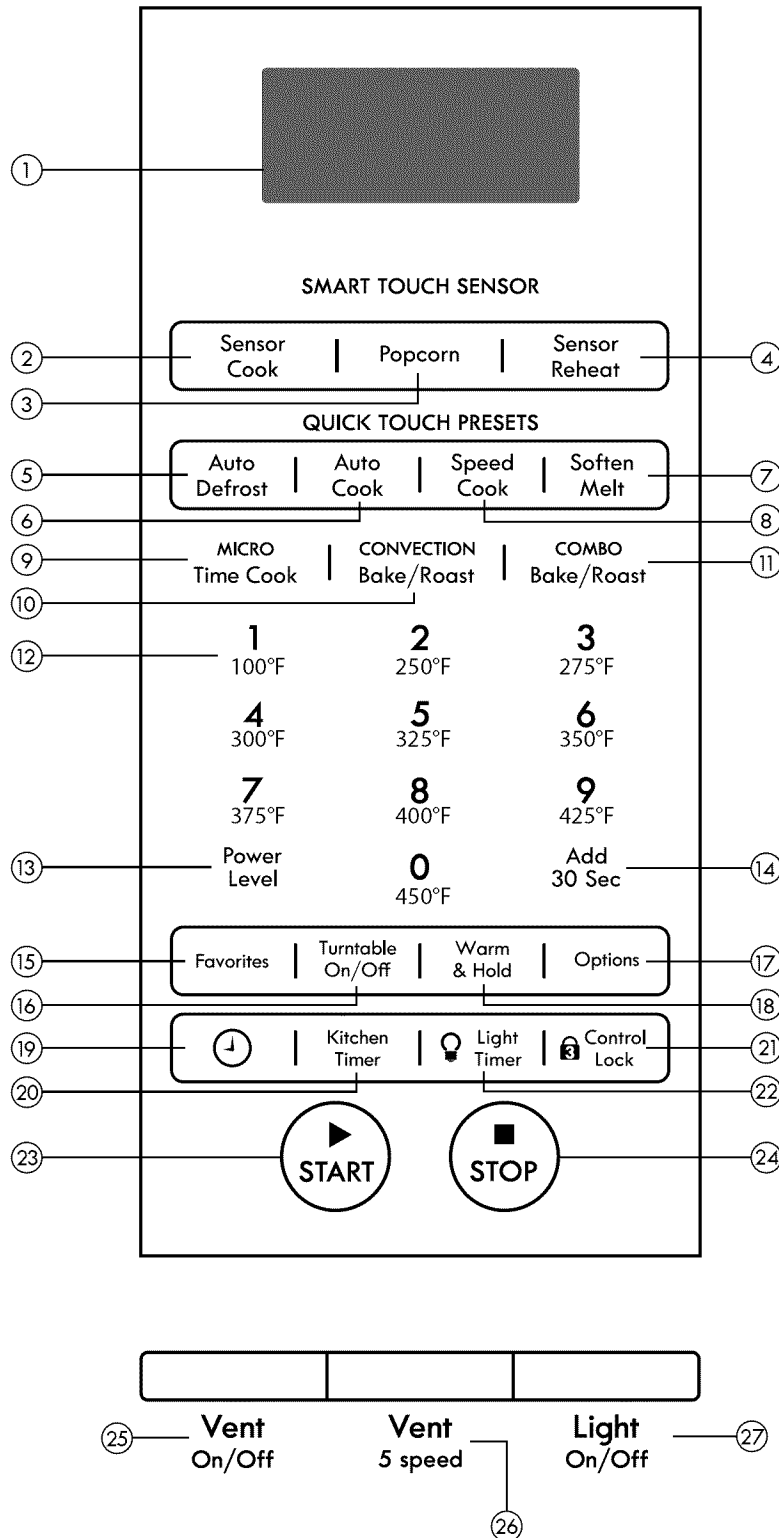
La bandeja de vidrio se mueve en ambas direcciones para ayudar a cocinar más parejamente. No opere el horno de microondas sin la bandeja de vidrio en su lugar.

Para instalar:

1. Coloque el soporte en la cavidad del piso del horno.
2. Coloque la bandeja de vidrio en el soporte. Acomode el pie acanalado del piso de la bandeja de vidrio entre los rodillos del cubo central. Los rodillos del soporte deben calzar dentro del reborde de la bandeja de vidrio.

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

El panel de control de su horno de microondas le permite seleccionar rápida y fácilmente la función de cocción deseada. Si no son escogidos los botones Micro, Conv o Combi, se activa automáticamente micro. Todo lo que tiene que hacer es tocar el pad de comando. La siguiente es una lista de todos los pads de comando y números ubicados en el panel de control. **Para más información sobre estas características, vea la sección "Usar su horno de microondas".**



1. **DISPLAY (Pantalla Digital).** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **COOK SENSOR (Sensor de cocción).** Oprima esta tecla para cocinar papas al horno, verduras congeladas, frescas o enlatadas, platillos principales congelados y arroz. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que despida el alimento.
3. **POPCORN SENSOR (Sensor para palomitas de maíz).** Oprima esta tecla cuando prepare palomitas de maíz en su horno de microondas. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en el maíz.
4. **REHEAT SENSOR (Sensor de recalentamiento).** Oprima esta tecla para recalentar cacerolas, platos de servir y sopas/salsa. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que despida el alimento.
5. **AUTO DEFROST (Descongelación Automática).** Oprima esta tecla para seleccionar el tipo de alimento y descongelar alimentos según el peso.
6. **AUTO COOK (Cocción Automática).** Oprima esta tecla para cocinar tocino, panecillos y tortas enrolladas frescas o congeladas, bebidas, piezas de pollo o cereal caliente.
7. **SOFTEN (Ablandar) / MELT (Fundir)**
SOFTEN (Ablandar). Oprima esta tecla para ablandar mantequilla, helado, queso crema y jugos congelados.
MELT (Fundir). Oprima esta tecla para fundir mantequilla o margarina, chocolate, queso y malvaviscos.
8. **SPEED COOK. (Cocción rápida).** Oprima esta tecla para seleccionar la cocción por combinación de pesos.
9. **MICRO. (Microondas).** Oprima esta tecla para cocinar con microondas.
10. **CONV. (Convección).** Oprima esta tecla para cocinar con horno de convección.
11. **COMBO. (Combinación).** Oprima esta tecla para cocinar o precalentar con una combinación de las opciones anteriores.
12. **NUMBER (Número).** Oprima las teclas numéricas para indicar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades, los pesos o las temperaturas de cocción.
13. **POWER LEVEL (Potencia).** Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
14. **ADD 30 SEC. (Agregar 30 segundos).** Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia de 100%.
15. **FAVORITE (Favorita).** Oprima esta tecla para usar una instrucción de cocción previamente guardada en la memoria.
16. **TURNTABLE ON/OFF (Bandeja Giratoria Encendida/Apagada).** Oprima esta tecla para apagar la bandeja giratoria. La palabra 'OFF' aparecerá en la pantalla.
NOTA: Esta opción no está disponible en los modos de cocción y descongelación con sensor.
17. **OPTION (Opciones).** Oprima esta tecla para cambiar los ajustes de fábrica del horno para el sonido, el reloj, la velocidad de la pantalla y el peso de descongelación.
18. **WARM & HOLD (Mantener caliente).** Toque este pad para Mantener caliente las comidas cocinadas en su horno hasta 90 minutos. La función "Mantener caliente" puede ser usada por si misma o puede seguir automáticamente el ciclo de cocción.
19. **CLOCK (Reloj).** Oprima esta tecla para programar la hora del día.
20. **KITCHEN TIMER (Temporizador).** Oprima esta tecla para ajustar el temporizador de la cocina.
21. **CONTROL LOCK (Protección de seguridad para niños)** Manténgalo pulsado durante 3 segundos para bloquear el panel de control.
22. **LIGHT TIMER (Temporizador de luz).** Toque este pad para iniciar el Temporizador de luz.
23. **START (Puesta en Marcha).** Oprima esta tecla para poner en marcha una función o aceptar las funciones seleccionadas. Si usted abre la puerta después de que el horno comienza a cocinar, oprima la tecla 'START' nuevamente.
24. **STOP (Apagar).** Oprima esta tecla para apagar el horno o anular todas las entradas.
25. **VENT ON/OFF (Ventilador Encendido/Apagado).** Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador.
26. **VENT 5 SPEED (Ventilador de 5 Velocidades).** Oprima esta tecla para seleccionar una de 5 velocidades del ventilador.
27. **LIGHT ON/OFF (Luz Encendida/Apagada).** Oprima esta tecla para encender la luz de la cubierta/encimera.

Usar Su Horno De Microondas

Esta sección contiene instrucciones para llevar a cabo cada función. Tenga a bien leer cuidadosamente estas instrucciones.

SEÑALES AUDITIVAS

Las señales auditivas están disponibles para guiarlo cuando programa y usa su horno ;





- **Un tono de programación** sonará cada vez que usted toque un pad.
- **Siete tonos** señalan el final de un conteo del cronómetro de cocina.
- **Cuatro tonos** señalan la finalización de un ciclo de cocción.

RELOJ

Luego de enchufar su horno de microondas por primera vez o luego de una interrupción por falla eléctrica, la pantalla mostrará el mensaje " PLEASE SET TIME OF DAY ". Si la hora del día no está determinada, la pantalla mostrará " : " hasta que usted toque " Clock ".

Ejemplo: para colocar el reloj a las 10:30(A.M).

Toque: **La pantalla mostrará:**

- | | | |
|----|---|-----------------------------------|
| 1. |  | : |
| 2. |  | ENTER TIME OF DAY |
| 3. | 1 0 3 0 | 10:30 TOUCH START |
| 4. |  | 10:30
AM TOUCH 1
PM TOUCH 2 |
| 5. | 1 | AM 10:30
TOUCH START |
| 6. |  | AM 10:30 |

NOTAS :

- Si **introduce** una hora incorrecta y toca " Clock ", no puede ajustar la hora del día. Introduzca la hora correcta.
- Si **toca** STOP/Clear mientras ajusta el reloj, la Pantalla mostrará la última hora del día de ajuste o " : " si no ha sido determinada ninguna hora del día.

INTERRUMPIR LA COCCIÓN

Abriendo la puerta, puede detener el horno durante un ciclo. El horno deja de calentar y el ventilador se detiene, pero la luz permanece encendida. **Para retomar la cocción, cierre la puerta y toque START. Si no desea continuar la cocción, abra la puerta y toque STOP.**

PROTECCIÓN DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Puede usar esta función de seguridad para bloquear el panel de control cuando se halla limpiando el horno o que los niños no puedan utilizar el horno sin la supervisión.

Para determinar CONTROL LOCK: (Bloqueo de protección)

Toque:



La pantalla mostrará:

Hora del día.

Toque y mantenga hasta que aparezca LOCKED en la pantalla. (aproximadamente 3 segundos)

Para cancelar BLOQUEO DE PROTECCIÓN:

Toque:



La pantalla mostrará:

Hora del día.

Toque y mantenga hasta que desaparezca LOCKED en la pantalla. (aproximadamente 3 segundos)

TEMPORIZADOR

Su horno de microondas puede usarse como temporizador. Puede determinar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para determinar 3 minutos.

Toque:



La pantalla mostrará:

ENTER TIME IN MIN AND SEC



3:00 TOUCH START



3:00 TIMER
Empieza el contrareloj del tiempo.

VENTILADOR DE EXTRACCIÓN

El pad en el inferior del panel de control, controla las 5 velocidades del ventilador de extracción

Ejemplo: Para determinar del ventilador de extracción.

Toque:	La pantalla mostrará:
1. Vent On/Off	La última velocidad seleccionada aparecerá en la pantalla.
2. Vent 5 speed	LEVEL 4 Oprima esta tecla hasta que el nivel 4 aparezca en la pantalla.

Apague el ventilador cuando desee

NOTA: Si la temperatura del rango o de la parte superior de la cocina que está por debajo del horno se eleva demasiado, el ventilador de extracción en la campana de ventilación se encenderá automáticamente en NIVEAU 4 predeterminada para proteger el horno. Puede permanecer así hasta una hora para enfriar el horno. Cuando esto ocurre, el pad "VENTILADOR DE EXTRACCIÓN (Ventilador)" no apagará el ventilador. No puede apagar el ventilador de escape durante la cocción en el horno de microondas.

LUZ SUPERIOR DE COCINA

El pad en la inferior derecha del panel de control controla la luz superior de cocina.






Ejemplo: Para programar la lámpara para "ALTA".

Toque:	La pantalla mostrará:
1. Light On/Off	LIGHT ON
2. Light On/Off	LIGHT OFF



TEMPORIZADOR DE LUZ

Usted puede ajustar el temporizador para que encienda o apague la LUZ automáticamente en cualquier momento. La luz se encenderá al mismo tiempo cada día hasta que el aparato se reinicialice.

Ejemplo: Encender a las 2:00 AM, apagar a las 7:00 AM.

