



ULTRA HEATWAVE™
TECHNOLOGY

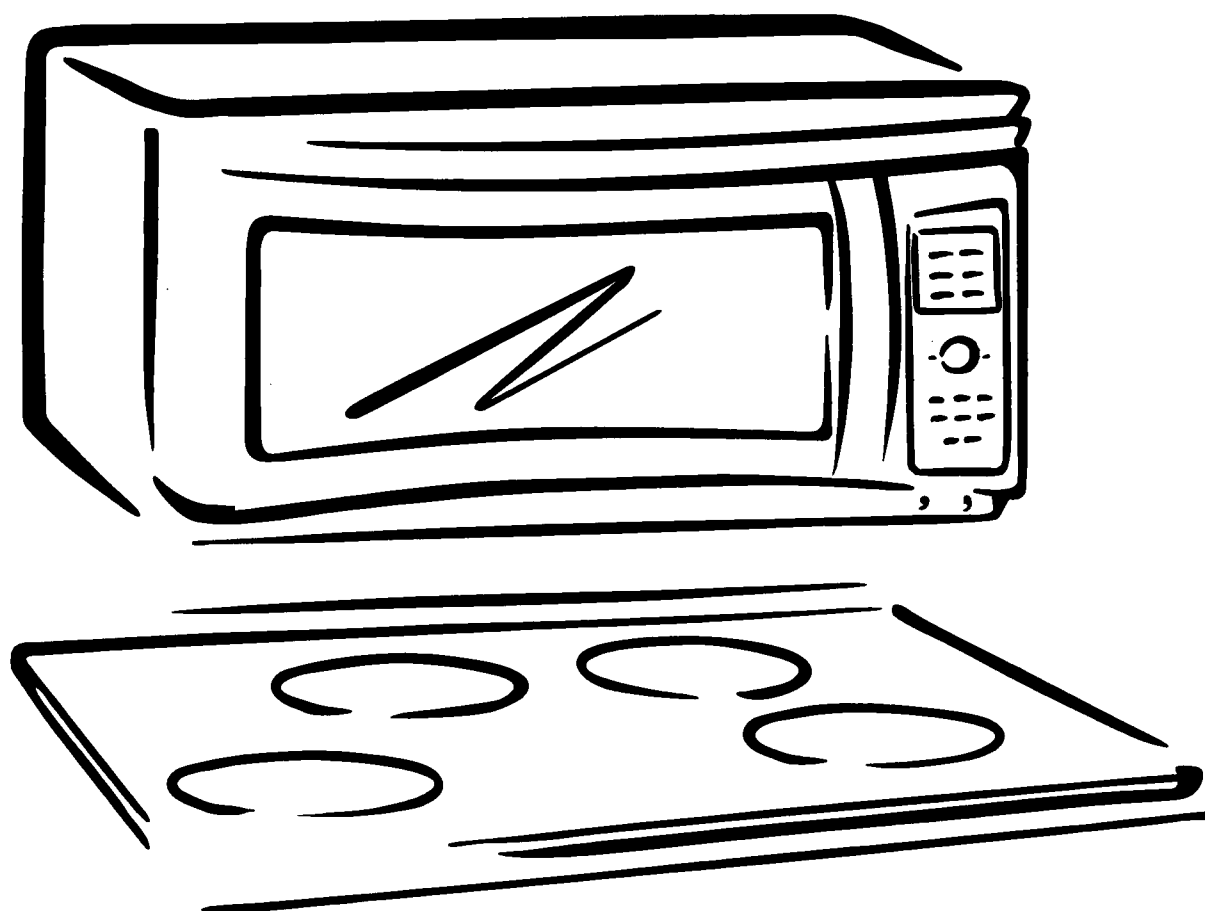
Speedcook Oven

Use & Care Guide

Horno de cocción veloz

Manual de uso y cuidado

Models/Modelos 63792 series



ENGLISH ESPAÑOL

TABLE OF CONTENTS

WARRANTY	3	OVEN USE	12
PROTECTION AGREEMENTS	3	Food Characteristics	12
MICROWAVE OVEN SAFETY	4	Cooking Guidelines	13
Electrical Requirements.....	6	Cookware and Dinnerware.....	13
PARTS AND FEATURES	6	Aluminum Foil and Metal	13
Exhaust Ventilation.....	6	Cooking Power	14
Oven Cavity Coating	7	Cooking.....	14
Ultra Heatwave Technology	7	Doneness	14
Grill Element	7	Prepare	14
Turntable.....	7	Preset Cooking	15
Cooking Rack	7	Add One Minute.....	15
Skillette Pan and Handle	8	Popcorn	15
Grill Rack	8	Cooking in Stages	15
OVEN CONTROL	8	Reheating.....	16
Dial Control.....	8	ULTRA DEFROST™	16
Display/Touch Screen	9	Baked Goods.....	17
Progress Bar.....	10	Grill	17
Start	10	Sure Simmer	18
Stop/Clear.....	10	Skillette Feature (pan brown).....	19
Clock.....	10	Soften & Melt	19
Tones	10	Hold Warm	20
Kitchen Timer.....	10	OVEN CARE	20
Exhaust Fan	11	General Cleaning	20
Cooktop/Countertop Light	11	Replacing Filters (charcoal odor and grease filters).....	21
Options	11	Replacing Cooktop Light.....	21
Child Lock.....	11	Replacing Oven Light	22
Night Light	11	Replacement Parts	22
Display Brightness and Contrast	12	TROUBLESHOOTING	22
Learning Mode.....	12	SERVICE NUMBERS	BACK COVER
Demo Mode.....	12		

SPEEDCOOK OVEN WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON SPEEDCOOK OVEN

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

FULL FIVE-YEAR WARRANTY ON THE MAGNETRON

For five years from the date of purchase, if the magnetron in this Kenmore Elite® speedcook oven fails due to a defect in material or workmanship, Sears will repair it free of charge.

The above warranty coverage applies only to speedcook ovens which are used for private household purposes.

WARRANTY SERVICE

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS STORE OR SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES. This warranty applies only while the product is in use in the United States. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

Modifications not authorized by the manufacturer may void users' authority to operate this device.

PRODUCT RECORD

In the space below, record your complete model number, serial number, and purchase date. You can find this information on the model and serial number label, located as shown in the Parts and Features section of this book. Have this information available to help you quickly obtain assistance or service when you contact Sears concerning your appliance.

Model number 665.

Serial number _____

Purchase date _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® appliance 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 appliance. 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 information call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

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

MICROWAVE OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Read all instructions before using the microwave oven.
- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found in this section.
