



# MICROWAVE / CONVECTION OVEN

Use and Care Guide

# HORNO DE MICROONDAS/CONVECCIÓN

Manual de uso y cuidado

Models/Modelos 721. 67902  
721. 67903  
721. 67909



ENGLISH

ESPAÑOL

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

MFL31663701

[www.sears.com](http://www.sears.com)

# TABLE OF CONTENTS

<b>WARRANTY</b> .....	<b>2</b>	Sensor Popcorn/Sensor Cook .....	16
<b>SAFETY</b> .....	<b>3-4</b>	Sensor Cook Table .....	17
Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy .....	3	Auto Defrost/Auto Defrost Table .....	18
Grounding Instructions .....	3	Time Defrost/Express Defrost .....	19
Important Safety Instructions .....	4	<b>USING YOUR CONVECTION OVEN</b> .....	<b>20-26</b>
<b>UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN..</b>	<b>5-10</b>	Tips for Convection Cooking/Precautions .....	20
Specifications .....	5	Auto Bake/Auto Bake Table .....	21
Installation .....	5	Auto Roast/Auto Roast Table .....	22
Parts and Accessories .....	6	Convection .....	23
Control Panel Features .....	7	Convection Cooking Guide .....	24
Cooking Comparison Guide .....	8	Convection Baking Table.....	25
Cookware Guide .....	9	Meat Roasting Table for Convection Cooking.....	26
How to Use Accessories .....	9	<b>USING YOUR COMBINATION OVEN</b> .....	<b>27-28</b>
Tips for Microwave Cooking.....	10	Tips for Combination Cooking.....	27
Cleaning .....	10	Helpful Hints for Combination Cooking.....	27
<b>USING YOUR MICROWAVE OVEN</b> .....	<b>11-19</b>	Combination .....	27
Clock/Child Lock/Kitchen Timer .....	11	Combination Cooking Guide .....	27
Option/Option Table/Timed Cooking/Add Minute..	12	<b>HEATING/REHEATING GUIDE</b> .....	<b>28</b>
Warm Hold/More and Less .....	13	<b>FRESH VEGETABLE GUIDE</b> .....	<b>30</b>
Multistage Cooking/Microwave Power Levels.....	14	<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>31-33</b>
Sensor Cooking Operation Instruction .....	15	Questions and Answers .....	31-32
Sensor Reheat/Sensor Reheat Table .....	15	Before Calling for Service .....	33
		<b>MASTER PROTECTION AGREEMENTS</b> .....	<b>66</b>

## 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., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179**  
**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8**

# SAFETY

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- DO NOT attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.**
- DO NOT operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
  1. door (bent).
  2. hinges and latches (broken or loosened).
  3. door seals and sealing surfaces.
- DO NOT place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- THE OVEN should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

ENGLISH

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded! If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a

cord having a grounding wire with a grounding plug. Put the plug into an outlet that is properly installed and grounded.

### WARNING

**If you use the grounding plug improperly, you risk electric shock.**

Ask a qualified electrician or the Sears Service Department if you do not understand the grounding instructions or if you wonder whether the appliance is properly grounded.

This appliance has a short power supply cord to reduce the risk of anyone tripping over or becoming entangled in the cord. You may use an extension cord if you are careful.

**If you use an extension cord, be sure that:**

- The extension cord has the same electrical rating as the appliance.
- The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.
- The extension cord is a grounding-type 3-wire cord.
- The extension cord does not drape over a countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- The electrical cord is dry and not pinched or crushed in any way.

**NOTE: This oven draws 13.0 amperes at 120 volts, 60 hz.**

# SAFETY

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions below will tell you how to use your microwave oven to avoid harm to yourself or damage to your oven.

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

1. Read all the instructions before using your microwave oven.
2. Do not allow children to use this oven without close supervision!
3. Read and follow the specific **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY** found on page 3.
4. Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door! The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
5. When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.
6. If your oven is dropped or damaged, have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
7. To avoid a fire hazard:
  - a) Do not severely overcook foods. It can cause a fire in the oven.
  - b) Do not use recycled paper products in your oven. They can contain particles that can cause arcing or may ignite.
  - c) Do not overcook potatoes. Overcooking could cause a fire.
  - d) Do not store combustible items (bread, cookies, etc.) in the oven, because if lightning strikes the power lines, it may cause the oven to turn ON.
  - e) Do not use wire twist-ties in the oven. Be sure to remove them before placing the item in the oven.
  - f) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
8. If a fire should start:
  - a) Keep the oven door closed.
  - b) Turn the oven off.
  - c) Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.
9. Do not use this oven for commercial purposes. This microwave is made for household use only.
10. Install or locate this appliance in accordance with the provided installation instructions.
11. To avoid electric shock:
  - a) This appliance must be grounded! Connect it only to a properly grounded outlet. (See the **Grounding Instructions** on page 3.)
  - b) Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
  - c) Do not immerse the electrical cord or plug in water.
  - d) Keep the cord away from heated surfaces.
  - e) This appliance should be serviced only by qualified service personnel.
12. Liquids such as water, coffee, or tea are able to 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 the container is disturbed or 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 both before and halfway through heating it.
  - 3) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container once heating has begun.
  - 4) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - 5) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
13. Keep the glass tray and the turntable roller rest in the oven when you are cooking.
14. Do not use the oven outdoors. Do not store the oven outdoors. Do not use this product near water.
  - For example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar location.
15. Do not cover or block any openings in the oven.
16. Do not run the microwave oven empty.
17. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
18. Do not heat glass turntable excessively.
  - Do not cook bacon directly on the glass turntable.
  - Do not allow the gray film on special microwave cooking packages to touch the glass turntable. Put the package on a microwave-safe dish.
  - Keep a browning dish at least 3/16 in. (.5 cm) above the glass turntable. If you use the browning dish incorrectly, you could break the glass turntable.
19. Be careful not to chip or scratch the edges of the turntable. Chips or scratches may cause the turntable to break during use.
20. Some produce such as whole eggs and sealed containers, for example, closed glass jars, are able to explode and should not be heated in this oven.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## SPECIFICATIONS

Power Supply		120 VAC, 60 Hz
Rated Power Consumption	Microwave	1,500 W
	Convection	1,500 W
Power Output	Microwave	1,000 W*
	Convection	1,500 W
Frequency		2,450 MHz
Rated Current	Microwave	13 A
	Convection	13 A
Overall Dimensions (W x H x D)		22 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " x 14 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " x 20" (57 x 38 x 51 cm)
Oven Cavity Dimensions (W x H x D)		15 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " x 10 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " x 15 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " (39 x 28 x 39 cm)
Capacity of Oven Cavity		1.5 Cu. Ft.

\*IEC 60705 RATING STANDARD

Specifications subject to change without prior notice.

## INSTALLATION

### A. Circuits

For safety purposes this oven must be plugged into a 20-amp circuit. No other electrical appliances or lighting circuits should be on this line. If in doubt, consult a licensed electrician.

### B. Voltage Warning

The voltage used at the wall receptacle must be the same as specified on the oven nameplate located on the front or on the side of the control panel of the oven. Use of a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other type of accident causing oven damage. Low voltage will cause slow cooking. In case your microwave oven does not perform normally in spite of proper voltage, remove and reinsert the plug.

### C. Placement of the Oven

Your microwave oven can be placed easily in your kitchen, family room, or anywhere else in your home. Place the oven on a flat surface such as a kitchen countertop or a specially designed microwave oven cart at least 39.4 in. (100 cm) from floor. Do not place oven above a gas or electric range. Free airflow around the oven is important. Allow at least 4 in. (10 cm) of space at the top, sides, and back of the oven for proper ventilation.

#### NOTES:

- Never place the turntable in the oven upside down.

### D. Do Not Block the Air Vents

All air vents should be kept clear during cooking. If air vents are covered during oven operation, the oven may overheat. In this case, a sensitive thermal safety device automatically turns the oven off. The oven will be inoperable until it has cooled sufficiently.

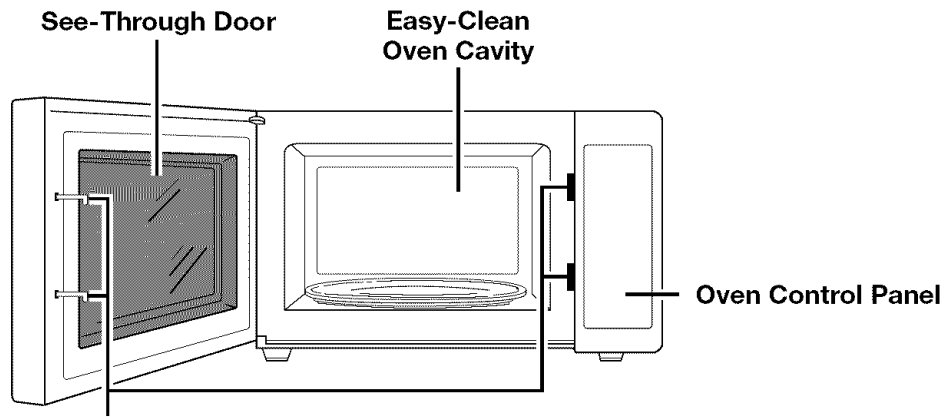
### E. Electronic Interference

1. Microwave oven operation may interfere with TV, phone, or radio reception.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
  - a. Clean the door and the sealing surfaces of the oven.
  - b. Reorient the receiving antenna of radio or TV.
  - c. Relocate the microwave oven in relation to the TV, phone, or radio.
  - d. Move the microwave oven away from the receiver.
  - e. Plug the microwave oven into a different outlet so the microwave oven and receiver are on different branch circuits.

ENGLISH

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

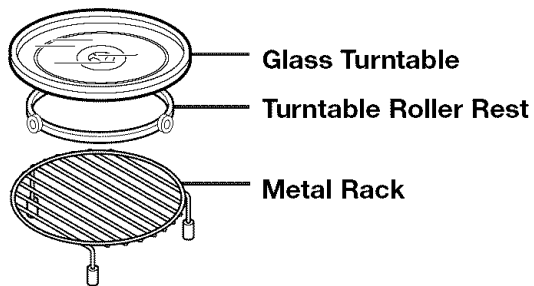
## PARTS AND ACCESSORIES



### Safety Interlock System

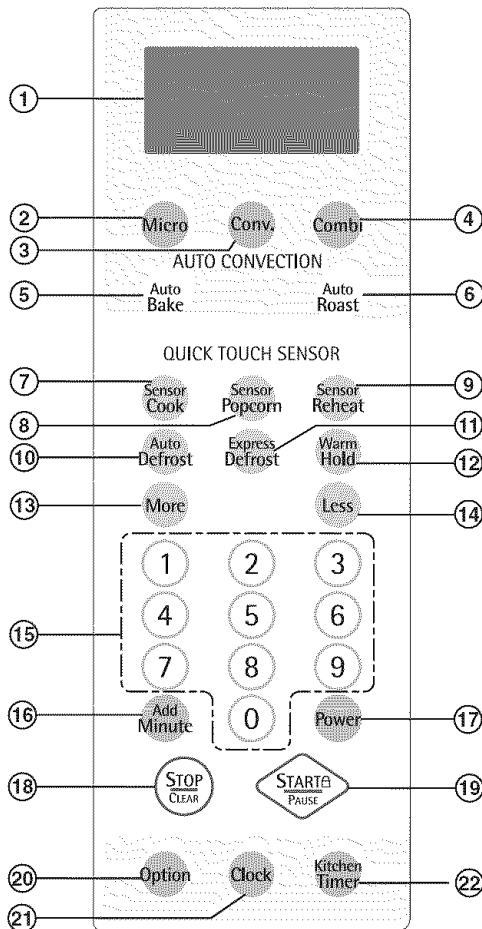
Your oven comes with the following accessories:

- 1 Use and Care Guide
- 1 Glass Turntable
- 1 Turntable Roller Rest
- 1 Metal Rack



# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## CONTROL PANEL FEATURES



1. **DISPLAY.** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings, and cooking functions selected.
2. **MICRO.** Touch this pad when setting microwave cooking.
3. **CONV.** Touch this pad to operate the oven for convection cooking only.
4. **COMBI.** Touch this pad to program the amount of roasting time and heat for a cooking cycle using both microwave energy and convection energy.
5. **CONVECTION AUTO BAKE.** Touch this pad to automatically bake frozen pizza, muffins, biscuits, and frozen French fries using both microwave and convection energy alternately.
6. **CONVECTION AUTO ROAST.** Touch this pad to automatically roast beef, chicken, turkey breasts, and pork using both microwave and convection energy alternately.

7. **SENSOR COOK.** Touch this pad to cook 10 types of foods. The oven sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of steam coming from the food.
8. **SENSOR POPCORN.** Touch this pad when popping commercially packaged popcorn in your microwave oven. The oven sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of steam it detects from the popcorn.
9. **SENSOR REHEAT.** Touch this pad to reheat precooked, room-temperature, or refrigerated foods. The oven sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of steam coming from the food.
10. **AUTO DEFROST.** Touch this pad once to automatically defrost meat, poultry, fish, or bread according to weight. Touch this pad twice to defrost most other frozen foods by time.
11. **EXPRESS DEFROST.** Touch this pad for rapid defrosting of one pound of frozen food.
12. **WARM HOLD.** Touch this pad to keep hot, cooked foods warm in your microwave oven.
13. **MORE.** Touch this pad to add 10 seconds of cooking time each time it is pressed.
14. **LESS.** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time it is pressed.
15. **NUMBER.** Touch number pads to enter cooking times, cook powers, quantities, weights, or food categories.
16. **ADD MINUTE.** Touch this pad to set and start cooking at 100% power.
17. **POWER.** Touch this pad to select a cooking power level.
18. **STOP/CLEAR.** Touch this pad to cancel a currently running program or erase a cooking cycle being programmed.
19. **START/PAUSE.** Touch this pad to start a program or to pause the oven during cooking or defrosting. Press and hold for child lock.
20. **OPTION.** Touch this pad to change the oven's default settings for volume, clock, scroll speed, units of weight, and language.
21. **CLOCK.** Touch this pad to enter the time of day.
22. **KITCHEN TIMER.** Touch this pad to set the kitchen timer.

ENGLISH

# UNDERSTANDING 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.

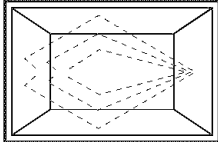
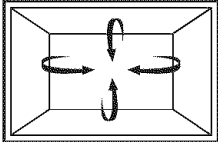
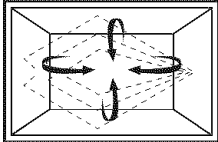
**Microwave cooking** uses very short, high-frequency radio waves. The movement of the microwaves through the food generates heat and cooks most foods faster than regular methods, while retaining their natural texture and moisture. Microwave cooking heats food directly, not the cookware or the interior 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
<b>COOKING METHOD</b>	 <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>
<b>HEAT SOURCE</b>	Microwave energy.	Circulating heated air.	Microwave energy and circulating heated air.
<b>BENEFITS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fast, high-efficiency cooking.</li> <li>• Oven and surroundings do not get hot.</li> <li>• Easy clean-up.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aids in browning and seals in flavor.</li> <li>• Cooks some foods faster than regular ovens.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shortened cooking time from microwave energy.</li> <li>• Browning and crisping from convection heat.</li> </ul>

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.



# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## COOKWARE GUIDE

### Microwave Cooking

Most heat-resistant, nonmetallic 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 (250 ml) 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

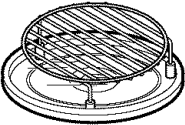
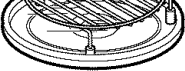
- Glass or glass-ceramic baking containers are recommended. Do not use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven rack, damaging the cookware, the rack, or the oven.
- Heat-resistant plastic microwave cookware (safe to 450°F (230°C)) may be used, but is not recommended for foods that require crusting or all-around browning, because plastic is a poor conductor of heat.

ENGLISH

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 (230°C)

## HOW TO USE ACCESSORIES

	MICROWAVE	CONVECTION	COMBINATION
 Metal Rack  Glass Turntable	X	○	○

# UNDERSTANDING YOUR MICROWAVE OVEN

## TIPS FOR MICROWAVE COOKING

### BROWNING

Meat and poultry with high fat content that are cooked for 10 or 15 minutes or longer will brown lightly. Foods cooked a shorter time can be brushed with a browning agent, such as Worcestershire sauce, soy sauce, or barbecue sauce.

### COVERING

A cover traps heat and steam and causes the food to cook more quickly. Use a lid or microwave-safe plastic wrap with one corner folded back to vent the excess steam. Lids on glass casseroles can become hot during cooking. Handle carefully. Waxed paper will prevent the food from splattering in the oven and help retain heat. When warming bread items, use waxed paper, napkins, or paper towels. To absorb extra moisture, wrap sandwiches and fatty foods in paper towels.

### SPACING

Arrange individual foods, such as baked potatoes, cupcakes, and hors d'oeuvres in a circle and at least 1 in. (2.5 cm) apart. This will help the food cook more evenly.

### STIRRING

Stirring blends flavors and redistributes the heat in foods. Always stir from the outside toward the center of the dish. Food at the outside of the dish heats first.

### TURNING

Large foods, such as roasts and whole poultry, should be turned so that the top and bottom cook evenly. Also turn over chicken pieces and chops.

## CLEANING

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done weekly or more often, if needed. Never use cleaning powders or rough pads.

Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe splatters with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.

### REMOVABLE PARTS

The metal rack, glass turntable and turntable roller rest are removable. They should be hand-washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool, or rough pads.

### ARRANGEMENT

Do not stack food. Arrange in a single layer in the dish for more even cooking. Because dense foods cook more slowly, place thicker portions of meat, poultry, fish, and vegetables toward the outside of the dish.

### TESTING FOR DONENESS

Because foods cook quickly in a microwave oven, you need to test frequently for doneness.

### STANDING TIME

Depending on density, food often needs to stand from 2 to 15 minutes either in or outside of the oven after cooking power shuts off. Outside of the oven, you usually need to cover food during standing time to retain heat. Remove most foods when they are slightly undercooked and they will finish cooking during standing time. The internal temperature of food will rise about 10°F (6°C) during standing time.

### SHIELDING

To prevent some portions of rectangular or square dishes from overcooking, you may need to shield them with small strips of aluminum foil to block the microwaves. You can also cover poultry legs and wing tips with foil to keep them from overcooking.

**Always keep foil at least 1 in. (2.5 cm) from the oven walls** to prevent arcing.

### PIERCING

Pierce the shell, skin, or membrane of foods before cooking to prevent them from bursting. Foods that require piercing include yolks and whites of eggs, hot dogs, clams, oysters, and whole vegetables, such as potatoes and squash.

- Removable parts may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause them to break during use.
- The glass turntable may also be cleaned in a dishwasher.
- The turntable roller rest should be cleaned regularly.

### SPECIAL CARE

For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe often with a mild detergent; then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads.





After cleaning the control panel, touch STOP/CLEAR to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## CLOCK

When the oven is first plugged into a power outlet, the "Please set clock" prompt will flash several times until the clock is set.