Toque:	La pantalla mostrará:
1.  Light Timer	ENTER LIGHT ON TIME OR TOUCH CLEAR TO RESET LIGHT TIMER
2. 2 0 0	2:00 TOUCH START
3. 	AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
4. 1	AM 2:00 TOUCH START
5. 	ENTER LIGHT OFF TIME
6. 7 0 0	TOUCH START
7. 	AM TOUCH 1 PM TOUCH 2
8. 1	TOUCH START
9. 	SET LIGHT TIMER

Ejemplo: Cancelar el TEMPORIZADOR DE LUZ.


Toque:	La pantalla mostrará:
1.  Light Timer	ENTER LIGHT ON TIME OR TOUCH CLEAR TO RESET LIGHT TIMER
2. 	RESET LIGHT TIMER

AGREGAR 30 SEG

Es un pad de ahorro de tiempo, este control simplificado le permite programar rápidamente e iniciar la cocción por microonda al 100% de potencia sin necesidad de tocar START.

Ejemplo: Para cocinar durante 1 minutos.

Toque: **La pantalla mostrará:**

1.  Hora del día
2. Add 30 Sec Dos veces Empieza el contrareloj del tiempo y la **COCCIÓN.**
POWER 100

NOTA: Cada vez que toque ADD 30 SEC, agregará 30 seg. hasta 99 min, 59 seg.


COCCIÓN CRONOMETRADA

Esta función le permite programar un tiempo de cocción y potencia específicos. Para obtener mejores resultados, hay 10 niveles de graduación de potencia además de ALTA (100%). Refiérase a la "Tabla de niveles de potencia de microonda" en la pág. 60 para más información.

NOTE: Si no selecciona un nivel de potencia, el horno automáticamente funcionará a potencia ALTA(100%).

Ejemplo: Para cocinar durante 5 minutos, 30 segundos a 80% de potencia.

Toque: **La pantalla mostrará:**


1. MICRO Time Cook ENTER COOKING TIME
2. 5 3 0 5:30 TOUCH START OR POWER LEVEL
3. Power Level 5:30 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
4. 8 5:30 POWER 80 TOUCH START
5.  Empieza el contrareloj del tiempo y la **COCCIÓN.**
POWER 80

COCCIÓN EN ETAPAS DOS

Para mejores resultados, algunas recetas necesitan un Ciclo de potencia para un período de tiempo determinado y otro Ciclo de potencia para otro período de tiempo. Su horno puede programarse para cambiar automáticamente de uno a otro en un total de hasta dos ciclos.

Ejemplo: Para programar un ciclo de cocción de 2 etapas.

Toque: **La pantalla mostrará:**

1. MICRO Time Cook ENTER COOKING TIME
2. 3 0 0 3:00 TOUCH START OR POWER LEVEL
Para programar una cocción de 3 minutos para la 1 etapa.
3. Power Level 3:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
4. 8 3:00 POWER 80 TOUCH START
Para programar un 80% de la potencia de cocción.
5. MICRO Time Cook ENTER COOKING TIME
6. 7 0 0 7:00 TOUCH START OR POWER LEVEL
Para programar una cocción de 7 minutos para la segunda etapa.
7. Power Level 7:00 POWER 100 ENTER POWER LEVEL 0 TO 10
8. 5 7:00 POWER 50 TOUCH START
Para programar un 50% de la potencia de cocción para la segunda etapa.
9.  Empieza el contrareloj del tiempo y la **COCCIÓN.**
1 etapa POWER 80
2 etapas POWER 50
10. Cuando la primera etapa termina, oirá dos tonos cortos cuando el horno comienza la segunda etapa de cocción.

NIVELES DE POTENCIA MICROONDA

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes potencias de cocción. Cuanto más baja es la potencia de cocción, más baja es la cocción. Cada número de 10 a 0 representa un diferente porcentaje de potencia completa de cocción. La siguiente tabla muestra el porcentaje de potencia de cocción que cada número representa y el nombre de potencia de cocción generalmente usado.

También dice cuando usar cada potencia de cocción. Siga las instrucciones de la receta del paquete de comida si están disponibles.

NOTA: Refiérase a un libro de cocina confiable para los tiempos de cocción basados en 950 Watt de potencia de cocción de su horno de microondas.

COOK POWER	LEVEL	WHEN TO USE IT
100% de potencia completa	Alta	<ul style="list-style-type: none"> • Calentado rápido de muchos alimentos preparados y alimentos con un alto contenido de agua, tales como sopas y bebidas. • Cocción de cortes tiernos de carne, carne molida.
9 =90% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • Calentar sopas-crema.
8 =80% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • Calentar arroz, pasta o cacerolas
7 =70% de potencia total	Medio alta	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar y calentar comidas que necesitan una potencia de cocción más baja que alta (por ejemplo, pescado entero y una pieza de carne) o cuando la comida se cocina demasiado rápidamente. • Recalentar una sola porción.
6 =60% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • La cocción que requiere cuidado especial, como quesos y huevos y platos de huevos, budines y flanes. • Terminar la cocción de cacerolas
5 =50% de potencia total	Mediana	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar jamón, aves enteras, y asados a la olla. • Cocer estofados a fuego lento.
4 =40% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • Derretir chocolate • Calentar pastelería
3 =30% de potencia total	Medio baja, descongelar	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar manualmente alimentos, tales como pan, pescado, carnes, aves, y alimentos precocidos.
2 =20% de potencia total		<ul style="list-style-type: none"> • Ablandar manteca, queso, y helados.
1 =10% de potencia total	Baja	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener los alimentos calientes. • Sacar el frío de las frutas.
0 = 0% de potencia total	None	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de permanencia

BANDEJA GIRATORIA ENCENDIDA/ APAGADA

Para mejores resultados de cocción, deje encendida la bandeja giratoria. Se la puede detener para platos grandes.

Toque: **La pantalla mostrará:**

- | | | |
|----|---------------------|-------------|
| 1. | Turntable
On/Off | OFF T/TABLE |
| 2. | Turntable
On/Off | ON T/TABLE |

Presione Bandeja giratoria (T/TABLE) ENCENDIDA/
APAGADA para girar o detener la bandeja.

NOTA:

- Cette option n'est pas disponible pour les modes de décongélation et de cuisson commandée par capteur.
- **Le plateau tournant peut parfois s'échauffer considérablement.** Il faut être prudent s'il est nécessaire de toucher le plateau tournant durant ou après la cuisson.
- **Ne pas faire fonctionner le four sans y avoir placé des aliments.**

OPCIONES

Usted puede cambiar los valores implícitos de las señales sonoras, del reloj, de la velocidad de despliegue de la pantalla y del peso de descongelación. Vea la tabla siguiente para mayor información.

No.	Función	No.	Resultado
1	Senal Sonora Activa/Inactiva	1	Activa
		2	Inactiva
2	Despliegue del Reloj	1	Activa
		2	Inactiva
3	Pantalla	1	Lenta
		2	Normal
		3	Rápida
4	Medida del Peso de Descongelación	1	Libras
		2	Kg.

Ejemplo: Para cambiar la unidad de medida del peso de descongelación (de libras a kg)

Toque: **La pantalla mostrará:**


- | | | |
|----|---------|--|
| 1. | Options | SOUND ON/OFF TOUCH 1
CLOCK ON/OFF TOUCH 2
SCROLL SPEED TOUCH 3
LBS/KG TOUCH 4 |
| 2. | 4 | LBS TOUCH 1
KG TOUCH 2 |
| 3. | 2 | KG |

FAVORITA

La tecla 'FAVORITE RECIPE' le permite recuperar una instrucción de cocción previ-amente guardada en la memoria y comenzar a cocinar rápidamente.


Ejemplo: Para cocción de 2 minutos.

Toque: **La pantalla mostrará:**

- | | | |
|----|---|--|
| 1. | Favorites | 1:00 POWER 100
TOUCH START OR
MANUAL KEY |
| 2. | MICRO
Time Cook | ENTER COOKING TIME |
| 3. | 2 0 0 | 2:00 TOUCH START
OR POWER LEVEL |
| 4. |  | Empieza el contrareloj
del tiempo.
POWER 100 |

Ejemplo: Para recuperar la receta favorita.

Toque: **La pantalla mostrará:**



- | | | |
|----|---|---|
| 1. | Favorites | 2:00 POWER 100 TOUCH
START OR
MANUAL KEY |
| 2. |  | Empieza el contrareloj
del tiempo y la
COCCIÓN.
POWER 100 |

Quando se acaba el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá 'COOK END'.

FUNDIR

El horno usa baja energía para fundir alimentos (mantequilla o margarina, chocolate, malvaviscos o alimentos procesados con queso). Vea la tabla a continuación:

Ejemplo para 8 onzas de chocolate:

Toque:	La pantalla mostrará:
1. 	Hora del día.
2. Soften Melt	SELECT MENU 1 TO 4
3. 3	CHOCOLATE TOUCH 1 TO 2
4. 2	8 OZ TOUCH START
5. 	Empieza el contrareloj del tiempo. CHOCOLATE

ABLANDAR

El horno usa baja energía para ablandar alimentos (mantequilla, helados, quesos crema y jugos helados). Vea la tabla a continuación.

Ejemplo para cuarto de helado:



Toque:	La pantalla mostrará:
1. 	Hora del día.
2. Soften Melt	SELECT MENU 1 TO 4
3. 3	ICE CREAM TOUCH 1 TO 3
4. 2	QUART TOUCH START
5. 	Empieza el contrareloj del tiempo. ICE CREAM

TABLA DE INDICACIONES PARA FUNDIR

CÓDIGO	CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
1	Mantequilla	Desenvuélvala y colóquela en un envase apto para microondas. No es necesario cubrir la mantequilla. Al concluir la cocción revuelva para completar la fusión.	1,2 o 3 porciones
2	Quesos	Use solamente alimentos procesados con queso. Córtele en cubos. Colóquelo en una sola capa en un envase apto para microondas. Al concluir la cocción revuelva para completar la fusión.	8 o 16 onzas
3	Chocolate	Pueden usarse botones de chocolate o cubos de chocolate de hornear. Desenvuelva los cuadrados y colóquelos en un recipiente apto para microondas. Al fin del ciclo revuélvalos para completar la fusión.	4 o 8 onzas

TABLA DE INDICACIONES PARA ABLANDAR

CÓDIGO	CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
1	Mantequilla	Destape y coloque dentro de un contenedor para microondas. La mantequilla estará a la temperatura del recinto y lista para su uso en la receta.	1,2 o 3 porciones
2	Quesos crema	Desenvuelva y coloque en un envase apto para microondas. El queso crema estará a temperatura ambiente y listo para usar según la receta.	3 o 8 onzas
3	Helados	Coloque el envase en el horno. Los helados serán lo suficientemente blandos para ser aprovechados más fácilmente.	Pinta, Cuarto, Medio galón

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Tres secuencias de descongelamiento están predeterminadas en el horno. La función de descongelamiento automático le proporciona el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados. La guía de cocina le mostrará cuál secuencia de descongelamiento se recomienda para el alimento que desea descongelar.

Para mayor conveniencia, el descongelamiento automático incluye un mecanismo sonoro incorporado (bip) que le recuerda que debe controlar. Dar vuelta, separar, o volver a arreglar para obtener el mejor resultado del descongelamiento. Hay tres diferentes niveles de descongelamiento.

1. **CARNES**
2. **CARNE DE AVE**
3. **PESCADO**
4. **PAN**
5. **RAPIDA** - sólo alimentos de 1 lb (0,45 kg)

• El peso disponible es de 0,1 ~ 6,0 libras.

Ejemplo: Para descongelar libra de carne molida.	
Toque:	La pantalla mostrará:
1. Auto Defrost	MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3 BREAD TOUCH 4 RAPID TOUCH 5
2. 1	MEAT ENTER WEIGHT
3. 1 y 2 para introducir el peso	1.2 LBS TOUCH START
4. 	Empieza el contrareloj del tiempo. DEFROST

NOTA:

Cuando toque el pad **START**, la pantalla cambia para la cuenta regresiva de descongelamiento. Sonará un bip en el horno durante el ciclo de **DESCONGELAMIENTO**. En este momento, abra la puerta y dé vuelta o vuelva a arreglar el alimento. Quite cualquier porción que ya esté descongelada. Vuelva a colocar en el horno las porciones congeladas y toque **START** para retornar al ciclo de descongelamiento.

SUGERENCIAS PARA OPERAR

- Para obtener mejores resultados, saque el pescado, marisco, carne o ave su paquete (envoltura) original. De otro modo la envoltura guardará el vapor y el jugo cerca de los alimentos, esto puede causar que la superficie externa de los alimentos se cocine.
- Para obtener mejores resultados, dé a la carne molida la forma de una rosca (dona) antes de congelarla. Cuando la descongele, al sonar el bip raspe la carne ya descongelada y continúe el descongelamiento.
- Coloque los alimentos en un recipiente plano o sobre una rejilla de asado para microondas para recoger el goteo.

Esta tabla le muestra la selección del tipo de alimento y el peso que puede establecer para cada tipo. Para obtener mejores resultados, afloje o quite la cubierta del alimento.