- The microwave oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found in this section and in the provided Installation Instructions.
- Install or locate the microwave oven only in accordance with the provided Installation Instructions.
- Some products such as whole eggs in the shell and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in the microwave oven.
- Use the microwave oven only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in the microwave oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the microwave oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- The microwave oven should be serviced only by qualified service personnel. Call an authorized service company for examination, repair, or adjustment.
- See door surface cleaning instructions in the “Microwave Oven Care” section.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend the microwave oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in oven.
 - If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.
- Intended to be used above ranges with maximum width of 36 inches.
- Clean Ventilating Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in the microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in the "PAN BROWN" mode (on models with this feature).
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven when the microwave oven is in operation.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- Do not cover or block any openings on the microwave oven.
- Do not store this microwave oven outdoors. Do not use the microwave oven near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar locations.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not mount over a sink.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) 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.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door 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.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Electrical Requirements

WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Observe all governing codes and ordinances. A 120 Volt, 60 Hz, AC only, 15- or 20-amp fused electrical supply is required. (A time-delay fuse or circuit breaker is recommended.) It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

GROUNDING INSTRUCTIONS

■ For all cord connected appliances:

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

WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the microwave oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the microwave oven.

■ For a permanently connected appliance:

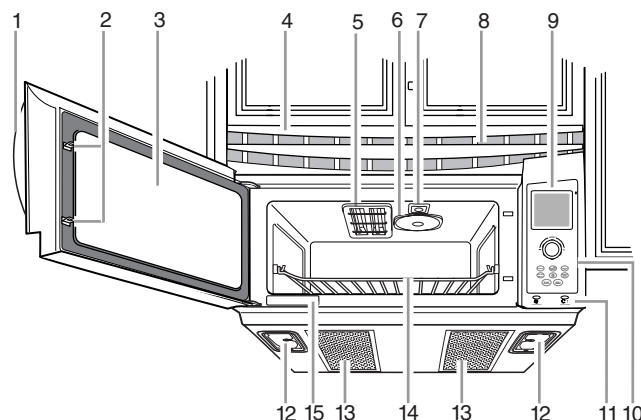
This appliance must be connected to a grounded, metallic, permanent wiring system, or an equipment grounding conductor should be run with the circuit conductors and connected to the equipment grounding terminal or lead on the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

PARTS AND FEATURES

This manual may cover several different models. The model you have purchased may have some or all of the features shown here. The appearance of your particular model may differ slightly from the illustrations in this manual.