**Example: To set the clock for 10:30.**





Touch:	Display Shows:
1. 	
2. 	ENTER TIME OF DAY
3. 	10:30 TOUCH START
4. 	10:30

**NOTE:** Please unplug and plug in to reset the clock.

## KITCHEN TIMER

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

**Example: To set 3 minutes.**

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	ENTER TIME IN MIN AND SEC
3. 	3:00 TOUCH TIMER
4. 	Timer and time counting down



**NOTE:** To cancel, press Kitchen Timer.

ENGLISH


## CHILD LOCK

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

**Example: To set Child Lock.**

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2.  Touch and hold until "LOCKED" appears (approximately 4 seconds).	LOCKED





**Example: To cancel CHILD LOCK.**

Touch:	Display Shows:
1.  Touch and hold until "LOCKED" disappears (approximately 4 seconds).	Time of day

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## OPTION

**Example: To change defrost weight mode (from lbs. to kg).**

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	SOUND TOUCH 1 CLOCK TOUCH 2 SCROLL SPEED TOUCH 3 LBS F / KG C TOUCH 4 DEMO TOUCH 5 LANGUAGE TOUCH 6
3. 	LBS F TOUCH 1 KG C TOUCH 2
4. 	KG C

You can change the default values for beep sound, clock, scroll speed, units, demo, and language. See the following table for more information.

## OPTION TABLE








Function	Pad	Option
Sound	1	Mute, low, medium, loud
Clock	2	On or off
Scroll Speed	3	Slow, normal, or fast
Units	4	Lbs, °F or Kg, °C
Demo	5	On or off
Language	6	English or Spanish

## 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 14 for more information.

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



**Example: Timed Cooking for 2 minutes.**

Touch:	Display Shows:
1. 	ENTER COOKING TIME
2.   	2:00 TOUCH START OR POWER
3. 	2:00 ENTER POWER LEVEL 1 - 10
4. 	2:00 P - 80 TOUCH START
5. 	COOK 80 Time counting down

## ADD MINUTE

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 2 minutes.**

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




**NOTE:** If you touch ADD MINUTE, it will add 1 minute up to 99 minutes 59 seconds. This feature is also ideal for a 1-minute quick-start.

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## WARM HOLD

You can safely keep hot, cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes. You can use WARM HOLD by itself or to automatically follow a cooking cycle.

**Example: Warm Hold.**

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	TOUCH START
3. 	WARM

At the end of the Warm Hold, "END" will be displayed and four tones will sound.

**NOTE:** To end, hit STOP/CLEAR.

## MORE and LESS

 More

 Less

The MORE and LESS functions of this oven adjust the cooking cycle's cook time while the microwave is running. **MORE** adds 10 seconds to the cook time; **LESS** subtracts 10 seconds.

- Use MORE or LESS when cooking time is counting down in the display. MORE and LESS cannot be set when "SENSING" is displayed.
- MORE and LESS do not adjust cook time for the DEFROST and WARM/HOLD cooking cycles.
- Press **MORE** or **LESS** pads during active cooking cycle.
- For convection cooking, MORE or LESS are used as temperature selection pads.

**To make WARM HOLD automatically follow another cycle:**

- **While you are entering cooking instructions, touch WARM HOLD** before touching START.
- **When the last cooking cycle is over,** you will hear two tones. "Warm" will come on while the oven continues to run.
- You can set WARM HOLD to follow AUTO DEFROST, CONV., or multi-stage cooking.

### NOTES:

- **WARM HOLD** operates for up to 99 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 cooked covered** should 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. The quality of some foods will suffer with extended time.










ENGLISH

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## MULTISTAGE COOKING

For best results, some recipes call for different cook powers during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power level to another for up to 2 stages.

**Example: 2-stage cook cycle.**

- | Touch:   | Display Shows:                |
|--|-------------------------------|
| 1.    | ENTER COOKING TIME            |
| 2.  to set a 3-minute cook time for the first stage.    | 3:00 TOUCH START OR POWER     |
| 3.    | 3:00 ENTER POWER LEVEL 1 - 10 |
| 4.  to set an 80% cook power for the first stage.       | 3:00 P - 80 TOUCH START       |
| 5.    | ENTER COOKING TIME            |
| 6.  to set a 7-minute cook time for the second stage. | 7:00 TOUCH START OR POWER     |
| 7.    | 7:00 ENTER POWER LEVEL 1 - 10 |
| 8.  to set a 50% cook power for the second stage.     | 7:00 P - 50 TOUCH START       |
| 9.    | COOK 80<br>Time counting down |
| 10. When the first stage is over, you will hear two short tones as the oven begins the second cook stage.                                |                               |

## MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven has 10 cook power levels to let you cook or heat a wide variety of foods. Refer to the table below for suggestions:

**Microwave Power Level Table**

Power Level	Use
10 (High)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boiling water.</li> <li>Making candy.</li> <li>Cooking poultry pieces, fish, and vegetables.</li> <li>Cooking tender cuts of meat.</li> <li>Whole poultry.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reheating rice, pasta, and vegetables.</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reheating prepared foods quickly.</li> <li>Reheating sandwiches.</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking egg, milk, and cheese dishes.</li> <li>Cooking cakes, breads.</li> <li>Melting chocolate.</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking veal.</li> <li>Cooking whole fish.</li> <li>Cooking puddings and custard.</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking ham, whole poultry, and lamb.</li> <li>Cooking rib roast, sirloin tip.</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thawing meat, poultry, and seafood.</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking less tender cuts of meat.</li> <li>Cooking pork chops, roast.</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taking chill out of fruit.</li> <li>Softening butter.</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keeping casseroles and main dishes warm.</li> <li>Cream cheese.</li> </ul>
0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Standing time.</li> </ul>

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## SENSOR COOKING OPERATION INSTRUCTION

A sensor detects steam from the food and automatically adjusts cook time for the best cooking results. It's easy and convenient—the oven will guide you, step-by-step, to cook or reheat foods. The Sensor Menu, with many popular food choices, is preprogrammed to cook or reheat food perfectly every time.

For more information about Sensor Cooking Programs, see the sensor reheat and cook tables on pages 15 and 17. These tables provide specific instructions for cooking and heating a variety of foods.

- The Sensor Cooking system works by detecting a buildup of vapor.
- Make sure the door remains closed.
- Once the vapor is detected, two beeps will sound.
- Opening the door or touching the STOP/CLEAR before the vapor is detected will abort the process. The oven will stop.
- Before using Sensor Cooking, make sure the glass turntable is dry, to ensure the best results.




### Categories:

Sensor Reheat  
Sensor Popcorn  
Sensor Cook

## SENSOR REHEAT

This feature allows you to reheat precooked room-temperature or refrigerated foods without selecting cooking times and power levels. This feature has 3 categories: Dinner Plate, Soup/Sauce, and Casserole. See the following table for more information.

**Example : To reheat casserole.**

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	SELECT MENU 1-3
3. 	CASSEROLE ↓ SENSING

The oven will reheat food automatically by sensor system.

## SENSOR REHEAT TABLE

	Food	Serving Amount and Recommendations
1	Dinner Plate	Serving size is about 8 to 16 oz (225 to 450 g). Place food to be heated on a dinner plate or similar dish. Cover with plastic wrap and vent*.
2	Soup/Sauce	Serving size is 1 to 4 cups (250 ml to 1 l). Place food to be heated in a casserole dish. Cover with plastic wrap and vent*.
3	Casserole	Serving size is 1 to 4 cups (250 ml to 1 l). Place food to be heated in a casserole dish. Cover with plastic wrap and vent*.

\*Fold back one corner of the plastic wrap to vent excess steam.

ENGLISH

# USING YOUR MICROWAVE OVEN



## SENSOR POPCORN

SENSOR POPCORN lets you pop commercially packaged microwave popcorn (1.75 or 3.5 oz. [50 or 99 g]).

**For best results:**

- Use fresh popcorn.
- Place only one bag of prepackaged microwave popcorn on the center of turntable.

**Example :** To pop 3.5 oz. (100 g).

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	POPCORN ↓ SENSING




**NOTES:**

- Do not attempt to reheat or cook any unpopped kernels.
- Do not use popcorn-popping devices in the microwave oven with this feature.
- UNDER NO CIRCUMSTANCES should you use a popper that concentrates the microwave energy.

## SENSOR COOK

SENSOR COOK allows you to cook most of your favorite foods without having to select cooking times and power levels. The oven automatically determines required cooking times for each food item. SENSOR COOK has 10 food categories (see the table on the following page).

**Example: To cook a frozen entrée.**

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	SELECT MENU 0-9
3. 	FROZEN ENTREE ↓ SENSING

The oven will cook food automatically by sensor system.



# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## SENSOR COOK TABLE

	Food	Serving Amount and Recommendations
1	Potato	Serving size is 1 to 4 medium sized potatoes, about 8 to 10 oz. (225 to 280 g) each. Pierce each potato several times with a fork and place around the edge of the oven tray, at least 1 in. (2.5 cm) apart.
2	Fresh Vegetable	Serving size is 1 to 4 cups (250 ml to 1 l). Place moist vegetables in a microwavable container. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) water. Cover with plastic wrap and vent*. Most vegetables need stirring and 2 to 3 minutes standing time after cooking.
3	Frozen Vegetable	Serving size is 1 to 4 cups (250 ml to 1 l). Remove from package and place vegetables in a microwavable container. Add 2 to 4 tablespoons (30 to 60 ml) water. Cover with plastic wrap and vent*. Most vegetables need stirring and 2 to 3 minutes standing time after cooking.
4	Frozen Entrée	Entrée size is 10 to 20 oz. (285 to 560 g). Remove from outer package. Loosen cover on three sides. If entrée is not in a microwave-safe container, place it on a plate, cover with plastic wrap, and vent*. Most entrées need 2 to 3 minutes standing time after cooking.
5	Rice	Follow package instructions for ingredient amounts. Place rice and liquid (water, chicken, or vegetable stock) in a microwave-safe container, cover with casserole lid or plastic wrap and vent*. Most rice needs 2 to 3 minutes standing time after cooking.
6	Casserole	Serving size is 1 to 4 cups (250 ml to 1 l). Combine the ingredients per the recipe in a 1- to 2-quart (1- to 2-l) casserole dish. Cover with plastic wrap and vent*. After cooking is complete, allow 3 minutes standing time.
7	Ground Meat	Serving size is 4 to 32 oz. (1/4 to 2 lbs.) (115 to 900 g). Crumble meat into a microwave-safe container. Season and cover with plastic wrap. Vent cover for well-done meat. Cover dish for medium cooked meat (such as meat to be used in another dish and cooked further).
8	Fish/Seafood	Serving size is 4 to 32 oz. (1/4 to 2 lbs.) (115 to 900 g). Place the food around the sides of a microwave-safe container. Season and add 1/4 to 1/2 cup (60 to 125 ml) liquid (wine, water, salsa, etc.) if desired. Cover with plastic wrap and vent*.
9	Scrambled Eggs	Serving size is 2 to 5 eggs. Break eggs into a 4-cup (1 l) measuring cup or 1-quart (1 l) casserole dish. Add 1 tablespoon (15 ml) milk or water per egg and beat. Cover with plastic wrap and vent*. When cooking is complete, remove from oven, stir, and allow 1 to 2 minutes standing time.
0	Frozen Pizza	Serving size is 1 or 2 pieces. Use only frozen pizza intended for microwave use. Do not cover. Follow package directions.

\*Fold back one corner of the plastic wrap to vent excess steam.

ENGLISH







# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## AUTO DEFROST

Four defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times for each food item according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST includes a built-in tone mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food during the defrost cycle. Four different defrosting options are provided.

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

After touching the AUTO DEFROST pad once, select the food category by touching number pad 1 (Meat), 2 (Poultry), 3 (Fish), or 4 (Bread). Available weight ranges for Meat, Poultry, and Fish are 0.1 to 6.0 lbs. (.05 to 2.7 kg). The available weight range for Bread is 0.1 to 1.0 lb. (.05 to 2.7 kg).

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	MEAT TOUCH 1 POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3 BREAD TOUCH 4
3. 	ENTER WEIGHT
4.  and  to enter the weight	1.2 LBS TOUCH START
5. 	MEAT Time counting down

### NOTE:

When you touch the START/PAUSE pad, the display changes to defrost time countdown. 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/PAUSE to resume the defrost cycle. **The oven will not CLEAR during the BEEP unless the door is opened.**

### 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.
- Form the meat into the shape of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow glass baking dish or on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Foods should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.






## AUTO DEFROST TABLE

Category	Food
<b>MEAT</b> 0.1 to 6.0 lbs. (.05 to 2.7 kg)	<b>BEEF</b> Ground beef, round steak, cubes for stew, tenderloin steak, pot roast, rib roast, rump roast, chuck roast, hamburger patty <b>LAMB</b> Chops (1-in. [2.5-cm] thick), rolled roast <b>PORK</b> Chops (1/2-in. [1-cm] thick), hot dogs, spareribs, country-style ribs, rolled roast, sausage <b>VEAL</b> Cutlets (1 lb. (0.5 kg), 1/2-in. [1-cm] thick).
<b>POULTRY</b> 0.1 to 6.0 lbs. (.05 to 2.7 kg)	<b>POULTRY</b> Whole (under 4 lbs. [1.8 kg]), pieces, breasts (boneless) <b>CORNISH HENS</b> Whole <b>TURKEY</b> Breast (under 6 lbs. [2.7 kg])
<b>FISH</b> 0.1 to 6.0 lbs. (.05 to 2.7 kg)	<b>FISH</b> Fillets, whole steaks <b>SHELLFISH</b> Crab meat, lobster tails, shrimp, scallops
<b>BREAD</b> 0.1 to 1.0 lbs. (.05 to 2.7 kg)	<b>MUFFINS</b> <b>ROLL CAKE</b>

# USING YOUR MICROWAVE OVEN

## TIME DEFROST




Example: To defrost for 3 minutes.

- | Touch:   | Display Shows:             |
|--|----------------------------|
| 1.  twice   | ENTER DEFROST TIME         |
| 2.    | 3:00<br>TOUCH START        |
| 3.    | TIME<br>Time counting down |

At the end of the defrost time, tones sound and oven turns off.

## EXPRESS DEFROST

Example: 1 lb. (0.5 kg) of meat.

- | Touch:   | Display Shows:                                  |
|--|---|
| 1.  | MEAT TOUCH 1<br>POULTRY TOUCH 2<br>FISH TOUCH 3 |
| 2.  | TOUCH START                                     |
| 3.  | QUICK<br>Time counting down                     |

At the end of the defrost time, tones sound and oven turns off.

### NOTE:

- The oven beeps approximately midway through a defrost cycle to remind you to check the food. Pause the oven by opening the door. Once food has been checked or rearranged, close door and press START/PAUSE to resume the defrost cycle.

ENGLISH

# USING YOUR CONVECTION OVEN

## 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** the 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 a 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, in general you need to lower the oven temperature by 25°F (14°C) from the 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 heatproof** 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 tables 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.

# USING YOUR CONVECTION OVEN





## AUTO BAKE

To automatically bake frozen pizza, muffins, biscuits and frozen French fries using both microwave and convection energy alternately:

**Example: To bake 6 muffins.**

**Touch:**

**Display Shows:**

1.  Time of day
2.  FROZEN PIZZA TOUCH 1  
MUFFINS TOUCH 2  
BISCUIT/DINNER ROLL/B.  
STICK TOUCH 3  
FROZEN FRENCH FRIES  
TOUCH 4
3.  USE RACK AND 6 CUP  
MUFFIN PAN NO FOOD  
IN OVEN  
TOUCH START
  - Touch appropriate digit touch pad.
  - Muffins and biscuits require a preheat cycle and should be placed on the rack after the signal sounds.
  - Frozen pizza **MUST** be placed directly on the convection cooking rack. **DO NOT** use a metal pizza tray or aluminum foil.
  - Muffins, biscuits, and dinner rolls can use metal muffin tins if glass pan is not available.
  - Breadsticks and frozen French fries can be placed on a small shallow metal pan, such as a tray, if a glass pan is not available.
4.  PREHEAT
  - If additional information is needed, oven will prompt in display.

At the end of the cooking time, tones sound, **END** displays, and the oven turns off.

## AUTO BAKE TABLE

Food	Serving Amount and Recommendations
<b>1. FROZEN PIZZA</b>	For best results, a pizza pan is not required. Use a 12-inch thin-crust frozen pizza. If baking a rising-crust pizza, add an additional 10 to 20 minutes' baking time on convection cook at 450°F (230°C). Place the frozen pizza directly on the short rack.
<b>2. MUFFINS</b>	Use 1 package of a muffin mix. Place the short rack on the turntable. After <b>PREHEAT</b> , use 6-cup muffin pan; place pan on rack.
<b>3. BISCUIT/ DINNER ROLL/ BREAD STICK</b>	For best results, bake one pan of biscuits, dinner rolls, or breadsticks at a time. After <b>PREHEAT</b> , place the biscuits 1–2 in. (2.5–5 cm) apart on a greased pizza pan or cookie sheet on the short rack. Cool on the rack for 10 minutes after cooking.
<b>4. FROZEN FRENCH FRIES</b>	Use frozen, prepared French fries. Do not overlap or layer potatoes. For crispier potatoes, use <b>MORE</b> to add additional cooking time. Spread the french fries on a pizza pan or cookie sheet. Place the pan on the short rack. After cooking, remove the pan from the oven. Weight range: 4 to 16 oz. (115 to 450 g).

ENGLISH

# USING YOUR CONVECTION OVEN







## AUTO ROAST

Auto roast will automatically roast beef, whole chicken, turkey breasts, and pork using both microwave and convection energy alternately.

**Example: To roast a whole chicken (3 lbs. [1.5 kg]).**

**Touch:**

**Display Shows:**

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 1. |    | Time of day  |
| 2. |    | BEEF TOUCH 1<br>WHOLE CHICKEN TOUCH 2<br>TURKEY BREASTS<br>TOUCH 3<br>PORK TOUCH 4 |
| 3. |    | USE RACK<br>ENTER 2.5 - 6 LBS  |
| 4. |   | 3.0 LBS<br>TOUCH START   |
| 5. |   | ROAST<br>Time counting down  |

- If additional information is needed, the oven will prompt in the display.

At the end of the cooking time, tones sound, **END** displays, and the oven turns off.

## AUTO ROAST TABLE

Food	Serving Amount and Recommendations
<b>1. BEEF</b>	Weigh roast and pat dry with paper towels. Place a microwave-safe/heatproof plate on turntable to catch drippings. Place roast on short rack. After cooking, loosely tent roast beef with aluminum foil and let stand for 5 to 10 minutes. Weight range: 2 to 4 lbs. (1 to 2 kg)
<b>2. WHOLE CHICKEN</b>	Weigh whole chicken. Remove giblets and neck and discard. 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 a microwave-safe/heatproof plate on turntable to catch drippings. Place chicken breast side up on short rack. After cooking, loosely tent roast chicken with aluminum foil and let stand for 10 minutes. Weight range: 2.5 to 6 lbs. (1 to 3 kg)
<b>3. TURKEY BREASTS</b>	Weigh turkey breast and pat dry with paper towels. Brush turkey breast with melted butter. Place a microwave-safe/heatproof plate on turntable to catch drippings. Place turkey breast on short rack. After cooking, loosely tent roast turkey with aluminum foil and let stand for 5 to 10 minutes. Weight range: 3 to 6 lbs. (1 to 3 kg)
<b>4. PORK</b>	Weigh roast and pat dry with paper towels. Place a microwave-safe/heatproof plate on turntable to catch drippings. Place roast on short rack. After cooking, loosely tent roast with aluminum foil and let stand for 5 to 10 minutes. Weight range: 2 to 4 lbs. (1 to 2 kg)







# USING YOUR CONVECTION OVEN

## CONVECTION

During convection cooking, a heating element is used to raise the temperature of the air inside the oven. Convection cooking temperature ranges from 225°F (107°C) to 450°F (230°C); and 100°F (38°C) may be programmed.




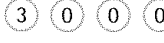

It is best to preheat the oven when convection cooking.