ALIMENTO	TOQUE Descong. Automát.	PESOS QUE PUEDE DETERMINAR (en décimas de libra)
Meat	1	,1 a 6,0 (45g a 2722g)
Poultry	2	,1 a 6,0 (45g a 2722g)
Fish	3	,1 a 6,0 (45g a 2722g)
Pan	4	,1 a 1,0 (45g a 2722g)
Rapid	5	sólo alimentos de 1 lb (0,45 kg)

TABLA DE CONVERSIÓN DE PESO

Usted probablemente no está acostumbrado a medir los pesos de los alimentos en libras y en onzas que son fracciones de libra (por ejemplo, 4 onzas igual a 1/4 libra). No obstante, para poder introducir el peso del alimento en "Descongelamiento automático", debe especificarlo en libras y décimas de libra.

Si el peso en el paquete del alimento está expresado en fracciones de libra, puede usar la siguiente tabla para convertir el peso a fracciones decimales.

Peso equivalente

ONZAS	PESO DECIMAL
1,6	,10
3,2	,20
4,8	,30
6,4	,40
8,0	,50 media libra
9,6	,60
11,2	,70
12,8	,80
14,4	,90
16,0	1,00 una libra

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

NOTA: La carne de forma irregular y los cortes de carne grandes y grasos deben tener las partes delgadas o grasosas cubiertas y protegidas con una con una hoja de papel de aluminio al comienzo de una secuencia de descongelación.

Programar carnes

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE DE VACA			
Carne molida, en bulto	CARNE	Quite con un tenedor las porciones descongeladas. Dé vuelta. Vuelva el resto al horno.	No descongelar menos de 1/4 onza. Congele en forma de rosca (dona).
Carne molida, en hamburguesas	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	No descongele menos de dos onzas de hamburguesas. Comprima el centro cuando ponga a congelar.
Bistec redondo	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hojas de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Filete de lomo	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hojas de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Estofado de carne	CARNE	Quite las porciones descongeladas con tenedor. Separe el resto. Vuelva el resto al horno.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Asado a la olla Carne molida asada	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Asado de costilla	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Nalga arrollada asada	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
CORDERO			
Cubos para estofado	CARNE	Quite las porciones descongeladas con un tenedor. Vuelva el resto al horno.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Chuletas (de 1 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
CERDO			
Chuletas (de 1/2 pulgada de ancho)	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Perro caliente	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Costillas sueltas Costillas estilo country	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Tira de Salchichas,	CARNE	Separe y vuelva a disponer.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.
Salchicha, en bulto	CARNE	Quite las porciones descongeladas con un tenedor. Dé vuelta. Vuelva el resto al horno.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Lomo asado deshuesado	CARNE	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque sobre una parrilla para asar apta para microondas.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO (CONT.)

Programar aves

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO Entero (hasta 6 libras) Despresado	AVES	Dé vuelta (concluya el descongelamiento con la pechuga hacia abajo). Cubra las áreas calientes con hojas de papel de aluminio. Separe las partes y reacomode. Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque el pollo con la pechuga hacia arriba sobre una rejilla para asado apta para microondas. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría. Quite los menudos cuando el pollo esté parcialmente descongelado. Coloque en una parrilla para asar apta para microondas. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría.
GALLINAS Enteras	AVES	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque en una parrilla para asar apta para microondas. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría.
PAVO Pechuga (por bajo de 6 libras)	AVES	Dé vuelta. Cubra las áreas calientes con hoja de papel de aluminio.	Coloque en una parrilla para asar apta para microondas. Concluya el descongelamiento sumergiendo en agua fría.

Programar pescados

ALIMENTOS	PRO-GRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
PESCADO Filetes	PESCADO	Dé vuelta. Si fuera posible, separe los filetes cuando se hallen parcialmente descongelados.	Coloque en un plato de horno apto para microondas. Cuidadosamente separe los filetes bajo agua fría.
Bistec	PESCADO	Separe y vuelva a disponer.	Coloque en un plato de horno apto para microondas. Deje correr agua fría hasta que concluya el descongelamiento.
Enteros	PESCADO	Dé vuelta.	Coloque en un plato de horno apto para microondas. Cubra la cabeza y la cola con papel aluminio; no deje que el papel aluminio toque los lados del horno de microondas. Deje correr agua fría hasta que concluya el descongelamiento.
SHELLFISH Crabmeat	PESCADO	Sepárelos. Dé vuelta.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Lobster tails	PESCADO	Dé vuelta y vuelva a disponerlas.	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Shrimp	PESCADO	Sepárelos y vuelva a disponerlos	Coloque en un plato de horno apto para microondas.
Scallops	PESCADO	Sepárelos y vuelva a disponerlos	Coloque en un plato de horno apto para microondas.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO (CONT.)

Programar pan

ALIMENTOS	PROGRAMAR	SEÑAL ACÚSTICA	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Rosca Dinner Roll Muffin Hamburguesa Hot Dog Bun Rebanadas de pan Hogaza de pan	PAN	Dar vuelta y volver a cocinar.	Coloque sobre 3 hojas de toalla de papel.

SUGERENCIAS PARA DESCONGELAMIENTO

- Cuando use el Descongelamiento automático, el peso a ser introducido es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el envase).
- Antes de comenzar, asegúrese de quitar cualquiera de los hilos o ataduras de metal que a menudo vienen con las bolsas de alimentos y reemplácelas con hilos o bandas elásticas.
- Abra los envases tales como cartones antes de colocarlos en el horno.
- Siempre rompa o perforo las bolsas plásticas o envolturas.
- Si los alimentos están envueltos, quite la hoja de aluminio y colóquelos en un envase adecuado.
- Rompa las cáscaras si hubiera, de alimentos congelados tales como salchichas.
- Doble los envases plásticos de alimentos para asegurar un descongelamiento parejo.
- Siempre calcule en menos el tiempo de descongelamiento. Si el alimento descongelado está aún helado en el centro, vuelva a colocarlo en el horno de microondas para más descongelamiento.
- El tiempo que toma el descongelamiento varía de acuerdo a la solidez de congelamiento del alimento.
- La forma del envase afecta a la velocidad con que el alimento se descongela. descongelar. Los envases planos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Cuando el alimento comienza a descongelarse, separe los pedazos. Los pedazos separados se descongelan más fácilmente.
- Use pedazos pequeños de hojas de papel de aluminio para cubrir las partes de alimentos como alas de pollo, extremos de patas, colas de pescado, o áreas que comienzan a calentarse. Asegúrese que la hoja de aluminio no toque los lados, techo, o fondo del horno. La hoja de aluminio puede dañar el revestimiento interior del horno.
- Para obtener mejores resultados, permita permanecer al alimento después de descongelarse. (Para más información sobre tiempo de permanencia, vea la sección "Sugerencias de cocción en microondas")
- Dé vuelta el alimento durante el descongelamiento o tiempo de permanencia. Separe y quite el alimento cuando sea necesario.

SENSOR OPERATIVA INSTRUCCIONES

El sensor de cocción le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas sin seleccionar los tiempos de cocción y niveles de potencia. La pantalla indicará "round shape" (forma redonda) durante el periodo inicial del sensor. El horno automáticamente determina el tiempo de cocción requerido para cada artículo de cocina. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de los alimentos, le indicará al horno cuanto le tomará calentarlo. La pantalla mostrará el tiempo restante de calentamiento. Para obtener los mejores resultados con el sensor, siga estas recomendaciones:

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben hallarse a temperatura normal de almacenamiento.
2. La bandeja de vidrio y la parte externa del recipiente deben estar secos para asegurar los mejores resultados de cocción.
3. Los alimentos siempre deben estar cubiertos de modo suelto con envoltura plástica apta para microondas, papel encerado o una tapa.
4. No abra la puerta ni toque la tecla "STOP" durante el tiempo correspondiente al sensor. Cuando este tiempo termine, el horno emitirá dos bips, y el tiempo restante para cocinar aparecerá en la pantalla. En este momento podrá abrir la puerta para revolver, girar o redistribuir el alimento.

GUÍA DEL SENSOR DE COCCIÓN

Envases apropiados y cubiertas asegurarán buenos resultados de cocción por medio del sensor.

1. Siempre use envases aptos para microondas y cúbralos con tapas o envolturas plásticas ventiladas.
2. Nunca use cubiertas plásticas ajustadas o selladas. Estas pueden evitar que el vapor escape y causar un exceso de cocción en los alimentos.
3. Haga coincidir la cantidad con el tamaño del envase. Llene los envases por lo menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese que el exterior del envase de horneado y el interior del horno de microondas se hallen secos antes de colocar el alimento en el horno. Las gotas de humedad al transformarse en vapor pueden confundir al sensor.

SENSOR PARA PALOMITAS DE MAÍZ

La opción **Popcorn** le permite hacer palomitas de maíz sin tener que programar el tiempo ni la potencia.

Ejemplo: Para hacer palomitas.

Toque: **La pantalla mostrará:**

- | | |
|------------|---------|
| 1. Popcorn | POPCORN |
|------------|---------|

Quando haya concluido el tiempo de cocción oír cuatro bips y aparecerá "COOK END" en la pantalla.

SENSOR DE COCCIÓN

La tecla 'COOK SENSOR' le permite calentar alimentos preparados en el microondas sin necesidad de programar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia. La opción 'COOK SENSOR' tiene programados niveles de potencia para 6 categorías de alimentos.

Ejemplo: Cuisson du riz.

Toque: **La pantalla mostrará:**

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1. Sensor Cook | SELECT MENU 1 TO 6 |
| 2. 6 | RICE |

Quando haya concluido el tiempo de cocción oír cuatro bips y aparecerá "COOK END" en la pantalla.

SENSOR DE RECALENTAMIENTO

La tecla 'REHEAT SENSOR' le permite recalentar alimentos comunes preparados en microondas sin necesidad de programar el tiempo ni el nivel de potencia.

Ejemplo: Réchauffage de deux parts de pizza.

Toque: **La pantalla mostrará:**

- | | |
|------------------|--------------------|
| 1. Sensor Reheat | SELECT MENU 1 TO 4 |
| 2. 3 | PIZZA SLICE |

Quando haya concluido el tiempo de cocción oír cuatro bips y aparecerá "COOK END" en la pantalla.

TABLA DEL SENSOR DE COCCIÓN

NÚMERO DE LA TECLA	CATEGORIA	DIRECCIONES	CANTIDAD
1	Papas al Horno	Perfore cada papa con un tenedor y coloque sobre la bandeja del horno al rededor del borde, apartada al menos una pulgada. Después de la cocción, deje reposar unos 5 minutos.	1~4 medio (aprox. De 8 a 10 onzas cada una)
2	Verdura Enlatada	Saque de la lata externa. Coloque en un plato de horno apto para microondas del tamaño apropiado, cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, agite y deje reposar unos 3 minutos.	1~4 vasos
3	Verduras Congeladas	Saque del empaque, lave la escarcha bajo el agua corriente. Coloque en un plato de horno apto para microondas del tamaño apropiado. Agregue la cantidad del agua de acuerdo a la cantidad (1-2 vasos: 2 cucharadas de té, 3-4 vasos : 4 cucharadas de té) Cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, agite y deje reposar unos 3 minutos	1~4 vasos
4	Entrada Congelada	Saque del empaque exterior. Divídalo. Si no está en un plato de horno apto para microondas, colóquelo sobre el plato, cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, deje reposar unos 3 minutos.	De 10 a 21 onzas
5	Verdura fresca	Prepare como lo desee, limpie y quite el agua residual sobre las verduras. Coloque en plato de horno apto para microondas del tamaño apropiado. Agregue la cantidad del agua de acuerdo a la cantidad (1-2 vasos: 2 cucharadas de té, 3-4 vasos : 4 cucharadas de té) Cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, agite y deje reposar unos 3 minutos	1~4 vasos
6	Arroz	Coloque arroz y líquido doble veces de su cantidad (agua, pollo o esencia de verdura) en un plato de horno apto para microondas de 2 cuarto. Cubra con envoltura plástica y abra unos respiraderos. Después de la cocción, deje reposar unos 10 minutos. Agítelo para suavizar el arroz.	1/2-2 vasos Use grano de arroz grandes o medio. Cocine el arroz instantáneo de acuerdo a las indicaciones del paquete.

TABLA DEL SENSOR DE RECALENTAMIENTO

NÚMERO DE LA TECLA	CATEGORIA	DIRECCIONES	CANTIDAD
1	Caserola	Coloque en una caserola o recipiente aptos para el horno de microonda. Cubra con una envoltura plástica perforada. Agite y deje permanecer 3 minutos.	1~4 vasos
2	Plato de Cena	Coloque sobre un plato bajo Cubra con una envoltura plástica perforada. Deje permanecer 3 minutos.	1~2 porciones
3	Tajadas de Pizza	Este es la función de recalentamiento para una pizza sobrante. Coloque en un papel de cocina sobre un plato de horno apto para microondas.	1~4 tajadas
4	Sopa / Salsa	Coloque en una caserola somera apta para el horno de microonda. Cubra con una envoltura plástica perforada. Agite y deje permanecer 3 minutos.	1~4 vasos

COCCIÓN AUTOMÁTICA

"Cocción Automática" le provee 6 categorías predeterminadas para la cocción.

Ejemplo: Para cocinar 2 tajadas de tocineta.