- | | |
|--|--|
| 1. Door Handle | 11. Exhaust Fan and Cooktop Light Controls |
| 2. Door Safety Lock System | 12. Cooktop Lights |
| 3. Metal-Shielded Window | 13. Grease Filters |
| 4. 3M FILTRETETM Charcoal Odor Filter (behind vent grille) | 14. Cooking Rack |
| 5. Grill Element | 15. Model and Serial Number Plate |
| 6. Microwave Inlet Cover | Parts and Features Not Shown |
| 7. Oven Light | Turntable |
| 8. Vent Grille | Grill Rack |
| 9. Touch Screen Display | Skillette Pan and Handle |
| 10. Dial and Control Pads | |

Exhaust Ventilation

The first time power is supplied to the oven the “Welcome” screen will appear, prompting the selection of the venting method being used.

The method of ventilation determines whether or not the odor filter (3M FILTRETETM charcoal filter) will be used. If the setting is Recirculation, the odor filter will be used, and the oven will track the filter usage and give prompts for its changing. If the setting is External Venting, the odor filter will not be used, and the oven will not track or give prompts for odor filter status.

To determine how the venting was installed, turn on the exhaust fan and check the airflow. If air is coming from the top front of the oven, it is being recirculated. If there is a vent outside through which the air is being vented, the oven has External Venting.

If the “Welcome” screen does not appear, the default setting has already been selected. The current setting may be checked for correctness, and may also be changed at any time through the Options menu.

To Check or Change Exhaust Setting:

1. On “Home” screen, touch “More Choices.”
2. Touch “Options.”
3. Touch “More Choices.”
4. Touch “Exhaust/Odor Filter.”
5. Touch “Exhaust Setting.”

The current setting will be displayed, as well as the option to change the setting.

6. Touch “Finished” if the setting is changed.

Oven Cavity Coating

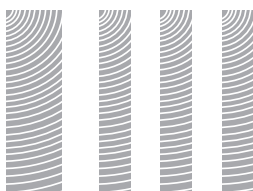
The oven has a durable, nonstick coating which resists soil buildup by making cleaning easier than in conventional microwave ovens. For cleaning information, see "General Cleaning" in the "Microwave Oven Care" section.

Ultra Heatwave Technology

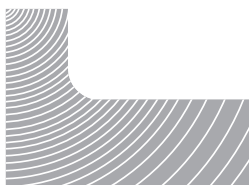
ULTRA HEATWAVE™
TECHNOLOGY

The microwave system uses Ultra Heatwave Technology, which delivers a constant stream of microwave power – true high, medium and low power.

Typically, microwave ovens operate on HIGH power only. For example, to achieve a 50% power level ("medium") in a typical microwave oven, the oven operates 50% of the time at HIGH power and 50% of the time OFF.



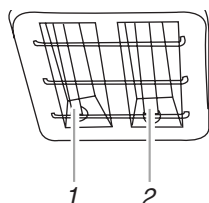
In contrast, microwave ovens utilizing Ultra Heatwave Technology deliver the selected power level continuously. This constant stream of microwave power helps to minimize overcooking of foods and messy food spatters.



Sensor Cooking

The microwave system with Ultra Heatwave Technology features sensor cooking functions. A humidity sensor in the oven cavity detects moisture and humidity emitted from food as it heats. The sensor adjusts cooking times to various types and amounts of food. Sensor cooking takes the guesswork out of microwave cooking.