**Example: To set the convection cooking at 325°F (160°C) for 45 minutes with preheating.**

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	350 F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME
3. 	325 F TOUCH START FOR PREHEAT OR ENTER COOKING TIME
4. 	PREHEAT 325 F
<b>NOTES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• After preheating, display scrolls "PLACE FOOD ON RACK" with sound.</li> <li>• <b>Use thick oven gloves; oven interior will be hot.</b></li> <li>• Open the door, place food on the rack, and close the door. Display scrolls "ENTER COOKING TIME."</li> </ul>	
5. 	45:00 TOUCH START
6. 	EV 325 F Time counting down.

- NOTES:**
- When the oven reaches the set preheat temperature, five tones will sound and 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.

**Example: To set the convection cooking at 375°F (190°C) for 30 minutes without preheating.**

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	350 F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME
3. 	375 F TOUCH START FOR PREHEAT OR ENTER COOKING TIME
4. 	30:00 TOUCH START
5. 	EV 375 F Time counting down.
<b>NOTES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The temperature range has 10 steps from 225°F (107°C) to 450°F (230°C) including 100°F (38°C) (dough rising).</li> <li>• Use MORE/LESS to increase/decrease the temperature by 25°F (14°C) after touching the CONVECTION button. (The default temperature is 350°F [180°C].)</li> </ul>	

ENGLISH

# USING YOUR CONVECTION OVEN

## CONVECTION COOKING Guide

1. Always use the metal rack when convection baking.
2. Aluminum pans conduct heat quickly. For most convection baking, light, shiny finishes give the best results because they prevent overbrowning 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 nonshiny 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
<b>Breads</b>	Biscuits	400°F (200°C)	10 to 12	Canned refrigerated biscuits take 2 to 4 minutes less time.
	Corn Bread	400°F (200°C)	15 to 20	Remove from pans immediately and cool slightly on wire rack.
	Muffins	400°F (200°C)	18 to 24	
	Popovers	350°F (180°C)	30 to 40	Pierce each popover with a fork after removing from oven to allow steam to escape.
	Nut Bread or Fruit Bread	350°F (180°C)	55 to 65	Interiors will be moist and tender.
	Yeast Bread	375°F (190°C)	18 to 25	Lightly grease baking sheet.
	Plain or Sweet Rolls	350°F (180°C)	13 to 16	
<b>Cakes</b>	Angel Food	350°F (180°C)	40 to 50	Invert and cool in pan.
	Cheesecake	350°F (180°C)	60 to 65	After cooking, turn oven off and let cheesecake stand in oven 30 minutes with door ajar.
	Coffee Cake	350°F (180°C)	25 to 30	Interior will be moist and tender.
	Cupcakes	350°F (180°C)	15 to 20	
	Fruitcake (loaf)	350°F (180°C)	80 to 90	
	Gingerbread	350°F (180°C)	35 to 40	
	Butter Cakes, Cake Mixes	350°F (180°C)	30 to 40	Grease and flour pan. Cool in pan 10 minutes before inverting on wire rack.
	Fluted Tube Cake	350°F (180°C)	40 to 50	
Pound Cake	350°F (180°C)	60 to 70		
<b>Cookies</b>	Bar	350°F (180°C)	35 to 45	Follow package instructions if using a mix.
	Drop or Sliced	375°F (190°C)	10 to 14	Follow package instructions if using a mix.

### NOTES:

- The oven temperature indicated in the table above is recommended over the package instruction temperature.
- The baking times in the table above are only guidelines for your reference. You need to adjust the baking time according to the food condition or your preference.



# USING YOUR CONVECTION OVEN

## CONVECTION BAKING TABLE

FOOD		Oven Temp.	Time, Min.	Comments
<b>Fruits, Other Desserts</b>	Baked Apples or Pears	350°F (180°C)	30 to 30	Bake in cookware with shallow sides.
	Bread Pudding	300°F (150°C)	35 to 40	Pudding is done when knife inserted near center comes out clean.
	Cream Puffs	400°F (200°C)	30 to 35	Puncture puffs twice with toothpick to release steam after 25 minutes of baking time.
	Custard (individual)	350°F (180°C)	45 to 50	Set cups in baking dish. Pour boiling water around cups to a depth of 1 in. (2.5 cm).
	Meringue Shells	300°F (150°C)	30 to 35	When done, turn oven off and let shells stand in oven 1 hour to dry.
<b>Pies, Pastries</b>	Frozen	375°F (190°C)	40 to 45	Follow package directions for preparation.
	Meringue-Topped	325°F (160°C)	13 to 16	Follow package directions for preparation.
	Two-Crust	400°F (200°C)	50 to 55	Follow package directions for preparation.
	Quiche	350°F (180°C)	30 to 35	Let stand 5 minutes before cutting.
	Pastry Shell	400°F (200°C)	10 to 16	Pierce pastry with fork to prevent shrinkage.
<b>Casseroles</b>	Meat, chicken, seafood combinations	350°F (180°C)	20 to 40	Cook times vary with casserole size and ingredients.
	Pasta	350°F (180°C)	25 to 45	Cook times vary with casserole size and ingredients.
	Potatoes, Scalloped	350°F (180°C)	55 to 60	Let stand 5 minutes before serving.
	Vegetable	350°F (180°C)	25 to 35	Cook times vary with casserole size and ingredients.
<b>Convenience Foods</b>	Frozen Bread Dough	350°F (180°C)	30 to 35	Follow package directions for preparation.
	Frozen Entrée	350°F (180°C)	50 to 60	Follow package directions for preparation.
	Frozen Pizza Rolls, Egg Rolls	400°F (200°C)	8 to 10	Follow package directions for preparation.
	Pizza	425°F (220°C)	15 to 25	Follow package directions for preparation.
	Slice-and-Bake Cookies	375°F (190°C)	13 to 15	Let stand a few minutes before removing from pan to cool.
<b>Main Dishes</b>	Meat Loaf	325°F (160°C)	55 to 60	Let stand 5 minutes after cooking.
	Oven-Baked Stew	325°F (160°C)	80 to 90	Brown meat before combining with liquid and vegetables.
	Swiss Steak	350°F (180°C)	60 to 70	Let stand 2 minutes after cooking.
	Stuffed Peppers	350°F (180°C)	40 to 45	Use green, red, or yellow peppers.
<b>Vegetables</b>	Acorn Squash Halves	375°F (190°C)	55 to 60	Pierce skin several places. Add 1/4 cup (60 ml) water to dish. Turn squash halves cut side up after 30 minutes of cook time and cover.
	Baked Potatoes	425°F (220°C)	50 to 60	Pierce skin with a fork before baking.
	Twice-Baked Potatoes	400°F (200°C)	25 to 30	Pierce skin with fork before baking.

### NOTES:

- The oven temperatures indicated in the table above are recommended over the package instruction temperature.
- The baking times in the table above are only guidelines for your reference. You need to adjust the baking time according to the food condition or your preference.

# USING YOUR CONVECTION OVEN

## MEAT ROASTING TABLE FOR CONVECTION COOKING

MEATS		Oven Temp.	Time, Min./lb.
<b>Beef</b>	Rib (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])		
	Rare	325°F (160°C)	21 to 26
	Medium	325°F (160°C)	26 to 31
	Well	325°F (160°C)	31 to 36
	Boneless Rib, Top Sirloin		
	Rare	325°F (160°C)	25 to 30
	Medium	325°F (160°C)	30 to 35
	Well	325°F (160°C)	35 to 40
	Beef Tenderloin		
	Rare	325°F (160°C)	12 to 16
Medium	325°F (160°C)	16 to 20	
Pot Roast (2½ to 3 lbs. [1 to 1.5 kg])			
Chuck, Rump	325°F (160°C)	45 to 50	
<b>Ham</b>	Canned (3-lb. [1.5 kg] fully cooked)	325°F (160°C)	20 to 25
	Butt (5-lb. [2.3 kg] fully cooked)	325°F (160°C)	20 to 25
	Shank (5-lb. [2.3 kg] fully cooked)	325°F (160°C)	17 to 20
<b>Lamb</b>	Bone-In (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])		
	Medium	325°F (160°C)	21 to 26
	Well	325°F (160°C)	26 to 31
	Boneless (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])		
	Medium	325°F (160°C)	25 to 30
Well	325°F (160°C)	29 to 34	
<b>Pork</b>	Bone-In (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])	325°F (160°C)	26 to 30
	Boneless (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])	325°F (160°C)	32 to 36
	Pork Chops (1/2- to 1-inch [1- to 2.5-cm] thick)		
	2 chops	325°F (160°C)	12 to 15
	4 chops	325°F (160°C)	15 to 18
6 chops	325°F (160°C)	18 to 25	
<b>Poultry</b>	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs. [1 to 2 kg])	375°F (190°C)	25 to 35
	Chicken Pieces (2½ to 3½ lbs. [1 to 2 kg])	350°F (180°C)	13 to 16
	Cornish Hens		
	Unstuffed (1 to 1½ lbs. [0.5 to 0.7 kg])	375°F (190°C)	10 to 15
	Stuffed (1 to 1½ lbs. [0.5 to 0.7 kg])	375°F (190°C)	15 to 20
	Duckling (4 to 5 lbs. [2 to 2.3 kg])	375°F (190°C)	19 to 21
Turkey Breast (4 to 6 lbs. [2 to 3 kg])	325°F (160°C)	21 to 25	
<b>Seafood</b>	Fish, Whole (3 to 5 lbs. [1.5 to 2.3 kg])	400°F (200°C)	10 to 15
	Lobster Tails (6 to 8 oz. [170 to 225 g] each)	350°F (180°C)	12 to 17

**NOTES:**

- The roasting times in the table above are only guidelines for your reference. You need to adjust the roasting time according to the food condition or your preference.

# USING YOUR COMBINATION OVEN

## 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 two 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 ovenproof.
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 when using the metal rack, place a heatproof dish between the pan and the metal rack.
  - If arcing occurs with other baking cookware, do not use them for combination cooking.

## COMBINATION

	Oven Temperature	Microwave Power
Combination Roast	350°F (180°C)	40%

**Example: To roast with combination cooking for 45 minutes.**

Touch:	Display Shows:
1. 	Time of day
2. 	350 F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR ENTER COOKING TIME
3. 	45:00 TOUCH START
4. 	⌘ 350 F Time counting down

### NOTES:

- The temperature can be adjusted; however, the microwave power cannot.
- By using MORE/LESS in combination cooking, you can adjust the temperature by 25°F (14°C) after step 3. (The default temperature is 350°F [180°C].)

ENGLISH

# USING YOUR COMBINATION OVEN

## COMBINATION COOKING GUIDE

MEATS		Oven Temp.	Time, Min./lb.
<b>Beef</b>	Rib (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])		
	Rare	300°F (150°C)	11 to 14
	Medium	300°F (150°C)	14 to 17
	Well	300°F (150°C)	17 to 20
	Boneless Rib, Top Sirloin		
	Rare	300°F (150°C)	11 to 14
	Medium	300°F (150°C)	14 to 17
	Well	300°F (150°C)	17 to 20
	Beef Tenderloin		
	Rare	300°F (150°C)	14 to 17
Medium	300°F (150°C)	17 to 20	
Chuck, Rump, or Pot Roast (2½ to 3 lbs. [1 to 1.5 kg]) (Use cooking bag for best results.) Turn over after half of the cooking time.	275°F (140°C)	30 to 40	
<b>Ham</b>	Canned (3-lb. [1.5 kg] fully cooked)	300°F (150°C)	15 to 18
	Butt (5-lb. [2.3 kg] fully cooked)	300°F (150°C)	15 to 18
	Shank (5-lb. [2.3 kg] fully cooked)	300°F (150°C)	15 to 18
	Turn over after half of the cooking time.		
<b>Lamb</b>	Bone-In (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])		
	Medium	300°F (150°C)	13 to 18
	Well	300°F (150°C)	18 to 23
	Boneless (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])		
	Medium	300°F (150°C)	14 to 19
	Well	300°F (150°C)	19 to 24
Turn over after half of the cooking time.			
<b>Pork</b>	Bone-In (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])	300°F (150°C)	13 to 16
	Boneless (2 to 4 lbs. [1 to 2 kg])	300°F (150°C)	18 to 23
	Pork Chops (¾- to 1-in. [2- to 2.5-cm] thick)		
	2 chops	350°F (180°C)	10 to 13
	4 chops	350°F (180°C)	13 to 16
	6 chops	350°F (180°C)	16 to 19
Turn over after half of the cooking time.			
<b>Poultry</b>	Whole Chicken (2½ to 6 lbs. [1 to 3 kg])	375°F (190°C)	18 to 20
	Chicken Pieces (2½ to 6 lbs. [1 to 3 kg])	375°F (190°C)	15 to 18
	Cornish Hens		
	Unstuffed	375°F (190°C)	18 to 25
	Stuffed	375°F (190°C)	23 to 30
	Duckling	375°F (190°C)	15 to 18
	Turkey Breast (4 to 6 lbs. [2 to 3 kg]) Turn breast side up after half of the cooking time.	300°F (150°C)	11 to 15
<b>Seafood</b>	Fish Fillets (1-lb. [0.5-kg])	350°F (180°C)	7 to 10
	Lobster Tails (6 to 8 oz. [170 to 225 g] each)	350°F (180°C)	10 to 15
	Shrimp (1 to 2 lbs. [0.5 to 1 kg])	350°F (180°C)	8 to 13
	Scallops (1 to 2 lbs. [0.5 to 1 kg])	350°F (180°C)	8 to 13

**NOTE:** The roasting times in the table above are only guidelines for your reference. You need to adjust the time according to the food condition or your preference.

## 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 to prevent steam burns. Use the following table as a guide for reheating cooked food.

ITEMS	Cook Time (at High)	Special Instructions
Sliced Meat 3 slices (1/4-inch thick [.63 cm])	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. [170-225 g])	2-4 minutes	Place fish on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent*.
Lasagna 1 serving (10 1/2 oz. [300 g])	4-6 minutes	Place lasagna on microwavable plate. Cover with plastic wrap and vent*.
Casserole 1 cup (250 ml) 4 cups (1l)	1-3 1/2 minutes 5-8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Casserole - Cream or Cheese 1 cup (250 ml) 4 cups (1l)	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 [125 ml] 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 table below.
Mashed Potatoes 1 cup (250 ml) 4 cups (1l)	1-3 minutes 5-8 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Baked Beans 1 cup (250 ml)	1 1/2-3 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or Pasta in Sauce 1 cup (250 ml) 4 cups (1l)	2 1/2-4 minutes 7 1/2-11 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.
Rice 1 cup (250 ml) 4 cups (1l)	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 (250 ml) 4 cups (1l)	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. (250 ml))	1 1/2-2 1/2 minutes	COOK covered in microwavable casserole. Stir once halfway through cooking.

\*Fold back one corner of the plastic wrap to vent excess steam.

# FRESH VEGETABLE GUIDE

VEGETABLE	AMOUNT	Cook Time (at High)	Instructions	Standing Time
Artichokes (8 oz. (225 g) each)	2 medium 4 medium	5-8 min. 10-13 min.	Trim. Add 2 tsp (10 ml) water and 2 tsp (10 ml) juice. Cover.	2-3 min.
Asparagus, Fresh, Spears	1 lb. (0.5 kg)	3-6 min.	Add 1/2 cup (125 ml) water. Cover.	2-3 min.
Beans, Green and Wax	1 lb. (0.5 kg)	7-11 min.	Add 1/2 cup (125 ml) water in 1 1/2-qt. (1.5-l) casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 min.
Beets, Fresh	1 lb. (0.5 kg)	12-16 min.	Add 1/2 cup (125 ml) water in 1 1/2-qt. (1.5-l) covered casserole. Rearrange halfway through.	2-3 min.
Broccoli, Fresh, Spears	1 lb. (0.5 kg)	4-8 min.	Place broccoli in a baking dish. Add 1/2 (125 ml) cup water.	2-3 min.
Cabbage, Fresh, Chopped	1 lb. (0.5 kg)	4-7 min.	Add 1/2 cup (125 ml) water in 1 1/2-qt. (1.5-l) covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 min.
Carrots, Fresh, Sliced	2 cups (0.5 l)	2-4 min.	Add 1/4 cup (60 ml) water in 1-qt. (1-l) covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 min.
Cauliflower, Fresh, Whole	1 lb. (0.5 kg)	7-11 min.	Trim. Add 1/4 cup (60 ml) water in 1-qt. (1-l) covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 min.
Flowerettes, Fresh Celery, Fresh, Sliced	2 cups (0.5 l) 4 cups (1 l)	2 1/2-4 1/2 min. 6-8 min.	Slice. Add 1/2 cup (125 ml) water in 1 1/2-qt. (1.5-l) covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 min.
Corn, Fresh	2 ears	5-9 min.	Husk. Add 2 tbsp (30 ml) water in 1 1/2-qt. (1.5-l) baking dish. Cover.	2-3 min.
Mushrooms, Fresh, Sliced	1/2 lb. (225 g)	2-3 1/2 min.	Place mushrooms in 1 1/2-qt. (1.5-l) covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 min.
Parsnips, Fresh, Sliced	1 lb. (0.5 kg)	4-8 min.	Add 1/2 cup (125 ml) water in 1 1/2-qt. (1.5-l) covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 min.
Peas, Green, Fresh	4 cups (1 l)	7-10 min.	Add 1/2 cup (125 ml) water in 1 1/2-qt. (1.5-l) covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 min.
Sweet Potatoes Whole Baking (6-8 oz. (170-225 g) each)	2 medium 4 medium	5-10 min. 7-13 min.	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 min. 2-3 min.
White Potatoes, Whole Baking (6-8 oz. (170-225 g) each)	2 potatoes 4 potatoes	5-8 min. 10-14 min.	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 min. 2-3 min.
Spinach, Fresh, Leaf	1 lb. (0.5 kg)	4-7 min.	Add 1/2 cup (125 ml) water in 2-qt. (2-l) covered casserole.	2-3 min.
Squash, Acorn or Butternut, Fresh	1 medium	6-8 min.	Cut squash in half. Remove seeds. Place in 8-in. x 8-in. (20-cm x 20-cm) baking dish. Cover.	2-3 min.
Zucchini, Fresh, Sliced	1 lb. (0.5 kg)	4 1/2-7 1/2 min.	Add 1/2 cup (125 ml) water in 1 1/2-qt. (1.5-l) covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 min.
Zucchini, Fresh, Whole	1 lb. (0.5 kg)	6-9 min.	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn over and rearrange halfway through cooking.	2-3 min.

# TROUBLESHOOTING

## Questions and Answers

### Operation

Question	Answer
Why is the oven light not on during cooking?	Bulb may be burned out, requiring replacement.
Is there a clock display? Is there no clock display?	Set a cook time. Touch START. Check the house circuit safety device.
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.
Will the microwave oven be damaged if it operates empty?	Yes. Never operate the oven empty or without the glass turntable.
Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?	No. The metal screen bounces the energy back to the oven cavity. The holes (or ports) allow only light to pass through. They do not let microwave energy pass through.
Why does a tone sound when a pad on the control panel is touched?	The tone tells you that the setting has been entered.
Can the microwave oven be damaged if food is cooked for too long?	Like any other cooking appliance, it is possible to overcook food to the point that the food creates smoke and even possibly fire and damage to the inside of the oven. It is always best to be near the oven while you are cooking.
When the oven is plugged into the wall outlet for the first time, it doesn't work properly. What is wrong?	The microcomputer controlling your oven may temporarily become scrambled and fail to function as programmed when you plug it in for the first time or when power resumes after a power interruption. Unplug the oven from the 120-volt household outlet and then plug it back in to reset the microcomputer by resetting the clock.
Why is there light reflection around the outer case?	This light is from the oven light which is located between the oven cavity and the outer wall of the oven.
What are the various sounds heard when the microwave oven is operating?	The clicking sound is caused by a mechanical switch turning the microwave oven's magnetron ON and OFF. The heavy hum and clunk is from the change in power the magnetron draws as it is turned ON and OFF by a mechanical switch. The change in blower speed is from the change in line voltage caused by the magnetron being turned ON and OFF.