Toque: **La pantalla mostrará:**

1. Auto Cook SELECT MENU 1 TO 6
2. 1 BACON TOUCH 2 TO 6
3. 2 2 SLICES TOUCH START
4.  Empieza el contrareloj del tiempo y la **COCCIÓN.**
BACON

Ejemplo: Para cocinar 2 vasos de bebida.

Toque: **La pantalla mostrará:**


1. Auto Cook SELECT MENU 1 TO 6
2. 2 BEVERAGE TOUCH 1 TO 2
3. 2 2 CUPS TOUCH START
4.  Empieza el contrareloj del tiempo y la **COCCIÓN.**
BEVERAGE


TABLA PARA LA COCCIÓN AUTOMÁTICA

NÚMERO DE LA TECLA	CATEGORIA	DIRECCIONES	CANTIDAD
1	Tocineta	Coloque las tiras de tocineta sobre la rejilla para mejores resultados. (Utilice un plato para cena alineado con el papel de cocina si se dispone de la rejilla.)	2~6 tajadas
2	Bebida	Use una mug de boca ancha. No lo cubra. (Tenga cuidado, la bebida puede estar muy caliente! A veces los líquidos calentados en los contenedores cilíndricos salpicará al mover el vaso.)	1~2 vasos
3	Pedazos de Pollo Hot Cereal	Coloque los pedazos de pollo en un recipiente de tamaño apropiado, aprobado para uso en el microondas, cúbralo con papel de plástico y deje un respiradero.	0.5~2.0 lbs
4	Panecillos Frescos/ Molletes	Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Si los molletes pesan más de 3 oz cada uno, cuente cada uno como dos cuando vaya a registrar la cantidad).	1-6 pedazos (2-3 onzas cada uno)
5	Panecillos Congelados/ Molletes	Sáquelos del envase y colóquelos en un plato. (Si los molletes pesan más de 3 oz cada uno, cuente cada uno como dos cuando vaya a registrar la cantidad).	1-6 pedazos (2-3 onzas cada uno)
6	Cereal Caliente	Prepare como lo indica el empaque y cocine. Agite bien antes de comer. Use únicamente los cereales calientes instantáneos.	1~6 porciones

MANTENER CALIENTE

Puede mantener calientes y seguros los alimentos cocinados, calentados en su horno de microondas hasta 90 minutos (aproximadamente 1 hora, 30 minutos). Puede usar "Mantener caliente" por sí mismo, o seguir automáticamente un ciclo de cocción.

Ejemplo: Para usar la función "Mantener caliente".

Toque:	La pantalla mostrará:
1. Warm & Hold	HOLD WARM TOUCH START
2. 	90:00 HOLD WARM

Al final de la función "Mantener caliente", aparecerá en la pantalla el mensaje "END " y se oirán cuatro tonos.

Para que "Mantener caliente" siga automáticamente a otro ciclo:

- **Mientras está tocando** las instrucciones de cocina, toque Mantener caliente antes de tocar START. Cierre la puerta y toque Mantener Caliente, luego toque START si se desea un tiempo adicional de Mantener Caliente.
- **Cuando termina el último ciclo de cocción**, oirá dos tonos. "Mantener caliente" seguirá mientras el horno continúa funcionando.
- Puede programar que "Mantener caliente" siga al descongelamiento automático, cocción o cocción en ciclos múltiples.

NOTAS:

- "Mantener caliente" opera hasta un total de 90 minutos.
- Abrir el horno cancela "Mantener caliente". Cierre la puerta y toque "Mantener caliente", luego toque START si se desea un tiempo adicional de "Mantener caliente"
- Los alimentos ya cocinados deben ser cubiertos durante "Mantener caliente".
- Los platos de pastelería (pasteles, empanadas, etc.) deben estar sin cubierta durante la función "Mantener caliente".
- Las comidas completas que se desee mantener calientes sobre un plato, deben cubrirse durante la función "Mantener caliente".
- No use más de un ciclo completo de "Mantener caliente" (aproximadamente 1 hora, 30 minutos). La calidad de algunos alimentos se desmejorará con un tiempo muy extendido.

CONSEJOS PARA COCINAR POR CONVECCIÓN

Esta sección le da instrucciones para cocinar y procedimientos para utilizar cada una de las funciones de convección. Por favor lea cuidadosamente estas instrucciones. El procedimiento de cocinado por convección hace que circule aire caliente a través del interior del horno por medio de un ventilador.

El constante movimiento del aire envuelve a la comida para calentar rápidamente la parte exterior, dorando y encerrando el sabor por medio del constante movimiento de aire caliente sobre la superficie de la comida. Su horno cocina por convección cuando utiliza el botón Convección. **NO UTILICE EL HORNO SIN TENER EL PLATO GIRATORIO EN SU LUGAR.**

1. **Cuando cocine por convección**, siempre utilice la rejilla de metal sobre el plato giratorio.
2. **No cubra** el plato giratorio ni la rejilla de metal con papel de aluminio.
3. Las **charolas redondas para pizza**, son excelentes utensilios para cocinar por convección. Prefiera charolas que no tengan mangos largos.
4. **Cocine por convección** para hacer suflé, pan, galletas, bizcocho "angel food", carne y algunos tipos de pescado.
5. **Su horno viene** equipado con una charola metálica que puede ser utilizada para cocinar por convección o en el modo combinado.
6. **Usted no necesita utilizar** ninguna técnica especial para adaptar sus recetas favoritas de hornear para cocinar por convección; sin embargo, se necesita bajar la temperatura del horno a 25°F de la temperatura recomendada mencionada en las instrucciones de empaque al preparar la comida empacada en el modo convencional.
7. **Cuando hornee** pasteles, galletas, pan de molde, panecillos u otros tipos de alimentos horneados, la mayoría de las recetas necesitan precalentamiento. Precaliente el horno vacío tal como lo hace en su horno convencional. Usted puede empezar la comida pesada y densa como son las carnes de res, cazuelas o carne de cerdo sin necesidad del precalentamiento.
8. Todos los **utensilios de cocina a prueba de calor** o metálicos pueden ser utilizados para cocinar por convección.
9. Como en la cocina convencional, la distancia entre la comida y la fuente de calor afecta los resultados de la cocción. Refiérase a las tablas disponibles en esta Guía de uso y cuidado.
10. **Utilice utensilios de metal** sólo cuando cocine por convección. Nunca utilice utensilios metálicos cuando cocine por microondas o en combinación ya que se puede producir chisporroteo y daño al horno.
11. **Después del precalentamiento**, si no abre la puerta, el horno automáticamente mantiene el interior a la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos.

PRECAUCIONES




- La cavidad, puerta, mesa giratoria, reposa rodillo, bandeja metálica, cremallera metálica del horno y los utensilios de la cocina se volverá muy caliente. **UTILICE GUANTES DELGADOS PARA EL HORNO** al remover la comida, los utensilios de la cocina, la cremallera metálica, bandeja metálica y la mesa giratoria del horno luego de la cocción.
- No utilice recipientes de plástico livianos, envolturas de plástico ni productos de papel durante ningún ciclo de convección.

CONVECCIÓN

Durante la cocción por convección, se usa un elemento calentador para elevar la temperatura del aire en el interior del horno. La temperatura para cocinar por convección puede ser programada en un rango que va de 100°F a 450°F.

NOTAS: Baje la temperatura del horno a 25°F de la temperatura recomendada mencionada en las instrucciones de empaque. El tiempo de cocción variará dependiendo del estado de los alimentos o de sus propias preferencias.




Ejemplo: Para cocinar por convección a 325°F durante 45 minutos con precalentamiento.

Toque:	La pantalla mostrará:
1. 	Hora del día
2. CONVECTION Bake/Roast	350 F ENTER TEMPERATURE OR TOUCH START
3. 5	325 F TOUCH START
4.  2X	325 F PREHEAT
5. 4 5 0 0	45:00 TOUCH START Empieza el contrareloj del tiempo.
6. 	325 F CONVECTION

NOTAS:

- Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento, se activan cinco (5) pitidos y 'Preheat End' se despliega en la pantalla. El horno va a mantener esa temperatura automáticamente durante 30 minutos.
- La temperatura interna del horno baja rápidamente cuando se abre la puerta; sin embargo, esto no debería evitar que el alimento se cocine por completo durante el tiempo de cocinado normal.
- Durante la cocción por convección, el ventilador de extracción en la campana de ventilación se encenderá automáticamente en NIVEAU 1 predeterminada para proteger el horno.

Ejemplo: Para cocinar por convección a 375°F durante 30 minutos sin precalentamiento.

Toque:	La pantalla mostrará:
1. 	Hora del día
2. CONVECTION Bake/Roast	350 F ENTER TEMPERATURE OR TOUCH START
3. 7	375 F TOUCH START
4. 	375 F ENTER COOKING TIME
NOTA : Si presiona el botón start (iniciar), esto operará.	
5. 3 0 0 0	30:00 375 F TOUCH START Empieza el contrareloj del tiempo.
6. 	375 F CONVECTION

NOTA:

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

Botón numérico	Temperatura
1	100°F
2	250°F
3	275°F
4	300°F
5	325°F
6	350°F
7	375°F
8	400°F
9	425°F
0	450°F

GUÍA DE HORNEADO POR CONVECCION

1. Use siempre la parrilla de convección para hornear por convección. Coloque el alimento directamente sobre la parrilla o colóquelo en una bandeja de metal y luego coloque esa bandeja sobre la parrilla. Para obtener los mejores resultados con alimentos tales como las papas a la francesa o los palitos de queso, deje suficiente espacio entre los artículos de modo que no se toquen entre ellos. Un flujo de aire apropiado es necesario para un rendimiento óptimo.
2. Los utensilios de aluminio conducen el calor rápidamente. Para la mayoría de los horneados por convección, las superficies claras y brillantes proporcionan mejores resultados ya que evitan que el alimento se dore demasiado en el tiempo que toma cocinar el centro del mismo. Los utensilios con fondos opacos (de acabado satinado) se recomiendan para preparar tortas y pasteles para que la base quede bien dorada.
3. Los acabados oscuros o sin brillo, el vidrio y la pirocerámica absorben el calor, lo que puede resultar en cáscaras más secas y crujientes.
4. Se recomienda que se precaliente el horno cuando se hornee por convección. Las carnes, cacerolas y carne de ave no requieren precalentamiento.
5. Para evitar el calentamiento irregular y ahorrar energía, abra la puerta para verificar el alimento lo menos posible.

Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Panes	Galletas Refrigeradas	375°F (190°C)	11 a 14	Aumente el tiempo de horneado para las galletas más grandes.
	Pan de maíz	350°F (177°C)	35 a 40	
	Panecillos	425°F (218°C)	18 a 22	Retire de las bandejas inmediatamente y enfríe levemente sobre la rejilla.
	Panecillos ligeros	325°F (163°C)	45 a 55	Perfore cada panecillo ligero con un tenedor antes de sacarlo del horno para permitir que salga el vapor.
	Pan de nuez o de frutas	325°F (163°C)	60 a 70	El interior debe estar húmedo y blando.
	Pan con levadura	375°F (190°C)	16 a 23	
	Pan dulce o normal	350°F (177°C)	13 a 16	Engrase levemente la bandeja para hornear.
Tortas	Tortas esponjosas	350°F (177°C)	35 a 40	Coloque la bandeja en la parrilla.
	Bizcochos de chocolate	350°F (177°C)	26 a 30	Hornee 2 capas de bizcochos de chocolate a la vez.
	Torta de café	325°F(163°C)	30 a 35	
	Ponquecitos	325°F(163°C)	20 a 25	
	Torta de fruta (de molde)	275°F(135°C)	90 a 100	El interior debe estar húmedo y blando.
	Pan de jengibre	300°F(149°C)	25 a 30	
	Tortas de mantequilla, mezclas para tortas	325°F(163°C)	35 a 45	
	9 x 13	325°F(163°C)	35 a 45	Voltee a la mitad del horneado.
	Torta de tubo	325°F(163°C)	30 a 40	Engrase y esparza harina sobre la bandeja.
Torta de ponqué	325°F(163°C)	45 a 55	Enfríe en la bandeja por 10 minutos antes de voltear en la parrilla.	
Galletas	Con trozos de chocolate	350°F (177°C)	11 a 14	Coloque la bandeja de metal en la parrilla. Aumente el tiempo de horneado para la masa congelada.
	De azúcar	350°F (177°C)	11 a 14	Coloque la bandeja de metal en la parrilla.
Frutas y otros postres	Manzanas o peras horneadas	350°F (177°C)	35 a 40	Hornee en un utensilio con lados llanos.
	Pudín de pan	300°F(149°C)	35 a 40	El pudín está listo cuando se puede insertar un cuchillo en el medio y el mismo sale limpio.
	Ponqués de crema	400°F(205°C)	30 a 35	Perfore el ponqué dos veces con un palillo de dientes para liberar el vapor después de 25 minutos en el horno.
	Suspiros	300°F(149°C)	30 a 35	Cuando estén listos, apague el horno y deje enfriar en el mismo por 1 hora.

NOTAS:

- La temperatura del horno indicada en el cuadro superior debe ser tomado sobre la temperatura recomendada del horno mencionada en las instrucciones de empaque.
- El tiempo de cocción que se muestra en la tabla sólo sirve como referencia. Deberá ajustar el tiempo dependiendo del estado de los alimentos o de sus propias preferencias. Compruebe si está hecho en el mínimo tiempo y, a continuación.