Grill Element

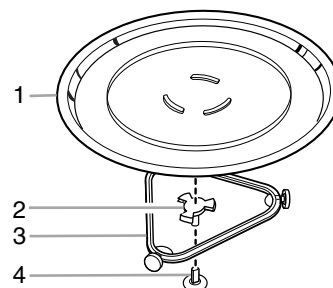


1. Halogen bulb
2. Quartz bulb

The oven uses a 1,000-watt halogen bulb with a 500-watt quartz bulb to serve as the grill element for various cooking functions.

When the element is in use, the halogen bulb glows very brightly, while the glow of the quartz bulb is barely – if at all – visible. (See "Troubleshooting" for quartz bulb testing.) The oven cavity and door will become hot. The use of oven mitts is recommended.

Turntable



1. Turntable
2. Hub
3. Support
4. Shaft

The turntable can rotate in either direction to help cook food more evenly. Do not operate the oven without the turntable in place. To order any of the parts, call **1-800-4-MY-HOME®**. See "Replacement Parts" for part numbers.

To Install:

1. Remove tape from the hub.
2. Place the support on the oven cavity bottom.
3. Place the turntable on the support.

Fit the raised, curved lines in the center of the turntable bottom between the 3 spokes of the hub. The rollers on the support should fit inside the turntable bottom ridge.

To Turn Turntable Off:

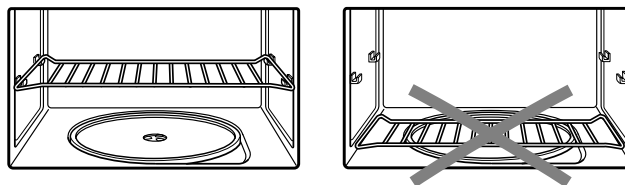
The turntable can be turned off (except during an auto function or Custom Grill). This is helpful when cooking with plates that are larger than the turntable, or when cooking with two 10¼ in. (26 cm) plates that are side by side.

To Turn Off: Touch TURNTABLE ON/OFF.

"TURNTABLE OFF" will appear in the display. The turntable will turn back on automatically when cooking is over or STOP/CLEAR is touched.

Cooking Rack

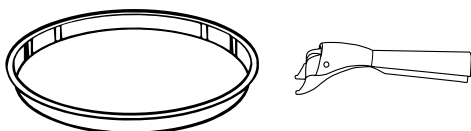
The rectangular cooking rack is ideal for two-level cooking. It provides extra cavity space for cooking 2 or more containers at the same time. Insert the rack securely into the rack supports on the side walls of the oven. To reorder rack, call **1-800-4-MY-HOME®**. See "Replacement Parts" section for part number.



- Rack will become hot. Always use oven mitts or pot holders when handling.
- Do not allow the rack to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Do not store the rack in the oven. Damage to the oven could result if someone accidentally turns on the oven.

- Use the rack only when cooking on 2 levels.
- Do not use metal cookware, utensils, or a browning dish with the rack.
- Do not let food container on rack touch the top or sides of the oven.
- Do not use Skillette pan on rack.
- Remove rack before using Grill function.
- Remove rack before using Popcorn function.
- The rack is designed specifically for this oven. Do not attempt to use any other rack (besides those supplied with the oven) in this oven.
- Do not cook food directly on the rack. Always use a microwave-safe container.
- Clean rack supports often (see “General Cleaning” section). Damage to the oven could result due to soil buildup.

Skillette Pan and Handle

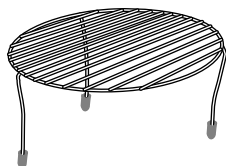


The Skillette pan, with a nonstick surface and a detachable handle, has been specially designed for microwave use, and is ideal for pan-frying (pan-browning) foods in the oven. The Skillette pan is also used as a drip pan for grilling.

Use the handle to grasp the pan. Place gripping end on the edge of pan, squeeze handle and lift pan.