ENGLISH

# TROUBLESHOOTING

## Questions and Answers (continued)

### Food

Question	Answer
What is wrong when baked foods have a hard, dry, brown spot?	A hard, dry, brown spot indicates overcooking. Shorten the cooking or reheating time.
Why do eggs sometimes pop?	When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam buildup inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a wooden toothpick before cooking. <b>CAUTION:</b> Never microwave eggs in the shell.
Why are scrambled eggs sometimes a little dry after cooking?	Eggs will dry out when they are overcooked, even if the same recipe is used each time. The cooking time may need to be varied for one of these reasons: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eggs vary in size.</li> <li>• Eggs are at room temperature one time and at refrigerator temperature another time.</li> <li>• Eggs continue cooking during standing time.</li> </ul>
Why do baked apples sometimes burst during cooking?	The peel has not been removed from the top half of each apple to allow for expansion of the interior of the apple during cooking. As in conventional cooking methods, the interior of the apple expands during the cooking process.
Why do baked potatoes sometimes burn during cooking?	If the cooking time is too long, fire could result. At the end of the recommended cooking time, potatoes should be slightly firm. <b>CAUTION: Do not overcook.</b>
Why is a standing time recommended after microwave cooking time is over?	Standing time allows foods to continue cooking evenly for a few minutes after the actual microwave oven cooking cycle ends. The amount of standing time depends upon the density of the foods.
Why is additional time required for cooking food stored in the refrigerator?	As in conventional cooking, the initial temperature of food affects total cooking time. You need more time to cook food taken out of a refrigerator than for food at room temperature.



# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

You can often correct operating problems yourself. If your microwave oven fails to work properly, locate the operating problem in the list below and try the solutions listed for each problem.

If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest Sears Parts & Repair Center, which is fully equipped to handle your service requirements. See warranty notice.

Problem	Possible Causes
Oven does not start	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is the power cord plugged in?</li> <li>• Is the door closed?</li> <li>• Is the cooking time set?</li> <li>• Has the house circuit breaker tripped or blown?</li> </ul>
Arcing or sparking	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Is the oven empty?</li> </ul>
Incorrect time of day	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Have you tried to reset the time of day?</li> </ul>
Unevenly cooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Is the glass turntable in the oven?</li> <li>• Did you turn or stir the food while it was cooking?</li> <li>• Were the foods completely defrosted?</li> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> </ul>
Overcooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> </ul>
Undercooked foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Were the foods completely defrosted?</li> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> <li>• Are the ventilation ports clear?</li> </ul>
Improper defrosting	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are you using approved cookware?</li> <li>• Was the time/cooking power level correct?</li> <li>• Did you turn or stir the food during the defrosting cycle?</li> </ul>

ENGLISH

### FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT (U.S.A. ONLY)

**WARNING:**

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type-tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

**The manufacturer** is not responsible for any radio or TV interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

# ÍNDICE

<b>GARANTÍA</b> .....	34	Palomitas de maíz con sensor/Cocinar con sensor .....	48
<b>SEGURIDAD</b> .....	35-36	Tabla para cocinar con sensor.....	49
Precauciones para evitar la posible exposición a excesiva energía de microondas.....	35	Descongelación automática/ Tabla de descongelación automática .....	50
Instrucciones para conexión a tierra .....	35	Tiempo de descongelación/Descongelación express.....	51
Instrucciones Importantes de seguridad.....	36	<b>CÓMO USAR SU HORNO DE CONVECCIÓN</b> .....	52-58
<b>COMPRIENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS</b> .....	37-39	Consejos para cocinar por convección/Precauciones....	52
Especificaciones .....	37	Horneado automático/Guía de horneado automático....	53
Instalación.....	37	Asar Automáticamente/ Guía para asar automáticamente .....	54
Partes y accesorios .....	38	Convección .....	55
Panel de control.....	39	Guía para cocinar por convección.....	56
Guía para la comparación de cocciones .....	40	Tabla para hornear por convección .....	57
Guía de utensilios para cocinar.....	41	Tabla para asar carne por convección .....	58
Cómo usar los accesorios .....	41	<b>CÓMO USAR SU HORNO COMBINADO</b> .....	59-60
Consejos para cocción con microondas.....	42	Consejos para la cocción en modo combinado.....	59
Limpieza.....	42	Consejos útiles para la cocción combinada .....	59
<b>CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS</b> .....	43-51	Combinación .....	59
Reloj/Seguro para niños/Cronómetro de cocina.....	43	Guía para la cocción combinada .....	60
Opciones/Tabla de opciones/Cocción Cronometrada/Agregar minuto .....	44	<b>GUÍA PARA CALENTAR/RECALENTAR</b> .....	61
Mantener Caliente/Más y menos.....	45	<b>GUÍA PARA VERDURAS FRESCAS</b> .....	62
Cocción en etapas múltiples/ Niveles de intensidad de las microondas .....	46	<b>LOCALIZACIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	63-65
Instrucciones Para Cocinar Con Sensor/ Volver a calentar con sensor/		Preguntas y respuestas .....	63-64
Tabla para volver a calentar con sensor.....	47	Antes de llamar para solicitar el servicio .....	65
		<b>ACUERDOS MAESTROS DE PROTECCIÓN</b> .....	66

# GARANTÍA

## Garantía limitada de un año

Si, tras ser instalado, operado y mantenido según todas las instrucciones incluidas con el producto, este electrodoméstico sufre averías debido 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 sufre averías debido 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 provocados 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 derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos distintos, dependiendo del estado en que se encuentre.

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

**Sears Canadá Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2B8**

## SEGURIDAD

### PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS...

- NO intente operar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en exposición nociva a la energía de microondas. **Es importante no forzar la traba de seguridad.**
- NO use el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se pueda cerrar bien y que no haya daños en:
  1. la puerta (torcida)
  2. bisagras y seguros (rotos o flojos)
  3. sellado de la puerta y superficies de sellado.
- NO coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y evite que se acumule polvo o residuos de limpiadores sobre las superficies de sellado.
- EL HORNO no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto por personal de servicio calificado.

### INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

¡Este electrodoméstico se debe conectar a tierra! En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución, brindando un cable de salida para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable el cual posee un alambre para la conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. Inserte el enchufe en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

#### PRECAUCIÓN

**Si utiliza el enchufe con conexión a tierra de forma indebida, corre el riesgo de electrocutarse.**

Consulte a un electricista calificado o al Departamento de Servicios de Sears en caso de no entender las instrucciones para realizar la conexión a tierra, o si desea saber si el electrodoméstico está conectado a tierra en forma correcta.

Este electrodoméstico posee un cable corto para reducir el riesgo de que alguien sufra un tropiezo o enredo con el cable. Sea cuidadoso en caso de utilizar un cable de extensión.

**Si utiliza un cable de extensión, asegúrese de lo siguiente:**

- La extensión debe ser para el mismo voltaje que el electrodoméstico.
- El voltaje que figura en el cable de extensión debe ser igual o mayor que el del electrodoméstico.
- El cable de extensión debe poseer un enchufe de tres clavijas para la conexión a tierra.
- El cable de extensión no debe colgar de una mesa o de la cubierta de un gabinete donde un niño pueda tirar del mismo o pueda tropezar con éste.
- El cable debe estar seco y no poseer cortes o estar aplastado en ninguna parte.

**NOTA: Este horno utiliza 13,0 amperios a 120 voltios, 60 Hz**

# SEGURIDAD

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Las instrucciones de seguridad que figuran más abajo le informarán sobre cómo usar su horno de microondas para evitar que sufra lastimaduras o que su horno sufra daños.

**⚠ ADVERTENCIA** — Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a personas o exposición a energía excesiva de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar su horno de microondas.
2. ¡No permita que los niños utilicen este horno excepto bajo su vigilancia!
3. Lea y siga estas **PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS**, las cuales se encuentran en la página 35.
4. ¡No fuerce interruptores de seguridad incorporados sobre la puerta del horno! El horno posee varios interruptores incorporados para asegurar que la energía esté apagada al abrir la puerta.
5. Al limpiar la puerta y las superficies que tienen contacto con las puertas, use sólo jabones suaves y no abrasivos o detergentes y una esponja o un paño suave.
6. Si su horno se ha caído o dañado, pida a un técnico calificado que realice un control a fondo sobre el mismo antes de usarlo nuevamente.
7. Para evitar riesgos de incendios:
  - a) No cocine alimentos en forma excesiva. Puede provocar un incendio en el horno.
  - b) No use productos de papel reciclado en su horno. Los mismos pueden contener partículas que desprendan chispas o se incendien.
  - c) No recosa las papas. Una cocción excesiva puede causar un incendio.
  - d) No almacene elementos combustibles (pan, galletas, etc.) en el horno, ya que si un rayo golpeara las líneas de corriente, esto podría provocar que el horno se ENCIENDA.
  - e) No use ataduras retorcidas de alambre en el horno. Asegúrese de quitarlas antes de colocar el elemento en el horno.
  - f) No use el interior del horno para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior cuando no lo use.
8. Si se inicia un incendio:
  - a) Mantenga el horno cerrado.
  - b) Apague el horno.
  - c) Desconecte el cable o cierre la energía en el fusible o panel del disyuntor.
9. No use este horno para propósitos comerciales. Este microondas fue fabricado sólo para uso hogareño.
10. Instale o coloque este artefacto conforme a las instrucciones de instalación brindadas.
11. Para evitar descargas eléctricas:
  - a) ¡Este artefacto debe estar conectado a masa! Conéctelo solamente a un tomacorriente conectado a masa. (Lea las Instrucciones para conexión a tierra en la página 35.)
  - b) No ponga en funcionamiento este artefacto si tiene un enchufe o cable dañado, si no se encuentra funcionando correctamente o si ha sufrido una caída o daños.
  - c) No sumerja el cable de alimentación eléctrica o el enchufe en el agua.
  - d) Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
  - e) El servicio para este artefacto debe ser realizado sólo por personal calificado.
12. Los líquidos como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin estar hirviendo aparentemente, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre está presente el burbujeo que se ve cuando el recipiente se retira del horno de microondas. Esto puede causar que líquidos muy calientes se vuelquen en forma repentina al introducir una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones sobre personas:
  - 1) No caliente en forma excesiva los líquidos.
  - 2) Revuelva el líquido antes y a mitad del calentamiento.
  - 3) Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor una vez que comenzó el proceso para calentar.
  - 4) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
  - 5) Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas por un tiempo corto antes de retirarlo.
13. Deje descansar en el horno la bandeja de vidrio y el rodillo de la bandeja giratoria cuando esté cocinando.
14. No use el horno a la intemperie. No guarde el horno a la intemperie. No use este producto cerca del agua.
  - Por ejemplo, cerca de una pileta de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en cualquier ubicación similar.
15. No cubra o trabe ninguna abertura del horno.
16. No haga funcionar el horno de microondas si se encuentra vacío.
17. No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o mostrador.
18. No caliente excesivamente la bandeja giratoria de vidrio.
  - No cocine tocino directamente sobre la bandeja giratoria.
  - No permita que la película gris de los paquetes especiales para cocina de microondas tengan contacto con la bandeja giratoria. Coloque el paquete sobre un plato apto para microondas.
  - Mantenga un plato dorador por lo menos a 3/16 pulgadas (.5 cm) por encima de la bandeja giratoria de vidrio. Si usa incorrectamente el plato dorador, podría romper la bandeja giratoria de vidrio.
19. Tenga cuidado de no astillar o raspar los bordes de la bandeja giratoria. Las astillas o raspaduras pueden hacer que la bandeja giratoria de vidrio se quiebre durante su uso.
20. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados, como por ejemplo jarras cerradas de vidrio, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.

**¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!**

# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

## ESPECIFICACIONES

Suministro de energía eléctrica		120 V AC, 60 Hz
Consumo nominal de energía	Microondas	1,500 W
	Convección	1,500 W
Energía de salida	Microondas	1,000 W*
	Convección	1,500 W
Frecuencia		2,450 MHz
Corriente nominal	Microondas	13 A
	Convección	13 A
Dimensiones totales (ancho x alto x fondo)		57 cm x 38 cm x 51 cm (22 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> " x 14 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " x 20")
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho x alto x fondo)		39 cm x 28 cm x 39 cm (15 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> " x 10 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> " x 15 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> "
Capacidad de la cavidad del horno		1.5 pie cúbico

\*ESTÁNDAR DE ESPECIFICACIÓN IEC 60705  
Especificaciones sujetas a cambio sin aviso previo.

## INSTALACIÓN

### A. Circuitos

Con fines de seguridad este horno debe ser enchufado en un circuito de 20 amperios. No debe encontrarse en esta línea ningún otro aparato eléctrico ni circuitos de iluminación. Si tiene dudas, consulte a un electricista autorizado.

### B. Advertencia del voltaje

El voltaje usado en el receptáculo de pared debe ser igual al especificado en la placa situada al frente o al lado del panel de control del horno. El uso de un voltaje más alto es peligroso y puede producir como resultado un incendio u otro tipo de accidente que puede dañar el horno. Un bajo voltaje causará una cocción lenta. En el caso de que su horno de microondas no funcione normalmente a pesar de tener un voltaje apropiado, retire y vuelva a conectar el enchufe.

### C. Ubicación del horno

Puede ubicar su horno de microondas fácilmente en su cocina, sala de estar o en cualquier otra parte de su casa. Coloque el horno sobre una superficie plana como por ejemplo un mostrador de cocina o en un carrito diseñado especialmente para este tipo de hornos, que éste por lo menos a 100cm (39.4) del suelo. No coloque el horno arriba de una cocina eléctrica o a gas. Es importante que el aire fluya libremente alrededor del horno. Deje por lo menos 10cm (4 pulgadas) de espacio en la partes superior, a los costados y en la parte posterior del horno para permitir una ventilación adecuada.

#### NOTA:

- Nunca coloque el plato giratorio boca abajo dentro del horno.

### D. No Bloquee las salidas de aire

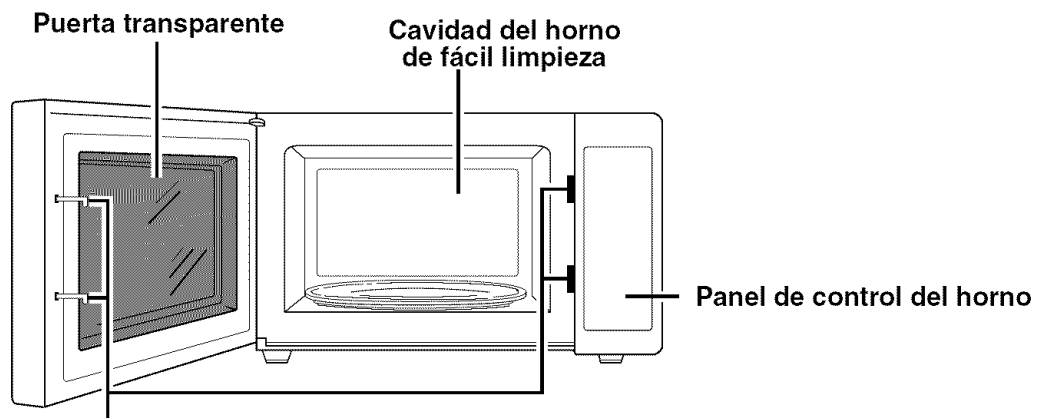
Todas las salidas de aire deben estar libres mientras se cocina. El horno puede recalentarse si las salidas están cubiertas mientras éste está funcionando. En este caso, un dispositivo de seguridad con sensor térmico apaga el horno automáticamente. El horno no podrá volver a funcionar hasta que no esté lo suficientemente frío.

### E. Interferencia Electrónica

1. El funcionamiento del horno de microondas puede interferir con la recepción de la señal de TV, teléfono o radio.
2. En caso de interferencia, la misma se podrá reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
  - a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
  - b. Cambie la orientación de la antena receptora de radio o TV.
  - c. Cambie la ubicación del horno de microondas en relación con la TV, teléfono o radio.
  - d. Aleje el horno microondas del receptor.
  - e. Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en circuitos diferentes.

# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

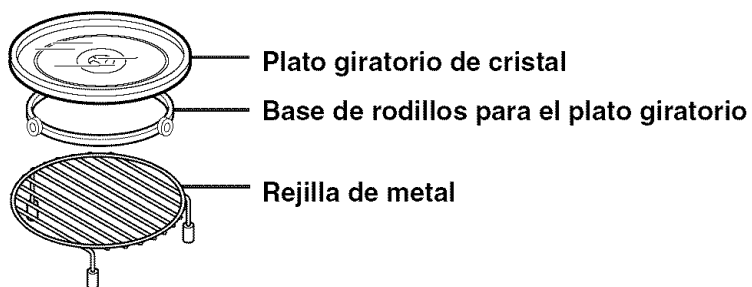
## PARTES Y ACCESORIOS



### Sistema de enclavamiento de seguridad

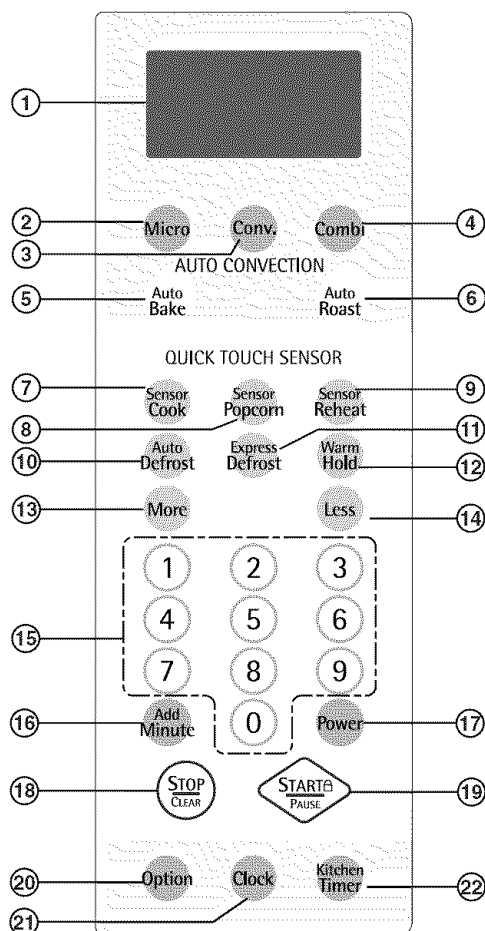
Su horno incluye los siguientes accesorios:

- 1 Guía para su uso y cuidado
- 1 Plato giratorio de cristal
- 1 Base de rodillos para el plato giratorio
- 1 Rejilla de metal



# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

## PANEL DE CONTROL



- 1. DISPLAY (Pantalla).** 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. MICRO (Microondas).** Presione esta tecla para programar la cocción con microondas.
- 3. CONV. (Convección).** Presione esta tecla para que el horno funcione como horno de convección solamente.
- 4. COMBI. (Combinación).** Presione esta tecla para programar el tiempo de asado y la temperatura para un ciclo de cocción usando energía de microondas y de convección.
- 5. CONVECTION AUTO BAKE (Hornear automáticamente por convección).** Presione esta tecla para hornear automáticamente pizza congelada, panquecitos, bizcochos y papas fritas congeladas usando energía de microondas y energía de convección alternativamente.
- 6. CONVECTION AUTO ROAST (Asar automáticamente por convección).** Presione esta tecla para asar automáticamente carne vacuna, pollo, pechugas de pavo y cerdo usando alternativamente energía de microondas y de convección.