GUÍA DE HORNEADO POR CONVECCION (CONT.)

Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Pasteles y repostería	Pasteles congelados	400°F(205°C)	50 a 60	Coloque la bandeja de metal en la parrilla y colóquela en el horno frío. Precaliente el horno, la bandeja y la parrilla a 400°F (204°C). Cuando se hayan precalentado, coloque el pastel congelado en la bandeja de metal y hornee de acuerdo con las instrucciones del empaque o hasta que la masa esté dorada y el relleno esté caliente.
	Cubiertos de crema batida	450°F(232°C)	9 a 11	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Capa doble	400°F(205°C)	50 a 55	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Quiche	350°F(177°C)	30 a 35	Deje reposar por 5 minutos antes de cortar.
	Base de pastelería	400°F(205°C)	10 a 16	Perfore la base con un tenedor para evitar el encogimiento.
Cacerolas	Carne, pollo, mariscos y combinaciones	350°F(177°C)	20 a 40	Los tiempos de cocción variarán según el tamaño y los ingredientes de la cacerola.
	Pasta	350°F(177°C)	25 a 45	Los tiempos de cocción variarán según el tamaño y los ingredientes de la cacerola.
	Papas, sancochadas	350°F(177°C)	55 a 60	Deje reposar por 5 minutos antes de servir.
	Verduras	350°F(177°C)	25 a 35	Los tiempos de cocción variarán según el tamaño y los ingredientes de la cacerola.
Alimentos de conveniencia	Masa para pan congelada	350°F(177°C)	30 a 35	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Platillo principal congelado	325°F(163°C)	70 a 80	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Pizza congelada con masa leudante	400°F(205°C)	25 a 35	Siga las instrucciones del empaque para la preparación. La pizza no debe ser más grande que la parrilla.
	Pizza congelada	400°F(205°C)	17 a 21	Siga las instrucciones del empaque para la preparación. La pizza no debe ser más grande que la parrilla.
	Papas a la francesa	450°F(232°C)	15 a 19	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Barquilla congelada	400°F(205°C)	5 a 7	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Palitos de queso congelados	450°F(232°C)	6 a 8	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Pastelitos congelados	450°F(232°C)	18 a 22	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
Platos principales	Pastel de carne	400°F(205°C)	30 a 40	Deje reposar por 5 minutos después de cocinar.
	Estofado horneado	325°F(163°C)	80 a 90	Dore la carne antes de combinarla con los líquidos y verduras.
	Filete suizo	350°F(177°C)	60 a 70	Deje reposar por 2 minutos después de cocinar.
	Pimentones rellenos	350°F(177°C)	40 a 45	Use pimentones verdes, rojos o amarillos.
Verduras	Mitades de calabaza	375°F(190°C)	55 a 60	Perfore la concha varias veces. Añada 1/2 taza de agua al plato. Voltee las mitades de calabaza con el lado cortado hacia arriba a los 30 minutos de cocción y cúbralas.
	Papas horneadas	425°F(218°C)	50 a 60	Perfore la concha con un tenedor antes de hornear.
	Papas horneadas dos veces	400°F(205°C)	25 a 30	Perfore la concha con un tenedor antes de hornear.

NOTAS:

- La temperatura del horno indicada en el cuadro superior debe ser tomado sobre la temperatura recomendada del horno mencionada en las instrucciones de empaque.
- El tiempo de cocción que se muestra en la tabla sólo sirve como referencia. Deberá ajustar el tiempo dependiendo del estado de los alimentos o de sus propias preferencias. Compruebe si está hecho en el mínimo tiempo y, a continuación.

GUIA DE ASADO DE CARNE PARA COCCION POR CONVECCION

Alimento		Temp. del Horno*	Tiempo, Min.
Carne de res	Costillas (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)		
	Semicrudas	300°F(149°C)	45 a 50
	A medio cocer	300°F(149°C)	50 a 55
	Bien cocidas	300°F(149°C)	55 a 60
	Costillas deshuesadas, lomo superior		
	Semicrudas	300°F(149°C)	53 a 58
	A medio cocer	300°F(149°C)	58 a 63
	Bien cocidas	300°F(149°C)	63 a 68
	Solomillo de res		
	Semicrudas	300°F(149°C)	28 a 32
A medio cocer	300°F(149°C)	32 a 36	
Asado de cazuela (2 1/2 a 3 lbs / 1,1 a 1,4 kg)	Paletilla, punta trasera	300°F(149°C)	83 a 88
	Pastel de carne (2 lbs/0,9 kg)	400°F(205°C)	65 a 75
Jamón	Enlatado (3 lb/1,4 kg completamente cocido)	325°F(163°C)	20 a 25
	Trasero (5 lb/2,3 kg completamente cocido)	325°F(163°C)	20 a 25
	De pierna (5 lb/2,3 kg completamente cocido)	325°F(163°C)	17 a 20
Cordero	Con hueso (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)		
	A medio cocer	300°F(149°C)	42 a 47
	Bien cocido	300°F(149°C)	47 a 52
	Deshuesado (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)		
A medio cocer	300°F(149°C)	50 a 55	
Bien cocido	300°F(149°C)	55 a 60	
Cerdo	Con hueso (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8kg)	300°F(149°C)	48 a 52
	Deshuesado (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)	300°F(149°C)	56 a 61
	Chuletas de cerdo (de 1/2 a 1 pulg./1,2 a 2,5 cm de grueso)		
	2 chuletas	325°F(163°C)	42 a 45
	4 chuletas	325°F(163°C)	45 a 48
	6 chuletas	325°F(163°C)	48 a 55
Carne de ave	Pollo entero (2 1/2 a 3 1/2 lbs/1,1 a 1,6 kg)	375°F(190°C)	25 a 35
	Piezas de pollo (2 1/2 a 3 1/2 lbs/1,1 a 1,6 kg)	425°F(218°C)	10 a 12
	Pato (4 a 5 lbs/1,8 a 2,3 kg)	375°F(190°C)	19 a 21
	Pechuga de pavo (4 a 6 lbs/ 1,8 a 2,7 kg)	325°F(163°C)	21 a 25
Mariscos	Pescado, entero (3 a 5 lbs/1,4 a 2,3 kg)	400°F(205°C)	13 a 18
	Colas de langosta (6 a 8 onzas/171 a 227 g cada una)	350°F(177°C)	12 a 17

NOTAS:

- El tiempo de asado que se muestra en la tabla sólo sirve como referencia. Deberá ajustar el tiempo dependiendo del estado de los alimentos o de sus propias preferencias. Compruebe si está hecho en el mínimo tiempo y, a continuación.

CONSEJOS PARA COCINAR EN MODO COMBINADO TIPS FOR COMBINATION COOKING

Esta sección le da instrucciones para operar cada función de cocinado combinado. Por favor lea estas instrucciones cuidadosamente. A veces se sugiere la combinación microondas – convección para lograr los mejores resultados de la cocción, ya que se acorta el tiempo de cocinar para los alimentos que normalmente requieren de un largo tiempo de cocinado. Este proceso de cocinar deja las carnes jugosas en el interior y crujientes en el exterior. En la cocción combinada, el calor de convección y la energía de microondas se alternan automáticamente. Su horno tiene tres modos preprogramados que facilitan el uso de la cocción combinada.

CONSEJOS ÚTILES PARA LA COCCIÓN COMBINADO

1. Las carnes pueden ser asadas directamente en la rejilla metálica o en un recipiente poco profundo para hornear, colocado sobre la rejilla. Cuando utilice la rejilla metálica, por favor revise su guía de cocinado para encontrar información acerca de la forma correcta de usarla.
2. Cortes de carne menos suaves pueden ser asados y ablandados utilizando bolsas de cocinar en horno.
3. Cuando hornee, después de que ha terminado el tiempo de cocinado, verifique que esté listo. Si no está cocido completamente, deje reposar en el horno durante unos minutos para que se termine de cocinar.

PRECAUCIONES


1. Todos los utensilios de cocina utilizados en cocinado combinado deben ser aptos para ser utilizados TANTO en un horno como en microondas.
2. Durante el horneado combinado, algunos utensilios de cocina para hornear pueden causar chisporroteo cuando se pongan en contacto con las paredes del horno o con las rejillas metálicas accesorias. El chisporroteo es una descarga de electricidad que ocurre cuando las microondas entran en contacto con el metal.
 - Si ocurre chisporroteo, coloque un plato resistente al calor entre el recipiente y la rejilla de metal.
 - Recomendamos utilizar la charola metálica que viene incluida con el horno. Esta tiene pies de caucho que ayudan a evitar el chisporroteo.
 - Si ocurre chisporroteo con otros utensilios de cocina para hornear, no los utilice para la cocción combinada.

COMBINACIÓN ASAR



Ejemplo: Para asar en cocinado combinado durante 45 minutos a 400°F.

Toque:

La pantalla mostrará:

- | | | |
|----|---|---|
| 1. |  | Hora del día. |
| 2. | COMBO
Bake/Roast

Una vez Co-1,
Dos veces Co-2. | Co-1

375 F ENTER
TEMPERATURE OR
TOUCH START OR
COMBI. |
| 3. | 8 | 400 F TOUCH START |
| 4. |  | 400 F ENTER
COOKING TIME |
| 5. | 4 5 0 0 | 45:00
400 F TOUCH START |
| 6. |  | Empieza el contrareloj
del tiempo y la
COCCIÓN.

400 F COMBI 1 |

NOTAS:

- El rango de temperatura tiene 9 pasos desde 250°F hasta 450°F.
- Durante la cocción por combinada, el ventilador de extracción en la campana de ventilación se encenderá automáticamente en NIVEAU 1 predeterminada para proteger el horno.



OPRIMA LA TECLA COMBI	COMBI	CATEGORIA	TEMPERATURA DEL HORNO
Una vez	Co-1	Combinacion ASAR	Convección 375°F
Dos veces	Co-2	Combinacion HORNEAR	Convección 325°F

COCCIÓN RÁPIDA

Este horno puede cocinar alimentos sin que usted introduzca el tiempo de cocción o el nivel de potencia. La COCCIÓN RÁPIDA cuenta con 4 categorías de alimento.

Vea los ajustes disponibles en la CUADRO DE COCCIÓN RÁPIDA en esta página.

Para obtener los mejores resultados, coloque el alimento en la parrilla. Cuando cocine carnes, use la bandeja de metal/bandeja recogegotas para atrapar los goteos.

Toque:	La pantalla mostrará:
1. 	Hora del día.
2. Speed Cook	SELECT MENU 1 TO 4
3. 3	ROAST PORK ENTER WEIGHT
4. 2 0	2.0 Lbs TOUCH START
5. 	Empieza el contrareloj del tiempo y la COCCIÓN. ROAST PORK

CUADRO DE COCCIÓN RÁPIDA

NÚMERO DE LA TECLA	CATEGORIA	DIRECCIONES	CANTIDAD
1	Papas horneadas	Perfore a cada papa varias veces con un tenedor y colóquelas en la rejilla de metal o en una charola metálica.	1~4 unidades
2	Lasaña congelada	Retire el empaque exterior. Retire la envoltura de plástico. Si el alimento no está en un recipiente resistente al horno, colóquelo en un plato adecuado para hornear. Coloque en la rejilla de metal o en una charola metálica. Después de cocinar deje reposar durante 5 minutos.	10 o 21 onzas
3	Asado de cerdo	Seque las presas de pollo con toalla de papel. Coloque en la rejilla de metal o en una charola metálica. Después de cocinar cubra con papel de aluminio holgado. Después de cocinar deje reposar durante 10 minutos.	2 a 4 libras (0.9 a 1.8 Kg.)
4	Pollo entero	Lave por completo el interior y el exterior del pollo con agua fría. Seque el pollo utilizando toallas de papel, asegure las piernas con hilo de cocina. Unte el exterior del pollo con mantequilla derretida o margarina. Coloque la pechuga de pollo hacia abajo en la rejilla metálica o en una charola metálica. Después de cocinar cubra con papel de aluminio holgado. Después de cocinar deje reposar durante 10 minutos.	2 a 4 libras (0.9 a 1.8 Kg.)