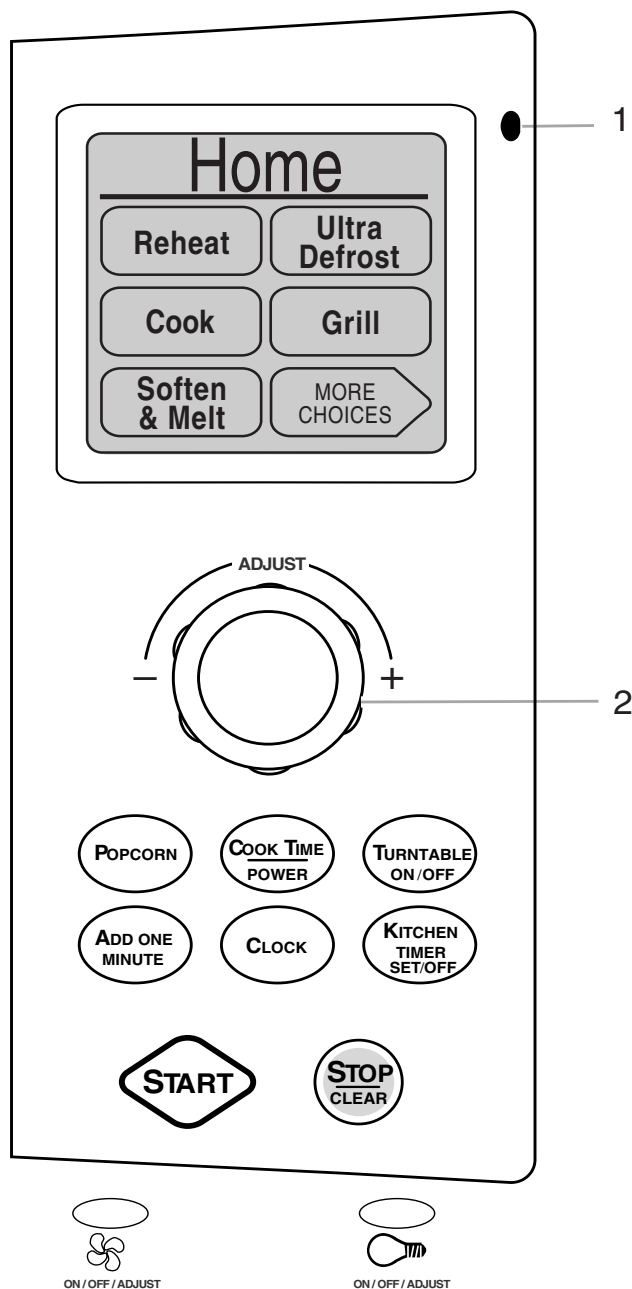
To order replacement parts, call **1-800-4-MY-HOME®**. See “Replacement Parts” section for part number.

Grill Rack



The circular grill rack is for grilling in the oven. Place the grill rack securely on Skillette pan, the Skillette pan on the turntable, and position food on grill rack. To order replacement parts, call **1-800-4-MY-HOME®**. See “Replacement Parts” section for part number.

OVEN CONTROL



1. Light Sensor
2. Dial

Dial Control

Turn the dial to set values such as cook time, weight, amounts, power levels, etc. for most cooking and control functions.

Display/Touch Screen

The display/touch screen functions as both a display and a menu-driven touch screen control.

Display

The display screen shows the time of day and “Home” screen when the oven is not in use. If the time of day is hidden (see “Clock” section), “Home” will appear in its place.



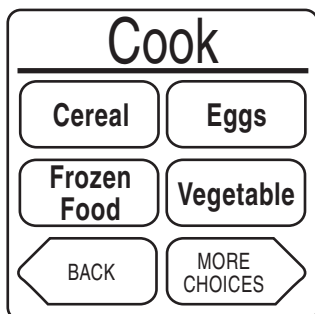
During programming, the display screen displays function menus, servings and weights, preparation instructions, and cooking time/power settings. During a cooking cycle, it counts down the remaining time, and gives prompts to stir or turn food.

Touch Screen

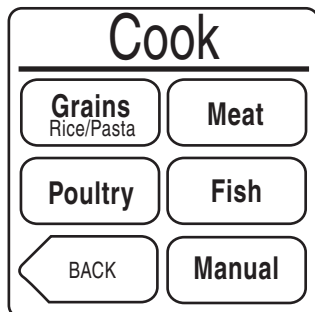
The LCD touch screen is used to input commands. A light- to medium-pressure touch of the fingertip will activate the menu choice. However, sensitivity of the touch screen may vary, and using the tips or backs of fingernails may provide more accuracy when inputting commands.

The following demonstrates how to use the touch screen displays to navigate through menus. This example shows the display screens and selections when cooking chicken pieces.