- 7. SENSOR COOK (Cocción por sensor).** Presione esta tecla para cocinar 10 tipos de alimentos. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de vapor que despidiera el alimento.
- 8. SENSOR POPCORN (Palomitas de Maíz con sensor).** Presione esta tecla cuando prepare en su horno de microondas palomitas de maíz envasadas comercialmente. El sensor del horno indicará al horno cuanto tiempo se debe cocinar dependiendo de la cantidad de vapor que detecte en el maíz.
- 9. SENSOR REHEAT (Recalentamiento por sensor).** Presione esta tecla para recalentar alimentos precocinados, que se encuentran a temperatura de ambiente o refrigerados. El sensor del horno indicará al horno cuanto tiempo se debe cocinar dependiendo de la cantidad de vapor que despidiera el alimento.
- 10. AUTO DEFROST (Descongelar automáticamente).** Presione esta tecla una vez para descongelar en forma automática carne, aves, pescado o pan según el peso. Presione esta tecla dos veces para descongelar la mayoría de los otros alimentos congelados según el tiempo.
- 11. EXPRESS DEFROST (Descongelar rápido).** Presione esta tecla para descongelar rápidamente una libra de alimentos congelados.
- 12. WARM HOLD (Mantiene Caliente).** Presione esta tecla para mantener calientes alimentos cocinados en su horno.
- 13. MORE (Más).** Presione esta tecla para agregar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que oprime la misma.
- 14. LESS (Menos).** Presione esta tecla para quitar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que oprime la misma.
- 15. NUMBER (Numéricos).** Presione las teclas numéricas para introducir tiempos de cocción, potencias de cocción, cantidades, pesos o categorías de comidas.
- 16. ADD MINUTE (Agregar minuto).** Presione esta tecla para programar y comenzar la cocción usando el 100% de la potencia.
- 17. POWER (Potencia).** Presione esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
- 18. STOP/CLEAR (Apagar/Anular).** Presione esta tecla para cancelar un programa que esté funcionando actualmente o borrar un ciclo de cocción que ha sido programado.
- 19. START/PAUSE (Comenzar/Pausa).** Presione esta tecla para comenzar un programa o para detener el horno durante la cocción o descongelación. Presione y mantenga oprimido para activar el seguro para niños.
- 20. OPTION (Opciones).** Presione esta tecla para cambiar las configuraciones preestablecidas del horno tales como volumen, reloj, velocidad de despliegue, unidades de peso e idioma.
- 21. CLOCK. (Reloj).** Presione esta tecla para ingresar la hora del día.
- 22. KITCHEN TIMER (Cronómetro de cocina).** Presione esta tecla para ajustar el temporizador de la cocina.

# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

## GUÍA PARA LA COMPARACIÓN DE COCCIONES

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

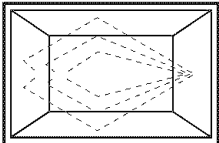
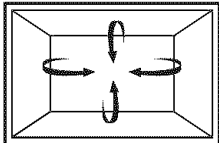
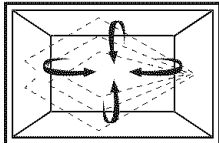
La **cocción con microondas** usa ondas de radio muy cortas y de alta frecuencia. El movimiento de las microondas a través del alimento genera calor y cocina la mayoría de los alimentos más rápidamente que los métodos regulares, mientras mantiene sus texturas y humedad naturales. La cocción con microondas calienta directamente el alimento, y no el utensilio de cocina ni el interior de horno. Volver a calentar es muy fácil, y descongelar es particularmente conveniente porque se necesita menos tiempo para la preparación de los alimentos.

La **cocción por convección** hace circular aire caliente alrededor del alimento en forma constante, 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 las microondas con la convección para cocinar con velocidad y exactitud, a la vez que produce un dorado crujiente y perfecto.

Es posible determinar el tiempo de cocción con microondas, por convección o a través del modo combinado. Simplemente configure previamente el tiempo de cocción deseado y su horno se apagará en forma automática.

La siguiente guía muestra rápidamente las diferencias entre cocinar con microondas, por convección y a través del modo combinado.

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



# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

## 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, si desea probar un utensilio de cocina antes de usarlo, siga estos pasos:

1. Coloque el utensilio vacío en el horno de microondas.
2. Mida 1 taza (250ml) de agua en una taza de cristal para medir y colóquela en el horno junto al utensilio.
3. Cocine con microondas al 100% de potencia durante 1 minuto. Si el plato se ha calentado, **no debe** ser usado para cocinar con microondas.

### Cocción por convección

- Los recipientes metálicos 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 brillante son los mejores para pasteles, galletas o panecillos porque los mismos 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 con que se limpia el cristal.

### Cocción combinada

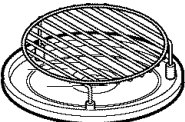
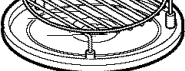
- Se recomiendan los recipientes o envases de cristal o de cristal cerámico. Asegúrese de no usar artículos con bordes metálicos, ya que esto puede causar la formación de arcos (chisporroteo) hacia la pared o base del horno, dañando el utensilio de cocina, la base o el horno.
- Los utensilios de plástico resistentes al calor para cocinar con microondas (seguros hasta 230° C (450° F)) se pueden usar, pero no se recomiendan con aquellos alimentos que requieren la formación de corteza o un dorado general, ya que el plástico no es un buen conductor de 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 bordes 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 230°C (450°F)

ESPAÑOL

## CÓMO USAR LOS ACCESORIOS

	CON MICROONDAS	POR CONVECCIÓN	MODO COMBINADO
 Rejilla de metal  Plato giratorio de cristal	X	○	○

# COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

## CONSEJOS PARA COCCIÓN CON MICROONDAS

### DORADO

La carne y las aves con mucha grasa que se cocinan de 10 a 15 minutos o más se dorarán ligeramente. Los alimentos cocinados durante menos tiempo se pueden pintar con una sustancia para que se doren, tal como salsa Worcestershire, salsa de soja o salsa de barbacoa.

### TAPAS

Las tapas atrapan el calor y el vapor y los alimentos se cocinan más rápido. Use una tapa o película plástica para microondas con una esquina doblada para dejar salir el exceso de vapor. Las tapas de las cacerolas de vidrio se pueden calentar durante la cocción. Úselas con cuidado. El papel encerado evita que el alimento salpique el horno y ayuda a mantener el calor. Cuando caliente artículos de panadería use papel encerado, servilletas de papel o toallas de papel. Para absorber más humedad envuelva los emparedados y comidas grasosas con toallas de papel.

### ESPACIAMIENTO

Coloque los alimentos individuales tales como papas, tortitas y hors d'oeuvres formando un círculo y a una distancia de por lo menos 2.5cm (1 pulgada) entre estos. Esto ayudará a que la comida se cocine en forma más pareja.

### AGITACIÓN

La agitación mezcla los sabores y redistribuye el calor en los alimentos. Siempre revuelva desde el borde hacia el centro del plato. La parte externa se calienta primero.

### ROTACIÓN

Los alimentos voluminosos tales como asados o aves enteras deben darse vuelta para que tanto las partes de arriba como las de abajo se cocinen en forma pareja. También se deben dar vuelta los trozos de pollo y las chuletas.

## LIMPIEZA

Limpie el horno por dentro y por fuera con un paño suave y detergente diluido. Luego enjuague y seque. Esto se debe hacer una vez por semana o más a menudo si es necesario. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Las salpicaduras excesivas de aceite en el techo interior son difíciles de quitar si se dejan por muchos días. Limpie las salpicaduras con una toalla de papel mojada, especialmente después de cocinar pollo o tocino.

### PARTES DESMONTABLES

La rejilla de metal, el plato giratorio de cristal y la base de rodillos del plato giratorio son desmontables. Los mismos se deben lavar a mano y con agua tibia (no caliente), con un detergente diluido y un paño suave. Una vez que estén limpios, enjuáguelos bien y séquelos con un paño blando. Nunca use polvos limpiadores, lana de acero, ni estropajos.

### DISTRIBUCIÓN

No apile los alimentos. Distribuya en una sola capa el plato para que se cocine en forma pareja. Debido a que los alimentos más densos se cocinan más lentamente, es conveniente colocar las porciones más gruesas de carne, aves, pescado y verduras en el borde del plato.

### CÓMO PROBAR LA COCCIÓN

Debido a que los alimentos se cocinan rápido en un horno de microondas, es necesario controlar en forma frecuente si ya están cocidos.

### TIEMPO DE REPOSO

Dependiendo de la densidad, después de que se termina de cocinar, a menudo el alimento necesita reposar de 2 a 15 minutos ya sea dentro o fuera del horno. Fuera del horno, para retener calor, normalmente se necesita tapan el alimento durante el tiempo de reposo. Retire la mayor parte de los alimentos un poco antes de que estén totalmente cocidos y estos se terminarán de cocinar durante el tiempo de reposo. La temperatura interna del alimento se elevará unos 6° C (10° F) durante el tiempo de reposo.

### PROTECCIÓN

Para evitar el exceso de cocción de algunas porciones en platos rectangulares o cuadrados, debe proteger los mismos con pequeñas tiras de papel de aluminio para bloquear las microondas. También puede cubrir las patas de las aves y las puntas de las alas con papel de aluminio para evitar el exceso de cocción. **Siempre mantenga el papel de aluminio por lo menos a 2.5cm (1 pulgada) de las paredes del horno** para evitar chispas.

### PERFORACIÓN

Perfore la cáscara, piel o membrana de los alimentos antes de cocinarlos para evitar que estallen. Los alimentos que requieren perforación son: yemas y claras de huevo, salchichas, almejas, ostras y verduras enteras como papas y calabacitas.

- Las partes desmontables se pueden limpiar en la piletta de cocina. Evite astillar o raspar los bordes, ya que esto puede producir rotura durante el uso.
- El plato giratorio de cristal también se puede lavar en un lavavajillas.
- La base de rodillos del plato giratorio se debe limpiar en forma regular.

### CUIDADO ESPECIAL

Para un mejor funcionamiento y seguridad, el panel interno de la puerta y el marco frontal del horno deben estar siempre libres de acumulación de alimentos o grasa. Limpie a menudo con detergente diluido; luego enjuague y seque. Nunca utilice polvos limpiadores o esponjas ásperas.





Luego de limpiar el panel de controles, presione el botón STOP/CLEAR (Apagar/Anular) para borrar cualquier entrada de datos que se pudiera haber ingresado en forma accidental durante la limpieza del panel.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## RELOJ

Al conectar el horno en el enchufe por primera vez, la función "Please set clock" (configurar reloj) titilará varias veces hasta que dicha configuración sea realizada.

**Ejemplo: Para ajustar el reloj a las 10:30.**





Presione:	La visualización muestra:
1. 	.
2. 	ENTER TIME OF DAY
3. 	10:30 TOUCH START
4. 	10:30

**NOTA:** Desenchufe y enchufe la unidad para establecer de nuevo el reloj.

## CRONÓMETRO DE COCINA

Su horno de microondas puede ser utilizado como un temporizador de cocina. Puede ingresar hasta 99 minutos, 99 segundos.

**Ejemplo: Para ingresar 3 minutos.**



Presione:	La visualización muestra:
1. 	Hora del día.
2. 	ENTER TIME IN MIN AND SEC
3. 	3:00 TOUCH TIMER
4. 	Temporizador y cuenta regresiva.

**NOTA:** Para cancelar, presione Kitchen Timer (Apagar/Anular)


## SEGURO PARA NIÑOS

Use esta característica de seguridad para bloquear el panel de control cuando esté limpiando el horno, o para que los niños no puedan usar el horno sin supervisión.

**Ejemplo: Para activar el Seguro para Niños.**

Presione:	La visualización muestra:
1. 	Hora del día.
2. 	Presiona y sostenga asegurado hasta que aparezca "LOCKED (ASEGURADO)" (aproximadamente 4 segundos).





**Ejemplo: Para cancelar el SEGURO PARA NIÑOS.**

Presione:	La visualización muestra:
1. 	Presione y sostenga hasta que desaparezca "LOCKED (ASEGURADO)" (aproximadamente 4 segundos).

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## OPCIONES

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

Presione:	La visualización muestra:
1. 	Hora del día.
2. 	SOUND TOUCH / CLOCK TOUCH 2 SCROLL SPEED TOUCH 3 LBS F / KG C TOUCH 4 DEMO TOUCH 5 LANGUAGE TOUCH 6
3. 	LBS F TOUCH / KG C TOUCH 2
4. 	KG C

Puede cambiar los valores implícitos del pitido, reloj, velocidad de despliegue, unidades, demo e idioma. Para más información, lea la siguiente tabla.

## TABLA DE OPCIONES






Función	Tecla	Opción
Sonido	1	Mudo, bajo, medio, fuerte
Reloj	2	Encendido y apagado
Velocidad de despliegue	3	Lento, normal o rápido
Unidades	4	LB, °F ó kg., °C
Demo	5	Encendido y apagado
Idioma	6	Inglés o español

## 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%). Para más información, refiérase a la "Tabla de niveles de potencia de microonda" en la pág. 46.

**NOTA:** Si no selecciona un nivel de potencia, el horno automáticamente funcionará al 100% de su potencia.



Ejemplo: Cocción programada para 2 minutos

Presione:	La visualización muestra:
1. 	ENTER COOKING TIME
2.   	2:00 TOUCH START OR POWER
3. 	2:00 ENTER POWER LEVEL 1 - 10
4. 	2:00 P - 80 TOUCH START
5. 	COOK 80 Cuenta regresiva de tiempo.

## AGREGAR MINUTO

Se trata de una tecla que permite un ahorro de tiempo, ya que este control le permite rápidamente programar e iniciar la cocción por microonda al 100% de potencia sin necesidad de presionar START (Iniciar).

Ejemplo: Para cocinar durante 2 minutos

Presione:	La visualización muestra:
1. 	Hora del día.
2.  Dos Veces	Cuenta regresiva de tiempo y POWER 100

**NOTA:** Si presiona ADD MINUTE, esto agregará 1 minuto hasta 99 minutos y 59 segundos. Esta función es también ideal para un inicio rápido de 1 minuto.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS




## MANTENER CALIENTE

Puede mantener calientes y seguros los alimentos cocinados, calentados en su horno de microondas hasta 99 minutos. Puede usar WARM HOLD (mantener caliente) por sí mismo, o seguir automáticamente un ciclo de cocción.

**Ejemplo: WARM HOLD (mantener caliente)**

**Presione:**

**La visualización muestra:**

-  Hora del día.
-  TOUCH START
-  WARM

Al final de la función Warm Hold (mantener caliente) aparecerá en la pantalla el mensaje END (FIN) y se escucharán cuatro tonos.

**NOTA:** Para finalizar, presione STOP/CLEAR.

**Para que WARM HOLD (mantener caliente) siga automáticamente a otro ciclo:**

- Mientras sigue las instrucciones de cocción, presione WARM HOLD (mantener caliente) antes de presionar START (comenzar).
- **Al concluir el último ciclo de cocción** oírás dos tonos. Warm (caliente) seguirá mientras el horno continúa funcionando.
- Puede programar que WARM HOLD (mantener caliente) siga a AUTO DEFROST (descongelación automática), CONV. (convección) o cocción en ciclos múltiples.

### NOTAS:

- **WARM HOLD** (mantener caliente) opera hasta un total de 99 minutos.
- **Abrir** el horno cancela la función WARM HOLD. Cierre la puerta y presione WARM HOLD, luego presione START (comenzar) si desea que WARM HOLD funcione durante un tiempo adicional.
- **Los alimentos ya cocinados** se deben cubrir mientras WARM HOLD está en funcionamiento.
- **Los platos de pastelería** (pasteles, tartas, etc.) no deben estar cubiertos mientras WARM HOLD está en funcionamiento.
- **Las comidas completas** que se deseen mantener calientes sobre un plato deben cubrirse mientras WARM HOLD está en funcionamiento.
- **No utilice** WARM HOLD durante más de un ciclo completo. La calidad de algunos alimentos podrá empeorar si esta función se usa durante un período de tiempo extendido.

## MÁS Y MENOS

More

Less

Las funciones MÁS y MENOS de este horno ajustan el tiempo para cocinar del ciclo de cocción mientras el horno de microondas se encuentra en funcionamiento. MÁS agrega 10 segundos al tiempo de cocción; MENOS quita 10 segundos.










- Use MÁS o MENOS cuando el tiempo de cocción se encuentre realizando la cuenta regresiva en la pantalla. MÁS y MENOS no se pueden configurar cuando la función SENSING (sensor) aparece en la pantalla.
- MÁS y MENOS no ajustan el tiempo de cocción para los ciclos de DEFROST (descongelación) y WARM/HOLD (mantener caliente).
- Presione las teclas **MÁS** o **MENOS** durante el ciclo de cocción activo.
- En la cocción por convección, MÁS o MENOS se utilizan como teclas de selección de temperatura.

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## COCCIÓN EN ETAPAS MÚLTIPLES

Para obtener 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 un ciclo de cocción en 2 etapas:

Presione:	La visualización muestra:
1. 	ENTER COOKING TIME
2.  Para programar una cocción de 3 minutos para la 1ª etapa.	3:00 TOUCH START OR POWER
3. 	3:00 ENTER POWER LEVEL 1-10
4.  Para programar un 80% de la potencia de cocción.	3:00 P-80 TOUCH START
5. 	ENTER COOKING TIME
6.  Para programar una cocción de 7 minutos para la segunda etapa.	7:00 TOUCH START OR POWER
7. 	7:00 ENTER POWER LEVEL 1-10
8.  Para programar un 50% de la potencia de cocción para la segunda etapa.	7:00 P-50 TOUCH START
9. 	COOK 80 Cuenta regresiva de tiempo.
10. Una vez concluida la primera etapa, oírás dos tonos cortos cuando el horno comience la segunda etapa de cocción.	

## NIVELES DE INTENSIDAD DE LAS MICROONDAS

Su horno de microondas posee 10 niveles de intensidad de cocción que le permiten cocinar o calentar una variedad de alimentos. En la siguiente tabla se dan algunas sugerencias:

Tabla de nivel de intensidad de microondas

Nivel de intensidad	Uso
10 (alta)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hervir agua.</li> <li>Hacer caramelo.</li> <li>Cocinar trozos de aves, pescado y verduras.</li> <li>Cocinar trozos tiernos de carne.</li> <li>Cocinar aves enteras.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recalentar arroz, pastas y verduras.</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recalentar comidas preparadas rápidamente.</li> <li>Recalentar emparedados.</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar platos a base de huevos, leche y queso.</li> <li>Cocinar pasteles, pan.</li> <li>Derretir chocolate.</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar ternera.</li> <li>Cocinar un pescado entero.</li> <li>Cocinar budines y flanes.</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar jamón, aves enteras y cordero.</li> <li>Cocinar asado de costilla, puntas de filete.</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descongelar carne, aves y mariscos.</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar cortes de carne menos tierna.</li> <li>Cocinar chuletas de cerdo, asado.</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quitarle el frío a las frutas.</li> <li>Ablandar mantequilla.</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener guisados y platos principales tibios.</li> <li>Queso crema.</li> </ul>
0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiempo de reposo.</li> </ul>

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## INSTRUCCIONES PARA COCINAR CON SENSOR

El sensor detecta el vapor del alimento y automáticamente ajusta el tiempo de cocción para obtener el mejor resultado. Es fácil y conveniente – el horno lo guiará, paso a paso, para cocinar o volver a calentar los alimentos. El Menú del Sensor, con muchas opciones de alimentos populares, está preprogramado para cocinar o volver a calentar los alimentos de una forma perfecta siempre.