GUÍA DE COCCION DE ASADO COMBINADO

Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.
Carne de res	Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.		
	Costillas (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)	375°F(190°C)	9 a 13
	Semicrudas	375°F(190°C)	11 a 15
	A medio cocer	375°F(190°C)	13 a 17
	Bien cocidas		
	Costillas deshuesadas, lomo superior	375°F(190°C)	9 a 13
	Semicrudas	375°F(190°C)	11 a 15
A medio cocer	375°F(190°C)	13 a 17	
Bien cocidas			
Solomillo de res	375°F(190°C)	16 a 18	
Semicrudas	375°F(190°C)	18 a 20	
A medio cocer	375°F(190°C)	18 a 20	
Paletilla, punta trasera o asado de cazuela (21/2 a 3 lbs/1,1 a 1,4 kg) (Use bolsa para cocinar para obtener mejores resultados.)			
Jamón	Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.		
	Enlatado (3 lb/1,4 kg completamente cocido)	300°F(149°C)	15 a 18
	Trasero (5 lb/2,3 kg completamente cocido)	300°F(149°C)	15 a 18
De pierna (5 lb/2,3 kg completamente cocido)	300°F(149°C)	15 a 18	
Cordero	Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.		
	Con hueso (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)	300°F(149°C)	13 a 18
	A medio cocer	300°F(149°C)	18 a 23
	Bien cocido		
Deshuesado (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)	300°F(149°C)	14 a 19	
A medio cocer	300°F(149°C)	19 a 24	
Bien cocido			
Cerdo	Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.		
	Con hueso (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)	300°F(149°C)	17 a 20
	Deshuesado (2 a 4 lbs/0,9 a 1,8 kg)	300°F(149°C)	19 a 22
	Chuletas de cerdo (de 3/4 a 1 pulg./1,9 a 2,5 cm de grueso)		
	2 chuletas	350°F(177°C)	10 a 13
	4 chuletas	350°F(177°C)	13 a 16
6 chuletas	350°F(177°C)	16 a 19	
Carne de ave	Voltee después de que la mitad del tiempo de cocción haya transcurrido.		
	Pollo entero (2 1/2 a 6 lbs/1,1 a 2,7 kg)	375°F(190°C)	15 a 17
	Piezas de pollo (2 1/2 a 6 lbs/1,1 a 2,7 kg)	375°F(190°C)	15 a 18
	Gallinas de Cornualla (sin amarrar)		
	Sin relleno	450°F(232°C)	15 a 18
	Rellenas	375°F(190°C)	22 a 25
	Pato	375°F(190°C)	15 a 18
Pechuga de pavo (4 a 6 lbs/1,8 a 2,7 kg)	300°F(149°C)	11 a 15	

GUÍA DE COCCION DE ASADO COMBINADO (CONT.)

Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.
Mariscos	Pescado Filetes de 1 lb/450 g	350°F(177°C)	7 a 10
	Colas de langosta (6 a 8 onzas/171 a 227 g cada una)	350°F(177°C)	10 a 15
	Camarones (1 a 2 lbs/450 a 900 g)	350°F(177°C)	9 a 14
	Escalopes (1 a 2 lbs/450 a 900 g)	350°F(177°C)	8 a 13

NOTA:

- Los tiempos de asado indicados en la tabla son solo guías para su referencia. Usted debe ajustar el tiempo de acuerdo con la cantidad, tamaño, forma y temperatura del alimento y con su preferencia. Verifique el nivel de cocción del alimento una vez que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción y ajuste el tiempo oprimiendo las teclas 'More+' o 'Less-'.

GUÍA DE COCCION DE HORNEADO COMBINADO

Alimento		Temp. del Horno	Tiempo, Min.	Comentarios
Pasteles y repostería	Quiche	425°F(218°C)	15 a 17	Deje reposar por 5 minutos antes de cortar.
Alimentos de conveniencia	Platillo principal congelado	375°F(190°C)	39 a 43	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Pizza enrollada y rollos de huevo congelados	450°F(232°C)	4 a 6	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
	Pizza	450°F(232°C)	23 a 26	Siga las instrucciones del empaque para la preparación.
Verduras	Papas horneadas	450°F(232°C)	36 a 40	Perfore la concha con un tenedor antes de hornear. Coloque las verduras en la parrilla.

GUÍA PARA CALENTAR/RECALENTAR

Para calentar o recalentar exitosamente en un horno de microondas, es importante seguir algunos lineamientos generales. Mida la cantidad de alimento para determinar el tiempo de recalentamiento necesario. Distribuya el alimento en un arreglo circular para obtener los mejores resultados. La comida que se encuentre a la temperatura ambiental se va a calentar más rápidamente que la comida congelada. Los alimentos enlatados deben ser sacados de las latas y colocados en un recipiente adecuado para microondas. Los alimentos se van a calentar más uniformemente si están cubiertos con una tapa de plástico para microondas o con una envoltura de plástico dejando un respiradero. Retire la tapa con cuidado para evitar quemaduras a causa del vapor. Utilice la siguiente tabla como una guía para recalentar comida cocida.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN (EN ALTO)	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Carne en rebanadas 3 tajadas ($\frac{1}{4}$ pulgada de grueso)	1 - 2 minutos	Ponga la carne en rebanadas en un plato para microondas. Cubra con una envoltura de plástico con respiradero. Nota: El jugo de la carne o la salsa ayudan a mantener una carne jugosa.
Presas de pollo 1 pechuga 1 pierna y muslo	2 - $3\frac{1}{2}$ minutos $1\frac{1}{2}$ - 3 minutos	Coloque las presas de pollo en un plato para cocinar por microondas. Cubra con una envoltura de plástico dejando un respiradero.
Filete de pescado (6 a 8 onzas)	2 - 4 minutos	Coloque el pescado en un plato para cocinar por microondas. Cubra con una envoltura de plástico dejando un respiradero.
Lasaña 1 porción (10 $\frac{1}{2}$ oz.)	4 - 6 minutos	Coloque la lasaña en un plato para cocinar por microondas. Cubra con una envoltura de plástico dejando un respiradero.
Cazuela 1 taza 4 tazas	1 - $3\frac{1}{2}$ minutos 5 - 8 minutos	COCINE en una cazuela para microondas. Dé vuelta a media cocción.
Cazuela crema o queso 1 taza 4 tazas	$1\frac{1}{2}$ - 3 minutos $3\frac{1}{2}$ - $5\frac{1}{2}$ minutos	COCINE en una cazuela para microondas. Dé vuelta a media cocción.
Sloppy Joe o Carne a la barbacoa 1 emparedado ($\frac{1}{2}$ taza de relleno de carne) sin pan	1 - $2\frac{1}{2}$ minutos	Recaliente el relleno y el pan por separado. Cocine el relleno cubierto en una cazuela para microondas. Revuelva una vez. Caliente el pan como se indica en la siguiente tabla.
Puré de papa 1 taza 4 tazas	1 - 3 minutos 5 - 8 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una a media cocción.
Frijoles horneados 1 taza	$1\frac{1}{2}$ - 3 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a media cocción.
Ravioles o pasta en salsa 1 taza 4 tazas	$2\frac{1}{2}$ - 4 minutos $7\frac{1}{2}$ - 11 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a media cocción.
Arroz 1 taza 4 tazas	$1\frac{1}{2}$ - $3\frac{1}{2}$ minutos 4 - $6\frac{1}{2}$ minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a media cocción.
Pan o bollo para emparedado (1 pan)	15 - 30 segundos	Envuelva en una toalla de papel y colóquelo sobre la rejilla giratoria de vidrio.
Verduras 1 taza 4 tazas	$1\frac{1}{2}$ - $2\frac{1}{2}$ minutos 4 - 6 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a media cocción.
Sopa 1 porción (8 onzas)	$1\frac{1}{2}$ - $2\frac{1}{2}$ minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a media cocción.

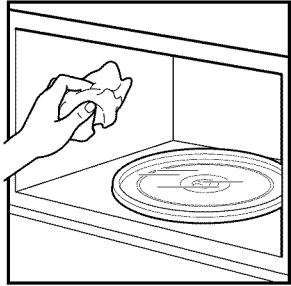
GUÍA PARA VERDURAS FRESCAS

VERDURA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN EN ALTO (MINUTOS)	INSTRUCCIONES	TIEMPO DE REPOSO
Alcachofas (8 oz.cada una)	2 medianas 4 medianas	5 - 8 10 - 13	Recorte.Añada 2 cucharaditas de agua y 2 de jugo. Cubra	2 - 3 minutos
Espárragos frescos, Puntas	1 lb.	3 - 6	Añada media taza de agua.Cubra.	2 - 3 minutos
Vainitas	1 lb.	7 - 11	Añada media taza de agua en una cazuela de 1 1/2 qt.(1 1/2 lt.). Revuelva a media cocción.	2 - 3 minutos
Remolacha fresca	1 lb.	12 - 16	Añada media taza de agua en una cazuela cubierta de 1 1/2qt.(1 1/2lt.). Acomode a media cocción.	2 - 3 minutos
Brócoli fresco	1 lb.	4 - 8	Ponga el brócoli en un plato para hornear. Añada media taza de agua.	2 - 3 minutos
Col, fresca, picada	1 lb.	4 - 7	Añada media taza de agua en una cazuela de 1 1/2 qt.(1 1/2 lt.). Revuelva a media cocción.	2 - 3 minutos
Zanahorias, frescas, rebanadas	2 tazas	2 - 4	Añada 1/4 de taza de agua en una cazuela de 1 1/2 qt.(1 1/2 lt.). Revuelva a media cocción.	2 - 3 minutos
Cauliflower, fresca, entera	1 lb.	7 - 11	Añada cuarto de taza de agua en una cazuela de 1 1/2 qt.(1 1/2lt.). Revuelva a media cocción	2 - 3 minutos
Apio fresco, rebanado Sliced	2 tazas 4 tazas	2 1/2 - 4 1/2 6 - 8	Rebane.Añada media taza de agua en una cazuela cubierta de 1 1/2 qt.(1 1/2 lt.). Revuelva a media cocción.	2 - 3 minutos
Maíz, fresco	2 elotes	5 - 9	Cáscara.Añada dos cucharadas de agua en un plato de hornear de 1 1/2 qt.(1 1/2 lt.). Cubrir.	2 - 3 minutos
Champiñones, frescos, rebanados	1/2 lb.	2 - 3 1/2	Ponga los champiñones en una cazuela cubierta de 1 1/2 qt. (1 1/2 lt.). Revuelva a media cocción.	2 - 3 minutos
Chirivías, frescas, rebanadas	1 lb.	4 - 8	Corte.Añada media taza de agua en una cazuela cubierta de 1 1/2 qt. Revuelva a media cocción.	2 - 3 minutos
Chícharos, verdes, frescos	4 tazas	7 - 10	Añada media taza de agua en una cazuela cubierta de 1 1/2 qt.(1 1/2 lt.). Revuelva a media cocción.	2 - 3 minutos
Camotes, horneados enteros (6 a 8 oz.cada uno)	2 medianas 4 medianas	5 - 10 7 - 13	Perfore algunas veces los camotes con un tenedor. Coloque entre dos toallas de papel. Dé vuelta a media cocción.	2 - 3 minutos 2 - 3 minutos
Papas blancas, horneadas enteras (6 a 8 oz.cada una)	2 papas 4 papas	5 - 8 10 - 14	Perfore algunas veces las papas con un tenedor. Coloque entre dos toallas de papel. Dé vuelta a media cocción.	2 - 3 minutos 2 - 3 minutos
Espinaca, fresca, hojas	1 lb.	4 - 7	Añada media taza de agua en una cazuela cubierta de 2 qt.(2 lt.).	2 - 3 minutos
Calabazas, bellota o nuez vellosa, frescas	1 mediana	6 - 8	Corte la calabaza en mitades y retire las semillas. Ponga en un plato de hornear de 8 x 8 pulgadas. Cubra.	2 - 3 minutos
Suquini, fresco, rebanado	1 lb.	4 1/2 - 7 1/2	Añada media taza de agua en una cazuela de 1 1/2 qt.(1 1/2 lt.). Revuelva a media cocción.	2 - 3 minutos
Suquini fresco entero	1 lb.	6 - 9	Perfore. Ponga en dos toallas de papel. Dé vuelta y acomode a media cocción.	2 - 3 minutos

Cuidar Su Horno De Microondas

Para asegurarse de que su horno de microondas se vea bien y trabaje debidamente durante mucho tiempo, debe mantenerlo adecuadamente. Para su cuidado correcto, siga cuidadosamente estas instrucciones.

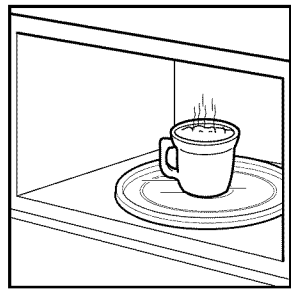
Para las superficies interiores : Lave a menudo con



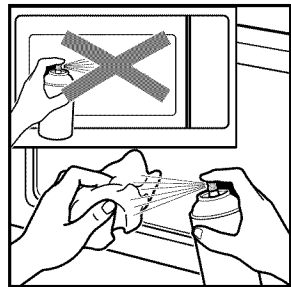
agua jabonosa tibia con esponja o paño suave. Use solo jabones suaves no abrasivos o un detergente suave. **Asegúrese de mantener las áreas limpias donde se tocan la puerta y el marco del horno cuando se cierran.**

Limpie bien con un paño

limpio. Con el tiempo, pueden aparecer manchas en la superficie como resultado de salpicaduras de partículas de alimento durante la cocción. Esto es normal.



Para suciedad rebelde, hierva una taza de agua en el horno durante 2 o 3 minutos. El vapor ablandará la suciedad. Para quitar olores dentro del horno, hierva una taza de agua con algo de jugo de limón o vinagre.



Para superficies exteriores y panel de control: Use un paño suave con limpiador de vidrios en spray. Aplique el limpiador de vidrios en spray al paño suave; no aplique el spray directamente en el horno.

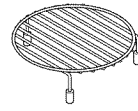
NOTA:

Los limpiadores

abrasivos, las almohadillas de lana de acero, los paños limpiadores ásperos, algunas toallas de papel, etc., pueden dañar el panel de control y las superficies interiores o exteriores del horno.