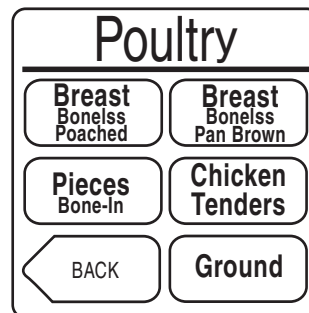
1. From Home screen, touch “Cook.” Display shows:



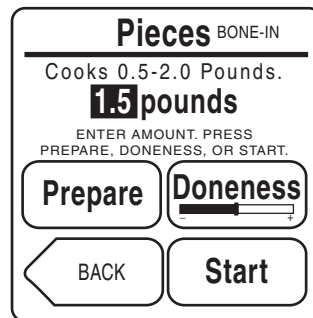
2. Touch “More Choices.” Display shows:



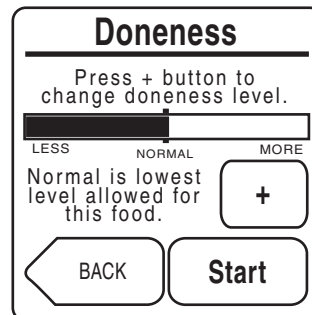
3. Touch “Poultry.” Display shows:



4. Touch “Pieces, Bone-In.” Turn dial to enter weight. Display shows:



5. Touch “Doneness” if desired. (See “Doneness” in the “Oven Use” section.) Display shows:



6. Touch “Start.” While cooking, display shows:

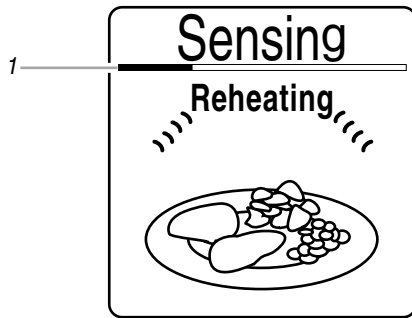


When cooking is over, display shows:



See “Learning Mode” section to see how to practice navigating through the menus without turning on the microwave generator.
See “Display Brightness and Contrast” section to see how to adjust display settings.

Progress Bar



1. Progress bar

The progress bar is a visual picture of the estimated running time of a cooking cycle. It will appear during sensor cooking functions. The line appears below the word “Sensing,” and shows progress by the darkening of the line from the left. After the sensor is finished sensing, the remaining cook time replaces the word “Sensing” at the top of the display, but the progress bar continues to be displayed.

Start

The START pad will start any function.

If non-sensor cooking is interrupted, touching START will resume the preset cycle.

For added convenience, the “Start” touch pad is also available on some display screens, and provides the same function as the START control pad.

Stop/Clear

The STOP/CLEAR pad clears any incorrect command and cancels most functions except for the Kitchen Timer, Child Lock, exhaust fan, cooktop light and Learning Mode. It will not erase the time of day.

The oven will also turn off when the door is opened. Close the door and touch START or “Continue” on the display screen to resume the cycle.

NOTE: A sensor cooking cycle may not be resumed if interrupted by opening the door.

Clock

This is a 12-hour clock, showing a.m. and p.m. When power is first supplied to the oven, or after a power failure, the “Home” screen will appear.

To Set Clock: Touch CLOCK, then follow directions.

To Hide Clock: Touch CLOCK, then touch STOP/CLEAR.

“Home” will appear in place of the time of day on display screen.

To Display Clock: Touch CLOCK, then touch START.

Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

One tone

- Valid entry (short beep)
- End of Timer countdown (long tone)

Two tones

- Reminder (short beeps), repeat each minute for 15 minutes after the end-of-cycle tones
- Between stages (short beeps)

Three Tones

- Invalid entry (short beeps)

Four tones

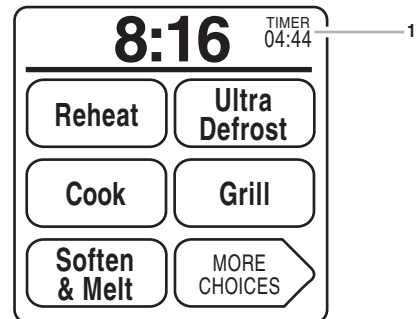
- End of cycle (long tones)

To Disable Tones: Turn volume off using the “Options” menu.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set in minutes and seconds, up to 90 minutes, and counts down the set time.