Para más información sobre los Programas para Cocinar con Sensor, lea las “Tablas para volver a calentar y cocinar con sensor” en las páginas 47 y 49. Las mismas brindan instrucciones específicas para cocinar y calentar una variedad de alimentos.

- El sistema de cocción con sensor trabaja detectando un aumento del vapor.
- Asegúrese que la puerta esté cerrada.
- Una vez que el vapor se detecte, se oirán dos pitidos cortos.
- Si abre la puerta o presiona STOP/CLEAR antes de que el calor se detecte, eso hará que se aborte el proceso. El horno se detendrá.
- Para asegurarse de obtener los mejores resultados, antes de usar la cocción con sensor, asegúrese que el plato giratorio de cristal esté seco.

### Categorías:




- Volver a calentar con sensor
- Cocinar con sensor
- Palomitas de maíz con sensor

## VOLVER A CALENTAR CON SENSOR

Esta característica le permite volver a calentar alimentos cocidos previamente que se encuentran a temperatura ambiente o congelados, sin tener que seleccionar tiempos de cocción o niveles de energía. Esta característica posee 3 categorías: plato base, sopa/salsa, cazuela. Para más información, lea la siguiente tabla.

**Ejemplo: Para volver a calentar una cazuela.**

**Presione:**                      **La visualización muestra:**

1.  Hora del día.
2.  SELECT MENU 1-3
3.  CASSEROLE  
↓  
SENSING

El horno volverá a calentar el alimento automáticamente con el sistema de sensor.

## TABLA PARA VOLVER A CALENTAR CON SENSOR

	Alimentos	Porciones y recomendaciones
1	Plato base	La cantidad a servir es entre 225g y 450g (8 y 16 oz.). Coloque los alimentos en un plato o recipiente similar. Cubra con una envoltura plástica y perfórela*.
2	Sopa/salsa	La porción es entre 250ml y 1l (1 y 4 tazas). Coloque los alimentos en una cazuela. Cubra con una envoltura plástica y perfórela*.
3	Cazuela	La porción a servir es entre 250ml y 1l (1 a 4 tazas). Coloque los alimentos a calentar en una cazuela. Cubra con una envoltura plástica y perfórela*.

\*Doble una de las puntas de la envoltura plástica para dejar escapar el vapor durante la cocción.

ESPAÑOL

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS



## PALOMITAS DE MAÍZ CON SENSOR

PALOMITAS DE MAÍZ CON SENSOR le permite hacer reventar las palomitas de maíz empaquetadas comercialmente (de 1.75 ó 3.5 oz. (50 ó 100g).

**Para un resultado óptimo:**

- Use bolsas de palomitas de maíz frescas.
- Coloque sólo una bolsa de palomitas de maíz preempacado para microondas en el centro del plato giratorio.

**Ejemplo: Para hacer reventar 3.5 oz. (100g).**

Presione:	La visualización muestra:
1. 	Hora del día.
2. 	POPCORN ↓ SENSING




**NOTAS:**

- No intente volver a calentar o a cocinar los granos de maíz que no hayan reventado.
- No utilice utensilios con esta función para hacer reventar palomitas de maíz en el horno de microondas.
- NUNCA se debe usar un utensilio para hacer palomitas de maíz el cual concentre energía de microondas.

## COCCIÓN CON SENSOR

La COCCIÓN CON SENSOR le permite cocinar la mayoría de sus alimentos preferidos sin tener que seleccionar los tiempos de cocción ni los niveles de energía. El horno determina en forma automática los tiempos de cocción requeridos para cada alimento. La COCCIÓN CON SENSOR posee 10 categorías de alimentos. (lea la tabla que aparece en la página siguiente).

**Ejemplo: Para cocinar una comida congelada.**

Presione:	La visualización muestra:
1. 	Hora del día.
2. 	SELECT MENU 0-9
3. 	FROZEN ENTREE ↓ SENSING

El horno cocinará el alimento automáticamente con el sistema de sensor.



# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TABLA PARA COCINAR CON SENSOR

	Alimentos	Porciones y recomendaciones
1	Papas	La cantidad a servir lleva entre 1 y 4 papas medianas, de entre 225g y 280g (8 a 10 onzas) cada una. Perfore cada papa varias veces con un tenedor y coloque las mismas alrededor del borde de la bandeja del horno, a una distancia de por lo menos 2.5cm (1 pulgada).
2	Verduras frescas	La cantidad a servir lleva entre 250ml y 1L (entre 1 y 4 tazas). Coloque las verduras húmedas en un envase apto para el microondas. Agregue entre 2 y 4 cucharas soperas (entre 30 y 60ml) de agua. Cubra con una envoltura plástica y ventile la misma*. La mayoría de las verduras deben ser revueltas y necesitan un tiempo de reposo de 2 a 3 minutos luego de la cocción.
3	Verduras congeladas	La cantidad a servir lleva entre 250ml y 1L (entre 1 y 4 tazas). Retire el paquete y coloque las verduras en un envase apto para el microondas. Agregue entre 2 y 4 cucharas soperas (entre 30 y 60ml) de agua. Cubra con una envoltura plástica y ventile la misma*. La mayoría de las verduras deben ser revueltas y necesitan un tiempo de reposo de 2 a 3 minutos luego de la cocción.
4	Platillo Principal Congelado	El tamaño del platillo principal es de entre 280g y 560g (10 a 20 onzas). Retire el envase exterior. Levante los tres lados de la tapa. Si el platillo principal no está en un envase apto para el microondas, colóquelo en un plato, cúbralo con una envoltura plástica y ventile la misma*. La mayoría de los platillos principales necesitan de 2 a 3 minutos de reposo luego de la cocción.
5	Arroz	Siga las instrucciones del envase para agregar las cantidades correspondientes a cada ingrediente. Coloque el arroz y el agua (agua, caldo de pollo o de verduras) en un envase apto para el microondas, cubra con una tapa de cacerola o con una envoltura plástica y ventile la misma*. La mayoría de los arroces necesitan un tiempo de reposo de 2 a 3 minutos luego de la cocción.
6	Cacerola	La cantidad a servir es de entre 250ml y 1L (1 a 4 tazas). Combine los ingredientes según la receta en una cacerola de entre 1 y 2 L (1 a 2 cuartos de galón). Cubra con una envoltura plástica y ventile la misma*. Una vez que ha terminado la cocción, deje reposar durante 3 minutos.
7	Carne Picada	La cantidad a servir es de entre 115g y 900g (4 a 32 onzas (1/4 a 2 libras)). Desmenuce la carne en un contenedor apto para el microondas. Sazone y cubra con una envoltura plástica. Ventile la envoltura para una buena cocción de la carne. Cubra el plato para una cocción media de la carne (para por ejemplo carne que será usada en otro platillo y que recibirá cocción adicional).
8	Pescado, Mariscos	El tamaño de la porción es de entre 110g y 900g (4 a 32 onzas (1/4 a 2 libras)). Coloque la comida alrededor de los lados de un envase resistente al microondas. Sazone y agregue entre 60 y 125ml (1/4 a 1/2 taza) de líquido (vino, agua, salsa, etc.) si así lo desea. Cubra con una envoltura plástica y ventile la misma*.
9	Huevos Revueltos	La cantidad a servir lleva entre 2 y 5 huevos. Vierta los huevos en un envase para medir con capacidad para 1l (4 tazas) o una cazuela de 1L (1 cuarto de galón). Agregue 15ml (1 cucharada) de leche o agua por cada huevo y bata. Cubra con una envoltura plástica y ventile la misma*. Al finalizar la cocción, retire del horno, revuelva y deje reposar entre 1 y 2 minutos.
0	Pizza Congelada	La cantidad a servir es de 1 a 2 pizzas. Use sólo pizza congelada destinada para uso en el microondas. No la cubra. Siga las instrucciones que figuran en el envase.

\*Doble una de las puntas de la envoltura plástica para dejar escapar el vapor durante la cocción.

ESPAÑOL

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS




## DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

El horno posee cuatro opciones predeterminadas para descongelar. La función de descongelar le proporciona el mejor método para descongelar alimentos, ya que el horno en forma automática determina el tiempo de descongelación de cada alimento según el peso que usted ingrese. Para su conveniencia, la DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA incluye un mecanismo que funciona con un tono incorporado el cual le recuerda cuando controlar, dar vuelta, separar o volver a ubicar el alimento durante el ciclo de descongelación. Se brindan cuatro opciones distintas de descongelación:

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

Luego de presionar el botón de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA una vez, seleccione la categoría de alimento presionando un botón numérico: 1 (CARNE), 2 (AVES), 3 (PESCADO) y 4 (PAN). Los rangos de peso disponibles para carnes, aves y pescado son de .05 a 2.7 kg. (0,1 a 6,0 libras). El rango de peso disponible para pan es de .05 a 2.7 kg. (0.1 a 1.0 libras).

**Ejemplo: Para descongelar 0.5 kg. (1.2 libras de carne).**

Presione:	La visualización muestra:
1. 	Hora del día.
2. 	MEAT TOUCH / POULTRY TOUCH 2 FISH TOUCH 3 BREAD TOUCH 4
3. 	ENTER WEIGHT
4.  y  Para introducir el peso	1.2 LBS TOUCH START
5. 	MEAT Cuenta regresiva de tiempo.

**NOTA:** Al presionar la tecla START/PAUSE, la pantalla cambia al comenzar la cuenta regresiva de descongelación. Sonará un pitido en el horno durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. En ese momento, abra la puerta y dé vuelta o vuelva a ubicar la comida. Quite cualquier porción que ya esté descongelada. Vuelva a colocar en el horno las porciones congeladas y presione START/PAUSE para regresar al ciclo de descongelación. **El horno no se detendrá al presionar CLEAR durante el PITIDO a menos que se abra la puerta.**

### Para un resultado óptimo:

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y la carne de ave de su paquete de papel o plástico (envoltura). De lo contrario la envoltura retendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que puede causar que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Ubique la carne en forma de rosca antes de congelarla. Al descongelar, retire raspando la carne descongelada cuando suene el pitido y continúe el proceso de descongelación.
- Coloque los alimentos en un recipiente de cristal poco profundo para hornear o en una rejilla para asar con microondas para recoger el goteo.
- Los alimentos todavía deben tener algo de hielo en el centro cuando se los retire del horno



## TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Categoría	Alimento
<b>CARNE</b> .05 a 2.7 kg. (0,1 a 6,0 lbs)	<b>CARNE DE RES</b> Carne de res picada, bistec redondo, cubos para estofado, filete miñón, trozos de carne de res para guisar, bistec de costilla, bistec de pulpa larga, pescuezo, pastelillo para hamburguesa. <b>CORDERO</b> Chuletas (2.5cm (1 pulgada) de grueso), asado enrollado <b>CERDO</b> Chuletas (1cm (1/2 pulgada) de grueso), perros calientes, costillas, costillas a la campesina, asado enrollado, salchicha. <b>TERNERA</b> Chuletas (1 libra, 1/2 pulgada de grueso).
<b>AVES</b> .05 a 2.7 kg. (0,1 a 6,0 lbs)	<b>AVES</b> Entera (bajo 4 libras), Presas, Pechugas (deshuesadas) <b>GALLINITAS DE CORNUALLLES</b> Enteras <b>PAVO</b> Pechuga (menos de 2,7 kg. [6 lbs])
<b>PESCADO</b> .05 a 2.7 kg. (0,1 a 6,0 lbs)	<b>PESCADO</b> Filetes, bistés enteros <b>MOLUSCOS</b> Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, escalopes
<b>PAN</b> .05 a 2.7 kg. (0,1 a 6,0 lbs)	<b>PANECILLOS</b> <b>PASTEL ENROLLADO</b>

# CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

## TIEMPO DE DESCONGELACIÓN




Ejemplo: Para descongelar durante 3 minutos.

- | Presione:  |            | La visualización muestra:           |
|--|------------|-------------------------------------|
| 1.  | deux fois. | ENTER DEFROST TIME                  |
| 2.  |            | 3:00<br>TOUCH START                 |
| 3.  |            | TIME<br>Cuenta regresiva de tiempo. |

Al finalizar el período de descongelación, suenan los tonos y el horno se apaga.

## DESCONGELACIÓN EXPRESS

Ejemplo: 0.5 kg. (1 lb) de carne

- | Presione:  |  | La visualización muestra:                       |
|--|--|---|
| 1.  |  | MEAT TOUCH /<br>POULTRY TOUCH 2<br>FISH TOUCH 3 |
| 2.  |  | TOUCH START                                     |
| 3.  |  | QUICK<br>Cuenta regresiva de tiempo.            |

Al finalizar el período de descongelación, suenan los tonos y el horno se apaga.

### NOTA:

- El horno reproduce un pitido a mitad del ciclo de descongelación para recordarle que controle la comida. Haga una pausa abriendo la puerta del horno. Una vez que controló y volvió a ubicar la comida, cierre la puerta y presione START/PAUSE para reanudar el ciclo de descongelación.

# CÓMO USAR SU HORNO DE CONVECCIÓN

## CONSEJOS PARA COCINAR POR CONVECCIÓN

En esta sección encontrará instrucciones para cocinar y procedimientos para utilizar cada una de las funciones de convección. Por favor lea cuidadosamente estas instrucciones.

El procedimiento de cocción por convección hace que circule aire a través del interior del horno por medio de un ventilador. El constante movimiento del aire envuelve la comida calentando la parte exterior, dorando y encerrando el sabor por medio del constante movimiento de aire caliente sobre la superficie de la comida. Su horno utiliza la cocción por convección cada vez que presiona la tecla Convección. **NO UTILICE EL HORNO SI EL PLATO GIRATORIO NO SE ENCUENTRA EN SU LUGAR.**

1. **Siempre utilice la rejilla de metal** sobre el plato giratorio cuando cocine por convección.
2. **No cubra** el plato giratorio ni la rejilla de metal con papel de aluminio. Esto obstaculiza el flujo de aire que cocina la comida.
3. **Los moldes redondos para pizza** son excelentes para usar con comidas que sólo se cocinan por convección. Utilice moldes que no posean mangos largos.
4. **Cocine por convección** para hacer suflé, pan, galletas, pasteles angel food y para algunas cocciones con carne y pescado.
5. **Su horno está** equipado con un molde metálico que le permite cocinar por convección o a través del modo combinado.
6. **No necesita utilizar** ninguna técnica especial para adaptar sus recetas preferidas de horno al cocinar por convección. Sin embargo, en general es necesario reducir la temperatura del horno a 14° C (25° F) con relación a la temperatura recomendada, según se menciona en las instrucciones del paquete para preparar comida empaquetada en el modo por convección.
7. **Al hornear** pasteles, galletas, panes, panecillos u otros tipos de comidas horneadas, la mayoría de las recetas necesitan ser precalentadas. Precaliente el horno vacío tal como lo hace con su horno convencional. Puede comenzar a cocinar la comida más pesada y densa tal como carnes, cazuelas o carne de ave sin precalentamiento.
8. **Todos los utensilios de cocina resistentes** al calor se pueden usar al cocinar por convección.
9. **Al igual que en la cocina convencional**, la distancia entre la comida y la fuente de calor afecta los resultados de la cocción. Consulte las tablas disponibles en esta Guía de Uso y Cuidado.
10. **Utilice utensilios metálicos** sólo cuando cocine por convección. Nunca utilice este tipo de utensilios al cocinar por microondas o en el modo combinado, ya que se puede producir chisporroteo y daño sobre el horno.
11. **Luego del precalentamiento**, si no se abre la puerta, el horno en forma automática mantiene la parte interior a la temperatura de precalentamiento durante 30 minutos.

## PRECAUCIONES

- La cavidad, la puerta, la mesa giratoria, el reposa rodillo, la bandeja metálica, la rejilla de metal del horno y los utensilios de cocina alcanzarán una temperatura muy caliente.

UTILICE GUANTES DELGADOS PARA EL HORNO al retirar la comida, los utensilios de cocina, la rejilla de metal, la bandeja metálica y la mesa giratoria del horno una vez finalizada la cocción.

- No utilice recipientes de plástico livianos, envolturas plásticas ni productos de papel durante ninguno de los ciclos de convección.





# CÓMO USAR SU HORNO DE CONVECCIÓN

## HORNEADO AUTOMÁTICO

Para hornear automáticamente pizza congelada, panecillos, galletas y papas fritas congeladas usando energía de microondas y de convección alternativamente:

**Ejemplo: Para hornear 6 panecillos.**

**Presione:**                      **La visualización muestra:**

1.  Hora del día.
2.  FROZEN PIZZA TOUCH /  
MUFFINS TOUCH 2  
BISCUIT/DINNER ROLL/B.  
STICK TOUCH 3  
FROZEN FRENCH FRIES  
TOUCH 4
3.  USE RACK AND 6 CUP  
MUFFIN PAN NO FOOD  
IN OVEN  
TOUCH START  
Presione la tecla numérica adecuada.
  - Las galletas y los panecillos requieren un ciclo de precalentamiento y deben ser colocados en la parrilla luego de que suene la señal.
  - La pizza congelada se **DEBE** colocar directamente en la parrilla de cocción por convección. **NO** use una bandeja de metal para pizza ni papel de aluminio.
  - Para los panecillos, galletas y panes se puede usar moldes de panecillos si no se dispone de una bandeja de vidrio.
  - Los palitos de pan y las papas fritas congeladas se pueden colocar en una bandeja metálica pequeña no muy profunda, si no se dispone de una bandeja de vidrio.
3.  PREHEAT
  - Si se necesita información adicional, el horno lo indicará en la pantalla.

Al finalizar el tiempo de cocción, se escuchará una alarma, en la pantalla aparecerá **END** (fin) y el horno se apagará.

## GUÍA DE HORNEADO AUTOMÁTICO

Alimentos	Porciones y recomendaciones
<b>1. PIZZA CONGELADA</b>	Para un resultado óptimo, no se requiere un recipiente especial para pizza. Use una pizza congelada de masa delgada y de 24cm (12 pulgadas) de diámetro. Si usará una pizza con pasta de levadura, agregue un tiempo al horneado de 10 a 20 minutos en convección, a 230° C (450° F). Coloque la pizza congelada directamente en la parrilla corta.
<b>2. PANECILLOS</b>	Use 1 paquete de panecillos mixtos. Coloque la parrilla corta sobre el plato giratorio. Luego del <b>PRECALENTAMIENTO</b> , use un molde para 6 panecillos. Coloque el molde en la parrilla.
<b>3. GALLETAS/ CENA ENROLLADOS/ MOLDES LARGOS</b>	Para un resultado óptimo, hornee un solo molde de galletas, panes o palitos de pan por vez. Luego del <b>PRECALENTAMIENTO</b> , coloque las galletas a una distancia de entre 2.5 y 5cm (1 a 2 pulgadas) una de la otra en un molde para pizza engrasado o una lámina para galletas, sobre la parrilla corta. Deje enfriar en la parrilla durante 10 minutos luego de cocinar.
<b>4. HELADO/PAPAS FRITAS</b>	Utilice papas a la francesa preparadas y congeladas. No superponga las papas al ubicarlas. Para obtener papas más crujientes, use la función <b>MÁS</b> para añadir tiempo de cocción. Esparza las papas en un molde para pizza o lámina de galletas. Coloque el molde sobre la parrilla corta. Luego de la cocción, retire el molde del horno. Rango de peso: 115 a 450g (4 a 16 oz.).

ESPAÑOL

# CÓMO USAR SU HORNO DE CONVECCIÓN

## ASAR AUTOMÁTICAMENTE

La función asar automáticamente asa en forma automática carne de res, carne de ave, pechugas de pavo y cerdo usando alternativamente la energía de microondas y la energía de convección.