Para limpiar la parrilla para horneado a

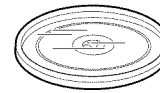
Parrilla para Horneado a Convección



Bandeja Metal/ Bandeja Recogegotas



Bandeja Giratoria



Anillo de Rotación



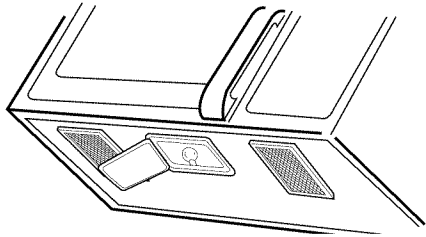
convección y la bandeja metal/ bandeja recogegotas y la bandeja giratoria y la anillo de rotación, lave las zonas muy sucias con agua jabonosa templada. Use un limpiador suave y esponja para fregar. El soporte y la bandeja de vidrio pueden lavarse en lavavajillas.

REEMPLAZAR LAS LUCES DE LA PARTE SUPERIOR Y DEL HORNO

- ⚠** Use un paño o papel de cocina para reemplazar el foco.
- Si toca el foco halógeno con las manos desnudas, reducirá su vida útil.

La luz de la parte superior para la cocina (cooktop)

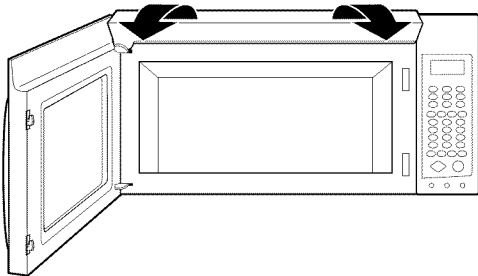
1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica.
2. Quite el tornillo de montar de cubierta de bombilla.



3. Recambie la bombilla.
4. Vuelva a instalar la cubierta de la bombilla con tornillos de montaje.
5. Enchufe el horno de microondas o reconecte la energía eléctrica.

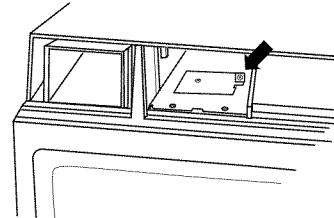
Luz del horno

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica.
2. Quite los tornillos de montaje de la rejilla del agujero de ventilación.
3. **Abra la puerta.** Incline la parilla hacia delante, después hacia arriba y por último hacia fuera para retirarla.

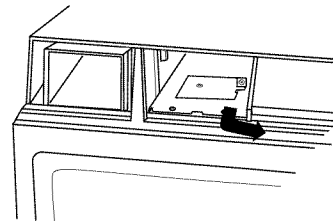


4. Retire el filtro de carbón.

5. Retire el soporte de la bombilla presionando levemente hacia atrás la pestaña de cierre hasta soltarla del soporte.



6. Levante el soporte de la bombilla y deslícelo fuera del compartimento.

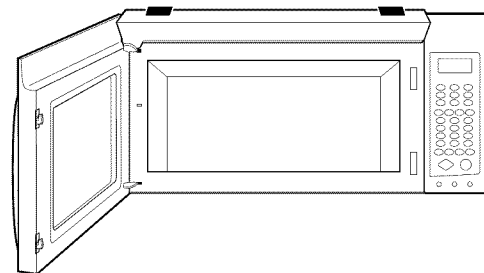


7. Recambie la bombilla.

8. Reinstale el soporte de la bombilla – Deslice el soporte de la bombilla de nuevo en el compartimento y presione firmemente hasta que la pestaña de cierre entre en su lugar.

9. Vuelva a instalar el filtro de carbón.

10. Deslice la parte superior de la rejilla de ventilación dentro de su lugar. Empuje la parte inferior hasta que encaje dentro del lugar. Recoloque los tornillos de montaje.



11. Enchufe el horno de microondas o reconecte la energía.

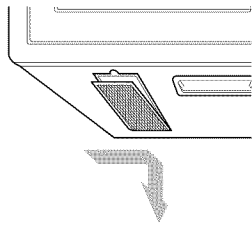
CUIDADO DE LOS FILTROS

Los filtro de grasa deben ser quitados y lavados a menudo, al menos una vez al mes.

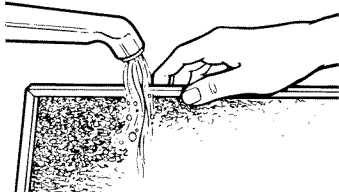
NOTA: Si su combinación de horno microondas está instalado para recircular aire, podrá encontrar disponible el filtro de carbón (N° de pieza 5230W1A003A) en Sears llamando al 1-800-4-MY-HOME®. El filtro de carbon no puede ser limpiado y debería ser reemplazado cada 6 a 12 meses.

Filtro de grasa (No. De Pedazo 2B72705B):

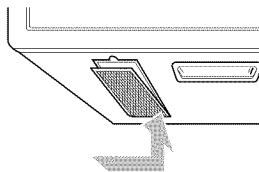
1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte la energía eléctrica.
2. Para quitar los filtro de grasa, deslice cada filtro hacia el costado. Tire de los filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



3. Embeba el filtro de grasas en agua caliente y un detergente suave. Limpie y sacuda la suciedad embebida y la grasa. Enjuague bien y sacuda para secar. No limpie los filtro con amoníaco, agentes corrosivos de limpieza tales como limpiadores de horno basados en lejía ni los coloque en el lavaplatos. Los filtro se volverán negros o pueden dañarse.



4. Para reemplazar los filtro de grasa. Deslice el filtro en la ranura del marco hacia apoye el lado de la abertura. Empuje el filtro hacia arriba y empuje hacia el lado anterior para bloquear en su lugar.

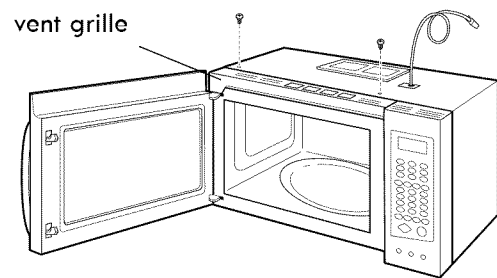


5. Enchufe el horno de microondas o reconecte la corriente eléctrica.

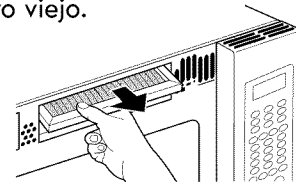
RECAMBIO DEL FILTRO DE CARBÓN

Si su horno se ventila en el interior, el filtro de carbón debería cambiarse entre cada 6-12 meses o más a menudo en caso de necesidad. El filtro de carbón no puede limpiarse. Para pedir un nuevo filtro, póngase en contacto con el Departamento de Piezas de su Centro de Servicio Autorizado más cercano.

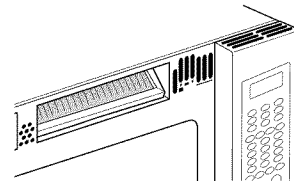
1. **Desconecte** la alimentación o **desconecte** el horno microondas.
2. **Quite** los dos tornillos de montaje de la parrilla de ventilación.



3. **Incline** la parrilla hacia arriba y, a continuación, levante para extraer.
4. Quite el filtro viejo.



5. **Deslice** un nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debería descansar en el ángulo mostrado.



6. **Deslice** la parte inferior de la parrilla de ventilación en su lugar. **Empuje** la parte superior hasta que entre herméticamente en su lugar.
7. **Recambie** los tornillos de montaje.
8. **Reconecte** la alimentación o **enchufe** al horno microondas.

Sugerencias Para la Cocina en su Microonda

Cantidad de alimentos

- **Si aumenta o disminuye la cantidad** de alimentos que prepara, el tiempo que toma cocinar ese alimento también cambiará. Por ejemplo, si duplica la cantidad que indica una receta, agregue un poco más de la mitad del tiempo original indicado de cocción. Compruebe el grado de terminación y, si fuera necesario, agregue más tiempo en pequeños incrementos.

Temperatura de inicio de la preparación

- **Mientras más baja la temperatura** de los alimentos que se colocan en el horno de microondas, mayor será el tiempo que tomará para cocinar. Los alimentos a temperatura de la habitación se podrán volver a calentar más rápidamente que los alimentos a temperatura del refrigerador.

Composición de los alimentos

- **Los alimentos con mucha grasa y mucha azúcar** se calentarán más rápido que los alimentos que contienen mucha agua. La grasa y el azúcar también alcanzan una temperatura más alta que la del agua en el proceso de cocción.
- **Mientras más densos sean los alimentos**, más tiempo tomará para calentarse. Los alimentos "Muy densos" tales como la carne toman más tiempo para volver a calentarse que los más livianos, más porosos como pasteles esponjosos.

Tamaño y forma

- **Los pedazos más pequeños de alimentos** se cocinarán más rápido que los pedazos más grandes. También los pedazos de la misma forma se cocinan más parejo que los pedazos de diferentes formas.
- **Con los alimentos que tienen diferente espesor**, las partes más delgadas se cocinarán más rápidamente que las partes más gruesas. Coloque las partes más delgadas de las alas de pollo y las piernas y patas en el centro del plato.

Revolver, dar vuelta los alimentos

- **Revolver y dar vuelta los alimentos** dispersa el calor rápidamente hacia el centro del plato y evita que se cocine de más en los bordes externos de los alimentos.

Cubrir los alimentos

Cubra los alimentos para:

- **Reducir** las salpicaduras
- **Acortar** los tiempos de cocción
- **Mantener** la humedad de los alimentos

Puede usar cualquier cubierta que permita ser atravesado por las microondas. Vea "Conocer su horno de microonda" para conocer los materiales que las microondas atraviesan. Si está usando la función Sensor, asegure la ventilación.

Liberar la presión en los alimentos

- **Cortar los alimentos** (por ejemplo: papas al horno, salchichas, yemas de huevos, y algunas frutas) están ajustadamente cubiertos por una piel o membrana. El vapor puede levantarse bajo de la membrana durante la cocción, causando que los alimentos revienten. Para aliviar la presión para evitar que revienten, **perfore** los alimentos antes de conocer con un tenedor, pinche de cocktail o escarbadiantes.

Usar el tiempo de permanencia

- **Permita siempre que los alimentos** permanezcan un momento después de la cocción. El tiempo de permanencia después del descongelamiento y cocción permite que la temperatura se disperse en forma pareja a través de todos los alimentos, mejorando los resultados de la cocción.
- **La duración del tiempo de permanencia** depende de la cantidad de alimentos que está cocinando y de la densidad de los mismos. A veces puede ser tan corto como el tiempo que le toma sacar los alimentos del horno y llevarlos a la mesa donde se sirven. Sin embargo, cuando se trata de alimentos de mayor tamaño y más densos, el tiempo de permanencia puede ser más o menos de 10 minutos.

Ordenar los alimentos

Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos de modo parejo en el plato. Puede hacerlo de diferentes maneras:

- **Si está cocinando varios ingredientes para el mismo plato**, por ejemplo papas (patatas) horneadas, **colóquelas** como un anillo para su cocimiento uniforme.
- **Cuando cocine alimentos de formas o densidades irregulares, por ejemplo pechugas de pollo**, coloque la porción más pequeña o más delgada en el centro del plato donde se calentará al final.
- **En capas de alimentos finos**, coloque una sobre otra.
- **Cuando cocine o vuelva a calentar un pescado entero, haga cortes sobre la piel**, esto previene el resquebrajamiento.
- **No permita que** los envases de los alimentos toquen la parte superior o los costados del horno. Esto evitará la posible formación de un arco eléctrico.

Uso de la hoja de papel de aluminio

Los envases de metal no deben usarse en un horno de microondas. No obstante hay algunas excepciones. Si compró alimentos que vienen embalado en una hoja de papel de aluminio, guíese por las instrucciones que están en el envase. Cuando use envases de hoja de papel de aluminio, los tiempos de cocción pueden ser más largos ya que las microondas penetrarán sólo la superficie de los alimentos. Si encuentra que no tiene instrucciones en el paquete, siga estos lineamientos generales:

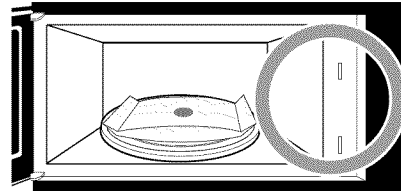
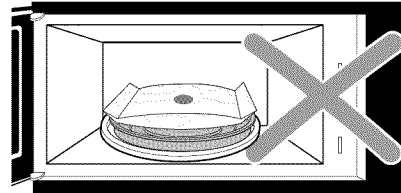
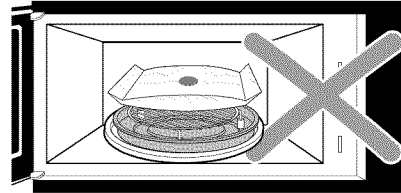
- **Coloque** los envases en un cuenco de vidrio y agregue agua hasta cubrir la parte inferior de los envases, no más de 1/4 de pulgada (0.64 cm.) de altura. Esto asegurará la distribución uniforme de calor en la parte inferior de los envases.
- **Siempre** quite la tapa para evitar daño al horno.
- **Use solamente** envases no dañados.
- **No use envases** más altos que 3/4 de pulgada (1.9 cm).
- **Los envases deben estar** llenos al menos hasta la mitad.
- **Para evitar la formación**, de arco eléctrico debe haber una distancia mínima de 1/4 de pulgada (0.64 cm) entre los envases de aluminio y las paredes del horno y también entre dos envases de aluminio.
- **Siempre coloque** el recipiente en la bandeja giratoria.
- **Protección** con pedazos pequeños de papel de aluminio, piezas de alimento que puede cocer rápidamente, tales como las puntas de ala, perniles de aves.
- **Calentar alimento** de los envases de papel de aluminio toma usualmente el doble del tiempo comparado con el recalentamiento en envases plásticos. Vidrio, china o papel. El tiempo que toma para que un alimento esté listo variará según el tipo de envases que use.
- **Deje descansar a los alimentos** de 2 a 3 minutos luego de calentarlos de modo que el calor se distribuya uniformemente por los envases.