**Ejemplo: Para asar un pollo entero.**

**Presione:**

**La visualización muestra:**

1.  Hora del día.
2.  BEEF TOUCH /  
WHOLE CHICKEN TOUCH 2  
TURKEY BREASTS  
TOUCH 3  
PORK TOUCH 4
3.  USE RACK  
ENTER 2.5 - 6 LBS
4.  3 0  
TOUCH START
5.  ROAST  
Cuenta regresiva  
de tiempo.

- Si se necesita información adicional, el horno lo indicará en la pantalla.

Al finalizar el tiempo de cocción, se escuchará una alarma, en la pantalla aparecerá **END** (fin) y el horno se apagará.

## GUÍA PARA ASAR AUTOMÁTICAMENTE

Alimentos	Porciones y recomendaciones
<b>1. CARNE</b>	Pese la carne a asar y seque ligeramente con toallas de papel. Coloque un plato apto para las microondas/resistente al calor en el plato giratorio para recoger algún derrame. Coloque la carne para asar en la parrilla corta. Luego de cocinar, envuelva ligeramente la carne asada con papel de aluminio y déjela reposar de 5 a 10 minutos. Rango de peso de 1 kg. a 2 kg. (2 a 4 lbs).
<b>2. POLLO ENTERO</b>	Pese el pollo entero. Deshágase de las menudencias y del cuello. Lave la parte interior y exterior del pollo con agua fría. Seque el pollo ligeramente con toallas de papel. Sujete las patas del pollo con lazos para cocinar. Barnice el exterior del pollo con mantequilla derretida o margarina. Coloque un plato apto para las microondas/resistente al calor en el plato giratorio para recoger algún derrame. Coloque el pollo con la pechuga hacia arriba en la parrilla corta. Luego de la cocción, envuelva ligeramente la carne asada con papel de aluminio y déjela reposar 10 minutos. Rango de peso: 1.5 kg. a 3 kg. (2.5 – 6 lbs).
<b>3. PECHUGA DE PAVO</b>	Pese las pechugas de pavo y seque ligeramente con toallas de papel. Barnice la pechuga con mantequilla derretida. Coloque un plato apto para las microondas/resistente al calor en el plato giratorio para recoger algún derrame. Coloque la pechuga en la parrilla corta. Luego de la cocción, envuelva ligeramente la carne asada con papel de aluminio y déjela reposar de 5 a 10 minutos. Rango de peso: 1 kg. a 3 kg. (3 – 6 lbs).
<b>4. CERDO</b>	Pese la carne a asar y seque ligeramente con toallas de papel. Coloque un plato apto para las microondas/resistente al calor en el plato giratorio para recoger algún derrame. Coloque la carne a asar en la parrilla corta. Luego de la cocción, envuelva ligeramente la carne asada con papel de aluminio y déjela reposar de 5 a 10 minutos. Rango de peso: 1 kg. a 2 kg. (2.0 – 4.0 lbs).







# CÓMO USAR SU HORNO DE CONVECCIÓN

## CONVECCIÓN

Durante la cocción por convección, el elemento calentador se utiliza para elevar la temperatura del aire en el interior del horno. La temperatura para cocinar por convección se puede programar en un rango que va de 107° C (225° F) a 230° C (450° F) ó en 38° C (100° F).

Para cocinar por convección es conveniente precalentar el horno.






**Ejemplo: para cocinar por convección a 160° C (325° F) durante 45 minutos con precalentamiento.**

Presione:	La visualización muestra:
1. 	Hora del día.
2. 	350 F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME
3. 	325 F TOUCH START FOR PREHEAT OR ENTER COOKING TIME
4. 	PREHEAT 325 F
<b>NOTAS:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luego del precalentamiento, la pantalla muestra PLACE FOOD ON RACK junto con un sonido.</li> <li>• Use guantes de cocina gruesos; el interior del horno se encontrará caliente.</li> <li>• Abra la puerta, coloque la comida en la rejilla y cierre la puerta. La pantalla mostrará ENTER COOKING TIME.</li> </ul>	
5. 	45:00 TOUCH START
6. 	EV 325 F Cuenta regresiva de tiempo.

### NOTAS:

- Cuando el horno alcanza la temperatura de precalentamiento, se activarán cinco pitidos y el horno mantendrá esa temperatura en forma automática 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 cocción normal.

**Ejemplo: Para cocinar por convección a 190° C (375° F) durante 30 minutos con precalentamiento.**

Presione:	La visualización muestra:
1. 	Hora del día.
2. 	350 F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR START OR ENTER COOKING TIME
3. 	375 F TOUCH START FOR PREHEAT OR ENTER COOKING TIME
4. 	30:00 TOUCH START
5. 	EV 375 F Cuenta regresiva de tiempo.

### NOTAS:

- El rango de temperatura posee 10 pasos, desde 107° C (225° F) a 230° C (450° F) incluyendo 38° C (100° F) (pasta con levadura).
- Use botón MÁS/MENOS para subir/bajar la temperatura 14° C (25° F) luego de presionar la tecla CONVECCIÓN. (Por defecto, la temperatura es de 180° C (350° F)).

ESPAÑOL

# CÓMO USAR SU HORNO DE CONVECCIÓN

## GUÍA PARA COCINAR POR CONVECCIÓN

1. Siempre utilice la rejilla de metal al hornear por convección.
2. Los recipientes de aluminio conducen el calor rápidamente. La mayoría de las veces que se hornea por convección, los terminados claros y brillantes dan los mejores resultados y evitan que se produzca un dorado excesivo debido al tiempo de cocción necesario para las partes centrales. Para hornear tartas y pasteles con un mejor dorado en el fondo, se recomiendan los recipientes que posean un acabado opaco (satinado) en el fondo.
3. Los acabados oscuros o no brillantes, los recipientes de vidrio y de pirocerámico absorben el calor y eso puede producir como resultado cortezas secas y crujientes.
4. Se recomienda precalentar el horno cuando hornee comidas por convección.
5. Para evitar que se produzca un calentamiento desparejo y para ahorrar energía, abra la puerta del horno para verificar el estado de la comida con la menor frecuencia posible.

COMIDA		Temp. del horno	Tiempo, mins.	Comentarios
<b>Panes</b>	Galletas (biscuits)	200° C (400° F)	10 a 12	Las galletas enlatadas y refrigeradas toman de 2 a 4 minutos menos.
	Pan de maíz	200° C (400° F)	15 a 20	
	Panecillos (Muffins)	200° C (400° F)	18 a 24	Retire inmediatamente de los envases y enfrielos en una rejilla de alambre.
	Panecillos (Popovers)	180° C (350° F)	30 a 40	Luego de retirarlos del horno, perfora cada uno con un tenedor para permitir que escape el calor.
	Pan con frutas o nueces	180° C (350° F)	55 a 65	El interior debe estar húmedo y delicado.
	Pan de levadura	190° C (375° F)	18 a 25	
	Panes simples o dulces	180° C (350° F)	13 a 16	Engrase ligeramente la cacerola al hornear.
<b>Pasteles</b>	Galletas angel food	180° C (350° F)	40 a 50	Invierta y enfríe en el molde.
	Pastel de queso	180° C (350° F)	60 a 65	Luego de la cocción apague el horno y deje reposar el pastel dentro del horno durante 30 minutos con la puerta entreabierta.
	Pastel de café	180° C (350° F)	25 a 30	
	Pastelillos	180° C (350° F)	15 a 20	
	Pastel de frutas (hogaza)	180° C (350° F)	80 a 90	El interior debe estar húmedo y delicado.
	Pan de jengibre	180° C (350° F)	35 a 40	
	Pastel de mantequilla, Mezcla para pasteles (2 capas)	180° C (350° F)	30 a 40	
	Pastel en forma de tubo	180° C (350° F)	40 a 50	Enharine y engrase el molde.
	Ponqué (Pound cake)	180° C (350° F)	60 a 70	Enfríe en el sartén durante 10 minutos antes de colocarlo en la rejilla.
<b>Galletas</b>	Barra	180° C (350° F)	35 a 45	Siga las instrucciones del paquete si usará una mezcla.
	Por cucharadas o rebanadas	190° C (375° F)	10 a 14	Siga las instrucciones del paquete si usará una mezcla.

### NOTAS:

- La temperatura del horno indicada en la tabla superior tiene prioridad sobre las instrucciones del paquete.
- 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 preferencias personales.



# CÓMO USAR SU HORNO DE CONVECCIÓN

## TABLA PARA HORNEAR POR CONVECCIÓN

COMIDA		Temp. del horno	Tiempo, mins.	Comentarios
<b>Frutas y otros postres</b>	Manzanas o peras horneadas	180°C (350°F)	30 a 30	Hornee en un molde poco profundo.
	Budín de pan	150°C (300°F)	35 a 40	El budín está listo cuando al insertar un cuchillo cerca del centro éste sale limpio.
	Pastelillos de crema	200°C (400°F)	30 a 35	Luego de hornear durante 25 minutos, perfora los pastelillos dos veces con un palillo de dientes para dejar salir el vapor.
	Flan (individual)	180°C (350°F)	45 a 50	Coloque las tazas en una cacerola de hornear. Coloque agua hirviendo alrededor de las tazas a una profundidad de 2.5cm (1 pulgada).
	Nidos de merengue	150°C (300°F)	30 a 35	Al terminar la cocción, apague el horno y déjelos reposar dentro del mismo por 1 hora hasta que se sequen.
<b>Tartas, pastas</b>	Congeladas	190°C (375°F)	40 a 45	Siga las instrucciones del paquete para realizar la preparación.
	Con merengue en la parte superior	160°C (325°F)	13 a 16	Siga las instrucciones del paquete para realizar la preparación.
	De dos cortezas	200°C (400°F)	50 a 55	Siga las instrucciones del paquete para realizar la preparación.
	Quiche	180°C (350°F)	30 a 35	Deje reposar 5 minutos antes de cortar.
	Nido de pasta	200°C (400°F)	10 a 16	Perfore la pasta con un tenedor para evitar que se reduzca.
<b>Cazuelas</b>	Combinaciones de carne, pollo y mariscos	180°C (350°F)	20 a 40	El tiempo de cocción varía de acuerdo al tamaño de la cazuela y de los ingredientes.
	Pasta	180°C (350°F)	25 a 45	El tiempo de cocción varía de acuerdo al tamaño de la cazuela y de los ingredientes.
	Papas al escalope	180°C (350°F)	55 a 60	Deje reposar 5 minutos antes de servir.
	Verduras	180°C (350°F)	25 a 35	El tiempo de cocción varía de acuerdo con el tamaño de la cazuela y de los ingredientes.
<b>Comida precocida</b>	Pasta de masa congelada	180°C (350°F)	30 a 35	Siga las instrucciones del paquete para realizar la preparación.
	Entradas congeladas	180°C (350°F)	50 a 60	Siga las instrucciones del paquete para realizar la preparación.
	Panes congelados de pizza, panes de huevo	200°C (400°F)	8 a 10	Siga las instrucciones del paquete para realizar la preparación.
	Pizza	220°C (425°F)	15 a 25	Siga las instrucciones del paquete para realizar la preparación.
	Galletas rebanadas y horneadas	190°C (375°F)	13 a 15	Deje reposar unos pocos minutos antes de retirar del recipiente para que se enfríe.
<b>Platos principales</b>	Pastel de carne	160°C (325°F)	55 a 60	Deje reposar 5 minutos luego de la cocción.
	Estofado horneado	160°C (325°F)	80 a 90	Dore la carne antes de combinar con líquidos y verduras.
	Bistec suizo	180°C (350°F)	60 a 70	Deje reposar 2 minutos luego de la cocción.
	Chiles rellenos	180°C (350°F)	40 a 45	Use chiles verdes, rojos o amarillos.
<b>Verduras</b>	Mitades de calabazas tipo bellota	190°C (375°F)	55 a 60	Perfore la corteza en varios sitios. Añada 60ml (1/4 de taza) de agua al plato. Luego de 30 minutos del tiempo de cocción dé vuelta las mitades y que el lado cortado quede hacia arriba, y luego cúbralas.
	Papas horneadas	220°C (425°F)	50 a 60	Perfore la corteza con un tenedor antes de hornear.
	Papas con horneado doble	200°C (400°F)	25 a 30	Perfore la corteza con un tenedor antes de hornear.

### NOTAS:

- La temperatura del horno indicada en la tabla superior tiene prioridad sobre las instrucciones del paquete.
- 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 preferencias personales.

# CÓMO USAR SU HORNO DE CONVECCIÓN

## TABLA PARA ASAR CARNE POR CONVECCIÓN

CARNES		Temp. del horno	Tiempo, min. / lb.
<b>Carne de res</b>	Costilla (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))		
	Casi cruda	160° C (325° F)	21 a 26
	Término medio	160° C (325° F)	26 a 31
	Bien cocida	160° C (325° F)	31 a 36
	Costilla sin hueso, Filete		
	Casi cruda	160° C (325° F)	25 a 30
	Término medio	160° C (325° F)	30 a 35
	Bien cocida	160° C (325° F)	35 a 40
	Filete Miñón		
	Casi crudo	160° C (325° F)	12 a 16
Término medio	160° C (325° F)	16 a 20	
Carne para cazuela (1 a 1.5 kg. (2½ a 3 lbs))			
Espaldilla, rabadilla	160° C (325° F)	45 a 50	
<b>Jamón</b>	Enlatado (1.5 kg. (3 lb.) bien cocido)	160° C (325° F)	20 a 25
	Rabadilla (2.3 kg. (5 lb.) bien cocido)	160° C (325° F)	20 a 25
	Pierna (2.3 kg. (5 lb.) bien cocido)	160° C (325° F)	17 a 20
<b>Cordero</b>	Con hueso (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))		
	Término medio	160° C (325° F)	21 a 26
	Bien cocido	160° C (325° F)	26 a 31
	Sin hueso (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))		
Término medio	160° C (325° F)	25 a 30	
Bien cocido	160° C (325° F)	29 a 34	
<b>Cerdo</b>	Con hueso (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))	160° C (325° F)	26 a 30
	Sin hueso (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))	160° C (325° F)	32 a 36
	Chuletas de cerdo		
	(1 a 2.5cm (½ a 1 pulg.) de grueso)		
	2 chuletas	160° C (325° F)	12 a 15
	4 chuletas	160° C (325° F)	15 a 18
6 chuletas	160° C (325° F)	18 a 25	
<b>Aves</b>	Pollo entero (1 a 2 (2½ a 3½ lbs))	190° C (375° F)	25 a 35
	Presas de pollo (1 a 2 (2½ a 3½ lbs))	180° C (350° F)	13 a 16
	Gallinitas de Cornualles		
	Sin rellenar (0.5 a 0.7 kg. (1 a 1½ lbs))	190° C (375° F)	10 a 15
	Rellenas (0.5 a 0.7 kg. (1 a 1½ lbs))	190° C (375° F)	15 a 20
	Patito (2 a 2.3 kg. (4 a 5 lbs))	190° C (375° F)	19 a 21
	Pechuga de pavo (2 a 3 kg. (4 a 6 lbs))	160° C (325° F)	21 a 25
<b>Mariscos</b>	Pescado entero (1.5 a 2.3 kg. (3 a 5 libras))	200° C (400° F)	10 a 15
	Colas de langosta (170 a 225g (6 a 8 onzas) cada una)	180° C (350° F)	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 preferencias personales.

# CÓMO USAR SU HORNO COMBINADO

## CONSEJOS PARA LA COCCIÓN EN MODO COMBINADO

En esta sección encontrará instrucciones para operar cada función de cocción combinada. Por favor lea estas instrucciones cuidadosamente. En ciertas ocasiones se sugiere la combinación microondas-convección para lograr mejores resultados de cocción, ya que la misma acorta el tiempo para aquellos alimentos que normalmente requieren de un período largo de cocción. Este proceso de cocción deja las carnes jugosas en la parte interior y crujientes en la parte exterior. En el proceso de cocción combinada, el calor de convección y la energía de microondas se alternan automáticamente. Su horno posee dos modos preprogramados que facilitan el uso de la cocción combinada.

## CONSEJOS ÚTILES PARA LA COCCIÓN COMBINADA

1. **Las carnes** se pueden asar directamente en la rejilla metálica o en un recipiente poco profundo para hornear, colocado sobre la rejilla. Al utilizar esta última, busque en su guía de cocción información sobre la forma correcta de usar la misma.
2. Los cortes de carne **menos blandos** se pueden asar y ablandar utilizando bolsas de cocción en el horno.
3. **Al hornear**, luego de haber concluido el tiempo de cocción, verifique que el alimento esté listo. Si no está completamente cocido, deje reposar el mismo en el horno durante algunos minutos para que finalice la cocción.

## PRECAUCIONES





1. Todos los utensilios de cocina utilizados en la cocción combinada deben ser aptos TANTO para hornos convencionales como para hornos de microondas.
2. Durante el horneado combinado, algunos utensilios para hornear pueden provocar chisporroteo al entrar en contacto con las paredes del horno o con las rejillas metálicas accesorias. El chisporroteo es una descarga de electricidad que se produce cuando las microondas entran en contacto con el metal.
  - Si se produce un chisporroteo cuando utilizando la rejilla de metal, coloque un plato resistente al calor entre el recipiente y la rejilla de metal.
  - Si se produce un chisporroteo con otros utensilios de cocina para hornear, no los utilice para la cocción combinada.

## COMBINACIÓN

	Temperatura del horno	Energía de microondas
Combinación Asar	180° C (350° F)	40%

**Ejemplo: Para asar en la cocción combinada durante 45 minutos.**

**Presione:**                      **La visualización muestra:**

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 1. |   | Hora del día.   |
| 2. |   | 350 F TOUCH MORE OR LESS FOR TEMP SET OR ENTER COOKING TIME |
| 4. |  | 45:00<br>TOUCH START  |
| 5. |   | CB 350 F<br>Cuenta regresiva de tiempo.                     |

### NOTAS:

- La temperatura se puede ajustar; sin embargo, la potencia de las microondas no.
- Para usar More/Less durante la cocción combinada, puede ajustar la temperatura hasta después del paso 3 (la temperatura por defecto es de 180° C (350° F)).