Lo que no se debe cocinar en su horno de microondas

- **No enlate** alimentos en el horno. Los frascos cerrados pueden explotar causando daño al horno.
- **No use** el horno de microondas para esterilizar objetos (biberones, etc.). Es difícil mantener al horno en las altas temperaturas que se necesitan para esterilizar.

Remover el separador

- Al preparar las palomitas empacadas comercialmente, **remueva el separador del horno**; No coloque la bolsa de las palomitas para el horno microondas sobre el separador o debajo del separador.
- En el caso de preparar las palomitas para el horno microondas con el separador, puede causar incendio o daño a su horno de microondas.



GUÍA PARA COMPARACIÓN DE COCINADOS

Cocinar con su nuevo horno le ofrece una amplia variedad de opciones para preparar alimentos: cocinar con microondas, cocinar por convección, y cocinado combinado.

Cocinado con microondas usa ondas de radio muy cortas, de alta frecuencia. El movimiento de las microondas a través del alimento genera calor y cocina a la mayoría de los alimentos más rápidamente que los métodos regulares, mientras mantiene sus texturas y humedad naturales. La cocción con microondas calienta directamente al alimento, no al utensilio de cocina ni al interior del horno.

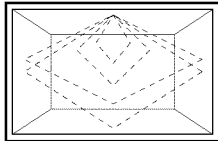
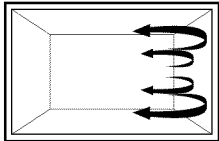
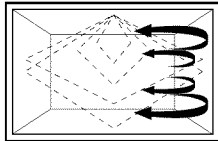
Volver a calentar es muy fácil, y descongelar es particularmente conveniente porque se gasta menos tiempo en la preparación de los alimentos.

Cocinado por convección hace circular constantemente aire calentado alrededor del alimento, creando un dorado parejo y sellando el sabor debido al constante movimiento del aire caliente sobre la superficie del alimento.

La cocción combinada combina la energía de microondas con la convección para cocinar con velocidad y exactitud, a la vez que produce un dorado crujiente y perfecto.

Y Usted puede determinar el tiempo para cocinar con microondas, por convección, o con el modo combinado. Simplemente entre de antemano el tiempo de cocinado deseado y su horno se apagará automáticamente.

La guía siguiente muestra de un vistazo las diferencias entre cocinar con microondas, por convección, y con el modo combinado.

	CON MICROONDAS	POR CONVECCIÓN	MODO COMBINADO
MÉTODO DE COCINADO	 <p>La energía de microondas es distribuida igualmente por todo el horno para cocinar el alimento de una manera rápida y completa.</p>	 <p>El aire caliente circula alrededor del alimento para producir un exterior dorado y para sellar los jugos.</p>	 <p>La energía de microondas y el calor por convección se combinan para acortar el tiempo de cocinado de los hornos regulares, a la vez que dora y sella los jugos.</p>
FUENTE DE CALOR	Energía de microondas.	Aire caliente que circula.	Energía de microondas y aire caliente que circula
BENEFICIOS	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinado rápido, de alta eficiencia. • El horno y sus alrededores no se calientan. • Limpieza fácil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ayuda a dorar y sella el sabor. • Cocina ciertos alimentos más rápido que los hornos regulares. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acorta el tiempo de cocinado gracias a la energía de microondas. • Alimentos dorados y crujientes debido al calor por convección.

Lea esta guía para aprender las muchas cosas diferentes que su horno de Microondas/Convección/Combinado puede hacer. Usted encontrará una amplia variedad de métodos para cocinar y de programas diseñados para adaptarse a su estilo de vida.

GUÍA DE UTENSILIOS PARA COCINAR

Cocinar con microondas

La mayoría de los utensilios de cocina no metálicos, resistentes al calor, son adecuados para usar en su horno de microondas.

Sin embargo, para probar un utensilio de cocina antes de usarlo, siga estos pasos:

1. Ponga el utensilio vacío en el horno de microondas.
2. Mida 1 taza de agua en una taza de cristal para medir y póngala en el horno, al lado del utensilio.
3. Encienda el horno de microondas al 100% durante 1 minuto. Si el recipiente se ha calentado, no debe ser usado para cocinar con microondas.

Cocinar por convección

- Los recipientes de metal son recomendados para todos los tipos de productos horneados, especialmente cuando es importante dorar o formar una corteza.
- Los recipientes metálicos oscuros o de acabado opaco son los mejores para hacer pan y pasteles porque absorben el calor y producen una corteza más crujiente.

- Los recipientes de aluminio brillantes son mejores para pasteles, galletas, o panecillos porque estos recipientes reflejan el calor y ayudan a producir una corteza más suave y ligera.
- Las cacerolas de cristal o de cristal cerámico o platos para hornear son los mejores para las recetas de huevos y queso debido a la facilidad para la limpieza del cristal.

Cocinado combinado

- Se recomiendan los recipientes o envases de cristal o de cristal cerámico. Asegúrese de no usar artículos que tengan bordes de metal ya que esto puede causar la formación de arcos (chisporroteo) hacia la pared o la base del horno, dañando al utensilio de cocina, a la base, o al horno.
- Los utensilios de plástico resistentes al calor, para cocinar con microondas (seguros hasta 232°C [450° F]) pueden ser usados, pero no se recomiendan para los alimentos que requieren la formación de corteza o de un dorado general, porque el plástico no es un buen conductor del calor.

UTENSILIOS PARA COCINAR	CON MICROONDAS	POR CONVECCIÓN	MODO COMBINADO
De cristal resistente al calor, cristal cerámico	Sí	Sí	Sí
De cerámica, loza	Sí (No use loza con acentos de oro o plata)	Sí	Sí
Utensilios de metal	No	Sí	No
De cristal no resistente al calor	No	No	No
De plástico adecuado para microondas	Sí	No	Sí*
Envoltura de plástico, papel encerado	Sí	No	No
Productos de papel	Sí	No	No
De paja, mimbre y madera	Sí	No	No

* Use sólo utensilios para cocinar con microondas que sean seguros hasta los 232°C (450°F)

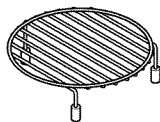
COMO USAR LOS ACCESORIOS



Bandeja Giratoria



Bandeja Metal/
Bandeja
Recogegotas



Parrilla para
Horneado a
Convección

- : Se puede usar
 ⊙ : Método recomendado
 X : No use

	CON MICROONDAS	POR CONVECCIÓN	MODO COMBINADO
	⊙	○	○
	X	○	○
	X	⊙	⊙
	X	⊙	X
	X	⊙	⊙

NOTA:

- No haga funcionar al horno cuando esté vacío, excepto para precalentar.

Preguntas y Respuestas

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿ Puedo usar mi horno de microondas sin la bandeja giratoria o hacerla girar sosteniendo un plato grande?	No. Si quita o no hace girar la bandeja giratoria, tendrá resultados pobres. Los platos que se usan en su horno deben encajar en la bandeja giratoria.
¿ Puedo usar sartenes de metal o de aluminio en mi horno de microondas?	Puede usar una hoja de papel de aluminio para proteger (use pedazos pequeños y planos), pequeños trozos y en bandejas de aluminio planas (si la bandeja no es más alta que 3/4 pulg. [1.9 cm] de profundidad y está llena con los alimentos para absorber la potencia de microonda). Nunca permita que productos metálicos tengan contacto con las paredes o las puertas.
¿ Es normal que la bandeja giratoria bandeja guía se muere gire en cualquiera de las dos direcciones?	Si. La bandeja guía se mueve de lado a lado, dependiendo de la rotación del motor cuando comienza el ciclo de cocción.
¿ Por qué el plato se calienta cuando cocino con microonda en él? Pienso que eso no debería suceder.	A medida que los alimentos se calientan, éstos transmiten su calor al plato. Está preparada para usar protección para las manos para sacar los alimentos después de cocinar.
¿ Qué significa “tiempo de espera”?	“Tiempo de espera” significa que los alimentos deben ser sacados del horno y cubiertos por un tiempo adicional para permitir que terminen de cocinarse. Esto libera al horno para otra cocción. Esto permitirá que el horno esté disponible para ser usado.
¿ Por qué sale vapor por los agujeros de ventilación?	El vapor se produce normalmente durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para eliminar el vapor de este modo, a través de los agujeros de ventilación.
¿ Puedo preparar palomitas de maíz en mi horno de microondas?	Si. Prepare palomitas de maíz empacado para microonda siguiendo las indicaciones del fabricante. No use bolsas comunes de papel. No vuelva a colocar núcleos de maíz que no hayan explotado. No prepare palomitas de maíz en un recipiente de vidrio.

Solución de Problemas

La mayoría de los problemas de cocina están causados a menudo por pequeñas cosas que usted puede determinar y solucionar sin herramientas de ningún tipo. Controle las listas de más abajo en las páginas siguientes antes de pedir asistencia a un servicio. Si aún necesita ayuda, llame a Service Sears a 1-800-4-MY-HOME®.

EL HORNO DE MICROONDAS NO FUNCIONA

PROBLEMA	CAUSA
Nada funciona.	<ul style="list-style-type: none">• El cable de alimentación de energía eléctrica no está enchufado a un tomacorriente de tres clavijas. (Vea la sección <i>Requisitos eléctricos</i> en la pág. 51 y la sección <i>Conexión eléctrica</i> en pág. 53)• Ha saltado un fusible de la casa o un disyuntor ha interrumpido el circuito.• Ha habido una falla de alimentación en el suministro de la compañía eléctrica.
El horno de microondas no funcionará.	<ul style="list-style-type: none">• Usted está usando el horno como cronometro. Toque STOP para cancelar el horno como cronometro de cocina.• La puerta no está firmemente cerrada y bloqueada.• No tocó START.• No siguió exactamente las instrucciones.• Continúa funcionando una operación programada previamente. Toque STOP para cancelar esa operación.

TIEMPOS DE COCCIÓN

PROBLEMA	CAUSA
Los alimentos no están suficientemente cocidos.	<ul style="list-style-type: none">• La potencia de cocción no está en la programación recomendada. Compruebe la tabla en la pág. 60.• El suministro eléctrico a su casa o a ese enchufe de pared no es suficiente o es más bajo que lo normal. Su compañía eléctrica puede decirle si la línea está baja. Su electricista puede decirle si la toma eléctrica está baja.
La pantalla mostrará una cuenta regresiva pero el horno no está funcionando.	<ul style="list-style-type: none">• La puerta del horno no está cerrado por completo.• Usted está usando el horno como cronometro. Toque STOP para cancelar el horno como cronometro de cocina.

MOTOR DE VENTILACIÓN

PROBLEMA	CAUSA
El motor de ventilación se prende automáticamente.	<ul style="list-style-type: none">• El ventilador de descarga se accionará automáticamente si detecta un calor excesivo durante el proceso de cocción en la place inferior.

RUIDOS

PROBLEMA	CAUSA
Oirá el zumbido	<ul style="list-style-type: none">• Este es un ruido normal durante el funcionamiento del magnetrón, del ventilador y del transformador.

BANDEJA GIRATORIA

PROBLEMA	CAUSA
La bandeja giratoria no gira.	<ul style="list-style-type: none"> • La bandeja giratoria no está colocada correctamente en su lugar. Debe ser corregida levantando un costado y presionando firmemente sobre el eje central. • El soporte no está funcionando correctamente. Quite la bandeja giratoria y reinicie el horno. Si aún necesita ayuda, llame a Service Sears a 1-800-4-MY-HOME®. Cocinar sin la bandeja giratoria le dará resultados pobres.

TONOS

PROBLEMA	CAUSA
No se oye el tono de fin de programa o de fin de ciclo. El tono audible ha sido eliminado.	<ul style="list-style-type: none"> • No ha introducido el comando correcto. • El tono debe estar activado.

MENSAJES EN LA PANTALLA

PROBLEMA	CAUSA
La pantalla está centelleando “:”.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha habido una interrupción de suministro de energía. Reinicie el reloj. (Vea la sección <i>Reloj</i>)

Si ninguna de estas temas le causa problemas, llame a Service Sears a 1-800-4-MY-HOME®.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com www.sears.ca

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

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, featuring the word "Sears" in a large, stylized, serif font with a shadow effect.

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

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

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