ESPAÑOL

# CÓMO USAR SU HORNO COMBINADO

## GUÍA PARA LA COCCIÓN COMBINADA

CARNES		Temp. del horno	Tiempo, min. / lb.
<b>Carne de res</b>	Costilla (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))		
	Casi cruda	150° C (300° F)	11 a 14
	Término medio	150° C (300° F)	14 a 17
	Bien cocida	150° C (300° F)	17 a 20
	Costilla sin hueso, Filete		
	Casi cruda	150° C (300° F)	11 a 14
	Término medio	150° C (300° F)	14 a 17
	Bien cocida	150° C (300° F)	17 a 20
	Filete Miñón		
	Casi crudo	150° C (300° F)	14 a 17
Término medio	150° C (300° F)	17 a 20	
Espaldilla, rabadilla o carne para cazuela (1 a 1.5 kg. (2½ a 3 libras)) (Para obtener un mejor resultado utilice bolsas para cocinar) Dé vuelta el alimento en la mitad de la cocción.	135° C (275° F)	30 a 40	
<b>Jamón</b>	Enlatado (1.5 kg. (3 lb.) bien cocido)	150° C (300° F)	15 a 18
	Rabadilla (2.3 kg. (5 lb.) bien cocido)	150° C (300° F)	15 a 18
	Pata (2.3 kg. (5 lb.) bien cocido)	150° C (300° F)	15 a 18
	Dé vuelta el alimento en la mitad de la cocción.		
<b>Cordero</b>	Con hueso (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))		
	Término medio	150° C (300° F)	13 a 18
	Bien cocido	150° C (300° F)	18 a 23
	Sin hueso (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))		
	Término medio	150° C (300° F)	14 a 19
	Bien cocido	150° C (300° F)	19 a 24
Dé vuelta el alimento en la mitad de la cocción.			
<b>Cerdo</b>	Con hueso (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))	150° C (300° F)	13 a 16
	Sin hueso (1 a 2 kg. (2 a 4 lbs))	150° C (300° F)	18 a 23
	Chuletas de cerdo (2 a 2.5cm (¾ a 1 pulg.) de grueso)		
	2 chuletas	180° C (350° F)	10 a 13
	4 chuletas	180° C (350° F)	13 a 16
	6 chuletas	180° C (350° F)	16 a 19
	Dé vuelta el alimento en la mitad de la cocción.		
<b>Aves</b>	Pollo entero (1 a 3 kg. (2½ a 6 lbs))	190° C (375° F)	18 a 20
	Presas de pollo (1 a 3 kg. (2 ½ a 6 lbs))	190° C (375° F)	15 a 18
	Gallinitas de Cornualles		
	Sin relleno	190° C (375° F)	18 a 25
	Rellenas	190° C (375° F)	23 a 30
	Patito	190° C (375° F)	15 a 18
	Pechuga de pavo (2 a 3 kg. (4 a 6 lbs)) Dé vuelta hacia arriba el lado del pecho de la pechuga en la mitad de la cocción.	150° C (300° F)	11 a 15
<b>Mariscos</b>	Pescado		
	Filetes (0.5 kg. (1 libra))	180° C (350° F)	7 a 10
	Colas de langosta (170 a 225g (6 a 8 onzas) cada una)	180° C (350° F)	10 a 15
	Camarones (0.5 a 1 kg. (1 a 2 libras))	180° C (350° F)	8 a 13
	Escalopes (0.5 a 1 kg. (1 a 2 libras))	180° C (350° F)	8 a 13

### 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 preferencias personales.

# GUÍA PARA CALENTAR/RECALENTAR

Para calentar o recalentar en forma satisfactoria en un horno de microondas, es importante seguir algunos lineamientos generales. Mida la cantidad de comida para determinar el tiempo de recalentamiento necesario. Distribuya el alimento en forma circular para obtener el mejor resultado. La comida que se encuentre a temperatura de ambiente se calentará más rápido que la comida congelada. Los alimentos enlatados se deben retirar de las latas y colocar en un recipiente adecuado para microondas. Los alimentos enlatados se calentarán de un modo más uniforme si se encuentran cubiertos con una tapa plástica para microondas o con una envoltura plástica con espacios para respirar. Retire la tapa con cuidado para evitar quemaduras a causa del vapor. Utilice la siguiente tabla como guía para recalentar comida cocida.

COMIDA	Tiempo de cocción (a máximo)	Instrucciones especiales
Carne en rebanadas 3 tajadas (.63cm (1/4 pulgada de grueso))	1 a 2 minutos	Coloque la carne en rebanadas en un plato para microondas. Cubra el mismo con una envoltura plástica con espacios para respirar*. 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 a 3 1/2 minutos 1 1/2 a 3 minutos	Coloque las presas de pollo en un plato para cocinar por microondas. Cubra el mismo con una envoltura plástica con espacios para respirar*.
Filete de pescado (170 a 225g (6 a 8 onzas))	2 a 4 minutos	Coloque el pescado en un plato para cocinar por microondas. Cubra el mismo con una envoltura plástica con espacios para respirar*.
Lasaña 1 porción (300g (10 1/2 oz.))	4 a 6 minutos	Coloque la lasaña en un plato para cocinar por microondas. Cubra el mismo con una envoltura plástica con espacios para respirar*.
Cazuela 1 taza (250ml) 4 tazas (1L)	1 a 3 1/2 minutos 5 a 8 minutos	COCINE en una cazuela para microondas. Revuelva una vez a mitad de la cocción.
Cazuela crema o queso 1 taza (250ml) 4 tazas (1L)	1 1/2 a 3 minutos 3 1/2 a 5 1/2 minutos	COCINE en una cazuela para microondas. Revuelva una vez a mitad de la cocción.
Sloppy Joe o Carne a la barbacoa 1 emparedado (125ml (1/2 taza) de relleno de carne) sin pan	1 a 2 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 tabla que aparece debajo.
Puré de papa 1 taza (250ml) 4 tazas (1L)	1 a 3 minutos 5 a 8 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a mitad de la cocción.
Frijoles horneados 1 taza (250ml)	1 1/2 a 3 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a mitad de la cocción.
Ravioles o pasta en salsa 1 taza (250ml) 4 tazas (1L)	2 1/2 a 4 minutos 7 1/2 a 11 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a mitad de la cocción.
Arroz 1 taza (250ml) 4 tazas (1L)	1 1/2 a 3 1/2 minutos 4 a 6 1/2 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a mitad de la cocción.
Pan o panecillo para emparedado (1 pan)	15 a 30 segundos	Envuelva en una toalla de papel y colóquelo sobre la rejilla giratoria de vidrio.
Verduras 1 taza (250ml) 4 tazas (1L)	1 1/2 a 2 1/2 minutos 4 a 6 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a mitad de la cocción.
Sopa 1 porción (250ml (8 onzas))	1 1/2 a 2 1/2 minutos	COCINE en una cazuela para microondas cubierta. Revuelva una vez a mitad de la cocción.

\*Doble una de las puntas de la envoltura plástica para dejar escapar el vapor durante la cocción.

# GUÍA PARA VERDURAS FRESCAS

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción a máximo	Instrucciones	Tiempo de reposo
Alcachofas, 225g (8 oz.) cada una	2 medianas 4 medianas	5 a 8 min. 10 a 13 min.	Corte. Añada 2 cucharaditas (10 ml) de agua y 2 cucharaditas (10 ml) de jugo. Cubra.	2 a 3 min.
Espárragos frescos, Puntas	0.5 kg. (1 lb)	3 a 6 min.	Añada media taza (125 ml) de agua. Cubra.	2 a 3 min.
Frijoles, verdes y amarillos	0.5 kg. (1 lb)	7 a 11 min.	Añada media taza (125 ml) de agua en una cazuela de 1.5 l (1½ qt.). Revuelva a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Remolacha fresca	0.5 kg. (1 lb)	12 a 16 min.	Añada media taza (125 ml) de agua en una cazuela cubierta de 1.5 l (1½ qt.). Acomode a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Brócoli fresco, puntas	0.5 kg. (1 lb)	4 a 8 min.	Coloque el brócoli en un plato para hornear. Añada media taza (125 ml) de agua.	2 a 3 min.
Col, fresca, picada	0.5 kg. (1 lb)	4 a 7 min.	Añada media taza (125 ml) de agua en una cazuela de 1½ l (1½ qt.). Revuelva a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Zanahorias, frescas, rebanadas	0.5 l (2 tazas)	2 a 4 min.	Añada 1/4 taza (60 ml) de agua en una cazuela de 1 l (1 qt.). Revuelva a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Coliflor, fresca, entera	0.5 kg. (1 lb)	7 a 11 min.	Corte. Añada 1/4 taza (60 ml) de agua en una cazuela de 1 l (1 qt.). Revuelva a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Flósculo apio fresco, rebanado	0.5 l (2 tazas) 1 l (4 tazas)	2½ a 4½ min. 6 a 8 min.	Rebane. Añada media taza (125 ml) de agua en una cazuela de 1.5 l (1½ qt.). Revuelva a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Maíz, fresco	2 elotes	5 a 9 min.	Quite la cáscara. Añada dos cucharadas (30 ml) de agua en un plato de hornear de 1.5 l (1½ qt.). Cubrir.	2 a 3 min.
Champiñones, frescos, rebanados	225g (½ lb)	2 a 3½ min.	Coloque los champiñones en una cazuela cubierta de 1.5 l (1½ qt.). Revuelva a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Chirivías, frescas, rebanadas	0.5 kg. (1 lb)	4 a 8 min.	Corte. Añada media taza (125 ml) de agua en una cazuela de 1.5 l (1½ qt.). Revuelva a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Chícharos, verdes, frescos	1 l (4 tazas)	7 a 10 min.	Añada media taza (125 ml) de agua en una cazuela de 1.5 l (1½ qt.). Revuelva a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Camotes, horneados enteros, 170 a 225g (6 a 8 oz.) cada uno	2 medianas 4 medianas	5 a 10 min. 7 a 13 min.	Perfore varias veces los camotes con un tenedor. Coloque los mismos entre dos toallas de papel. Dé vuelta a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Papas blancas, horneadas enteras (6 a 8 oz. cada una)	2 papas 4 papas	5 a 8 min. 10 a 14 min.	Perfore varias veces las papas con un tenedor. Coloque las mismas entre dos toallas de papel. Dé vuelta a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Espinaca, fresca, hojas	0.5 kg. (1 lb)	4 a 7 min.	Añada media taza (125 ml) de agua en una cazuela cubierta de 2 l (2 qt.).	2 a 3 min.
Calabazas, bellota o nuez vellosa, frescas	1 mediana	6 a 8 min.	Corte la calabaza en mitades y retire las semillas. Coloque las mismas en un plato para hornear de 20 x 20cm (8 x 8 pulgadas). Cubra.	2 a 3 min.
Calabacín, fresco, rebanado	0.5 kg. (1 lb)	4½ a 7½ min.	Añada media taza (125 ml) de agua en una cazuela de 1.5 l (1½ qt.). Revuelva a mitad de la cocción.	2 a 3 min.
Calabacín, fresco, entero	0.5 kg. (1 lb)	6 a 9 min.	Perfore. Colóquelos entre dos toallas de papel. Dé vuelta y acomódelos a mitad de la cocción.	2 a 3 min.

# LOCALIZACIÓN DE PROBLEMAS

## Preguntas y respuestas

### Operación

Pregunta	Respuesta
¿Por qué no se enciende la luz del horno durante la cocción? ¿Posee una pantalla de reloj? ¿No posee una pantalla de reloj?	La bombilla podría estar quemada, y será necesario reemplazarla.  Programa un horario de cocción. Presione START (comenzar). Controle el dispositivo de seguridad para el circuito de la casa.
¿Por qué sale vapor por la ventilación?	El vapor se produce normalmente durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para eliminar este vapor.
¿Se puede dañar el horno de microondas en caso de funcionar vacío?	Sí, nunca opere el horno vacío o sin el plato giratorio de vidrio.
¿Pasa la energía de microondas a través de la ventana transparente de la puerta?	No. La pantalla metálica lleva de regreso la energía hacia el interior del horno. Los orificios (o puertos) sólo permiten el paso de la luz. Estos no permiten el paso de la energía de microondas.
¿Por qué suena un pitido cuando se toca una tecla del panel de controles?	El tono indica que el valor de la programación fue ingresada.
¿Se puede dañar mi horno de microondas si la comida es cocinada durante demasiado tiempo?	Al igual que cualquier otro artefacto para cocinar, es posible cocinar comida hasta el punto en que se produzca humo, con la posibilidad de que se produzca un incendio o se dañe el interior del horno. Siempre es aconsejable estar cerca del horno mientras se está cocinando.
Al conectar por primera vez el horno a un tomacorriente de pared el horno, si este no funciona correctamente. ¿Qué es lo que sucede?	El microcomputador que controla el horno se puede alterar temporalmente y no funcionar del modo en que fue programado cuando conecta el horno por primera vez o al retornar la corriente luego de un corte de luz. Desconecte el horno del tomacorriente de 120VAC y luego conéctelo nuevamente para reiniciar el microcomputador y reconfigurar el reloj.
¿Por qué puedo ver la reflexión de la luz alrededor de la caja exterior?	Esta luz proviene de la luz interna del horno, que se encuentra situada entre la cavidad del horno y la pared externa.
¿Qué son los diferentes sonidos que se escuchan cuando el horno de microondas está funcionando?	Los "clics" son causados por un interruptor mecánico que cumple la función de ENCENDER y APAGAR el magnetrón del horno.  El zumbido fuerte y grave proviene del cambio de energía en el magnetrón al ENCENDER y APAGAR el horno a través de un interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del ventilador proviene del cambio de voltaje en la línea, ocasionado al ENCENDER y APAGAR del magnetrón.

# LOCALIZACIÓN DE PROBLEMAS

## Preguntas y respuestas (continuación)

### Comida

Pregunta	Respuesta
¿Qué se hizo mal cuando la comida horneada posee una mancha seca, dura y de color café?	Una mancha seca, dura y de color café indica que la cocción se extendió demasiado. Reduzca el tiempo de cocción o de recalentamiento.
¿Por qué algunas veces los huevos revientan?	Al hornear, freír o preparar huevos al vapor, la yema puede reventar debido al calor acumulado dentro de la membrana de la yema. Para evitar que esto ocurra, simplemente perfore la membrana de la yema antes de cocinar. <b>PRECAUCIÓN:</b> Nunca cocine huevos con cáscara en un horno de microondas.
¿Por qué los huevos revueltos están un poco resacos luego de cocinarlos?	Los huevos se resecan cuando están demasiado cocidos, aunque se utilice siempre la misma receta. Es posible que se deba variar el tiempo de cocción por una de las siguientes razones: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los huevos varían en tamaño.</li> <li>• Algunas veces los huevos se encuentran a temperatura de ambiente, otras a la temperatura del refrigerador.</li> <li>• Los huevos se siguen cocinando durante el tiempo de reposo.</li> </ul>
¿Por qué las manzanas horneadas a veces revientan durante la cocción?	No se peló la cáscara de la parte superior de cada manzana para permitir la expansión del interior de la misma durante la cocción. Al igual que con los métodos de cocción convencionales, el interior de la manzana se expande durante el proceso de cocción.
¿Por qué las manzanas horneadas algunas veces se queman durante la cocción?	Si el tiempo de cocción es muy extenso, se puede producir un incendio. Al finalizar el tiempo de cocción recomendado, las papas se deben encontrar ligeramente firmes. <b>PRECAUCIÓN: No las cocine demasiado.</b>
¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo luego de que el tiempo de cocción por microondas ha finalizado?	El tiempo de reposo permite que la comida se siga cocinando aún por varios minutos luego de que el ciclo de cocción por microondas ha finalizado. El tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos.
¿Por qué es necesario un tiempo de cocción adicional para comida que ha sido guardada en un refrigerador?	Al igual que en una cocina convencional, la temperatura inicial de la comida afecta el tiempo total de cocción. Es necesario más tiempo para cocinar comida que estuvo en el refrigerador, que para cocinar comida que se encuentra a temperatura de ambiente.



# LOCALIZACIÓN DE PROBLEMAS

## ANTES DE LLAMAR PARA SOLICITAR EL SERVICIO

Existen muchos problemas de funcionamiento que puede corregir usted mismo. Si su horno de microondas no funciona correctamente, localice el problema en la siguiente lista e intente las soluciones sugeridas para cada problema.

Si el horno de microondas aún no funciona en forma correcta, comuníquese con el Centro de Reparación y Piezas de Sears más cercano. Los centros de servicio de Sears están totalmente equipados para brindarle el servicio requerido.

Problema	Causas posibles
El horno no arranca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está enchufado?</li> <li>• ¿La puerta está cerrada?</li> <li>• ¿Programó el tiempo de cocción?</li> <li>• ¿Se ha averiado o colapsado el circuito eléctrico de su casa?</li> </ul>
Se producen chispas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando vajilla aprobada?</li> <li>• ¿El horno está vacío?</li> </ul>
Hora incorrecta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Intentó volver a poner en hora el reloj?</li> </ul>
Comidas cocidas en forma despareja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando una vajilla aprobada?</li> <li>• ¿Se encuentra la bandeja giratoria en el horno?</li> <li>• ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se cocinaba?</li> <li>• ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?</li> <li>• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?</li> </ul>
Alimentos recocidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?</li> </ul>
Alimentos con cocción insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando una vajilla aprobada?</li> <li>• ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?</li> <li>• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?</li> <li>• ¿Se encuentran los orificios de ventilación destapados?</li> </ul>
Descongelación incorrecta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está usando una vajilla aprobada?</li> <li>• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?</li> <li>• ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se descongelaba?</li> </ul>

## DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (SÓLO PARA ESTADOS UNIDOS)

### AVISO:

Este aparato genera y usa energía de frecuencia ISM y si no se lo instala y usa debidamente, es decir, en estricto acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión. Se ha analizado el tipo y se ha determinado que cumple con los límites de los aparatos industriales, científicos y médicos (ISM) según la parte 18 de las reglas de la Comisión, las cuales están diseñadas para brindar una protección razonable contra dicha interferencia en la instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación específica. Si este aparato causa interferencia en la recepción de señal de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el aparato,

se recomienda que el usuario intente corregir dicha interferencia mediante uno o más de los siguientes pasos:

- Cambie la orientación de la antena de radio o televisión.
- Cambie la posición del horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en distintos circuitos.

**El fabricante** no se responsabiliza por la interferencia de radio o televisión causada por la **modificación sin autorización** de este horno de microondas. La corrección de la interferencia es responsabilidad del usuario.

ESPAÑOL

---

## Master Protection Agreements

---

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

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

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

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

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

**Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information call 1-800-827-6655.**

### Sears Installation Service

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

---

## Acuerdos Maestros de Protección

---

*Felicitaciones por haber realizado una compra inteligente.* Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para años de buen funcionamiento. Pero como todo producto, podrá necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones cada cierto período de tiempo. Es entonces cuando un Acuerdo Maestro de Protección le permitirá ahorrar dinero o evitar que la falla empeore.

*Adquiera un Acuerdo Maestro de Protección ahora y resguárdese de cualquier molestia o gastos inesperados.*

El Contrato de Protección Maestro le ayudará también a extender la vida de su nuevo producto. Éstos es lo que se incluye en el Contrato:

- ✓ **Servicio experto**, realizado por cualquiera de nuestros 12,000 profesionales especialistas en reparaciones.
- ✓ **Servicio ilimitado y sin cargo**, por las piezas o el trabajo en todas las reparaciones cubiertas por el Acuerdo.
- ✓ **Garantía de "Non-lemon"** – cambio de producto cubierto si se producen cuatro o más fallas en el producto, dentro de los primeros doce meses.
- ✓ **Reemplazo del producto**, si su producto asegurado no se puede reparar.
- ✓ **Control anual de mantenimiento preventivo** a pedido suyo sin cargo extra.
- ✓ **Ayuda rápida por teléfono** – soporte telefónico de un técnico de Sears sobre los productos para los cuales se requiere reparación en casa, más la programación conveniente del servicio de reparación.
- ✓ **Protección contra sobrecarga eléctrica**, debido a daños eléctricos causados por fluctuaciones de corriente.
- ✓ **Reembolso de alquiler** si la reparación del producto asegurado toma más tiempo de lo acordado.

Una vez que haya comprado el Acuerdo, sólo será necesaria una simple llamada telefónica para programar un servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o programar una visita de servicio a través de Internet.

Sears cuenta con más de 12,000 profesionales especialistas en reparaciones, los cuales poseen acceso a más de 4,5 millones de piezas y accesorios de calidad. Esa es la clase de profesionalismo con la cual usted puede contar para prolongar la vida útil de su nueva adquisición en los próximos años. ¡Adquiera ya su Acuerdo Maestro de Protección!

**Algunas limitaciones y exclusiones son aplicables. Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.**

### Servicio de Instalación Sears

Para solicitar el servicio de instalación profesional de Sears de artefactos hogareños, dispositivos de apertura de puertas de garaje, calentadores de agua y otros ítems importantes del hogar, llame en los Estados Unidos al **1-800-4-MY-HOME®**.

# *Memo*

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

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

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

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

**1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)**

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

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

---

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

**1-800-488-1222**

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

[www.sears.com](http://www.sears.com)

---

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

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

**1-800-361-6665** (Canada)

---

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

**1-888-SU-HOGAR®**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