NOTE: The Kitchen Timer does not start or stop the oven.



1. Timer countdown

When the Kitchen Timer is in use, the oven can still operate. During an oven operation, “Timer” and the countdown will appear in the upper, right-hand corner of the display. The countdown may also be seen on the Kitchen Timer screen by touching KITCHEN TIMER. Touch “Return” to go back to the previous screen or wait until the timer ends. If the timer ends while the oven is still operating, the tone will sound and the display will return to the set cooking mode.

To Set: Touch KITCHEN TIMER, enter desired time and touch “Start.”

To Cancel: Touch KITCHEN TIMER twice.

Exhaust Fan

The exhaust fan has numerous speeds ranging from Off to High. To protect the oven, if the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the exhaust fan will automatically turn on at high speed. It may stay on for up to 1 hour. When this occurs, the Fan button will not function.

- A few seconds after the last time the Fan button is pressed, the screen returns to the previous display.
- The first time the exhaust fan is turned on after power is connected to the oven, the fan will start at high speed. The next time the exhaust fan is turned on, it will start at the last speed used.

To Turn Exhaust Fan On/Off: Press the Fan button to turn fan on, then touch “+” or “-” or turn dial to select fan speed. Press the Fan button twice to turn the fan off (or once if the fan screen is active).

Cooktop/Countertop Light

The cooktop/countertop light has numerous brightness settings ranging from Off to High. The light can be turned on manually, or the Night Light can be programmed to come on automatically when the sensor detects low light level in the room. See “Night Light” section.

To Manually Turn Light On/Off: Press the Light button to turn light on, then touch “+” or “-” or turn dial to desired brightness level. Press the Light button twice to turn light off (or once if the light screen is active).

Options

Functions can be selected, and displays can be changed by using the Options menu.

Option	Setting
Child Lock	Turn on or off.
Night Light	Turn on or off, set room light level detection. See “Night Light” section.
Volume	Set from OFF to MAX.
Display Contrast	Set from MIN to MAX.
Hints	Choose from Cleaning, Food, Power (level), Methods (cooking) or Cookware.
Display Brightness Energy Saver	Set at full, reduced or off after 2-4 minutes of inactivity. See “Display Brightness and Contrast” section.
Learning Mode	Turn on or off. See “Learning Mode” section.
Demo Mode	Turn on. See “Demo Mode” section.
Exhaust/Odor Filter (3M FILTRETE™ Charcoal Filter)	Check/change exhaust setting. See “Exhaust Ventilation” section. Check filter status: 100% (new) to 0% (change filter), and read changing instructions. See “Replacing Filters” section.

1. On “Home” screen, touch “More Choices.”
2. Touch “Options.”
3. Touch desired Options category (touch “More Choices” for more categories), and choose settings.

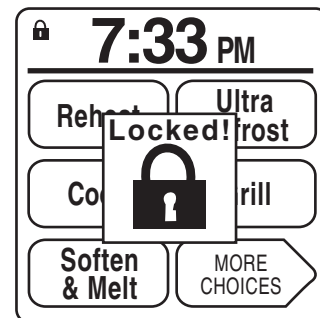
Child Lock

The Child Lock disables all cooking function controls to prevent unintended use of the oven.

The Kitchen Timer, clock, cooktop light, exhaust fan, and some settings may still be used while the Child Lock is on.



Display with padlock in upper, left-hand corner. Child Lock active.



Display when attempt is made to use oven. Child Lock active.

To Activate Child Lock:

The oven must be off.

1. On “Home” screen, touch “More Choices.”
2. Touch “Options.”
3. Touch “Child Lock.”
4. Touch “On/Off” to set lock, then touch “Finished.”

“Locked!” and a padlock icon will appear in the display screen if any attempt is made to start the oven. As long as the Child Lock is activated, a lock icon will appear and remain in the upper, left-hand corner of the “Home” screen.

Repeat to deactivate Child Lock.

Night Light

The Night Light can be programmed to automatically come on when low light levels are detected.

To Set the Sensor for Night Light:

1. On the “Home” screen, touch “More Choices.”
2. Touch “Options.”
3. Touch “Night Light.”
4. On the “Night Light” screen, touch “Set/Off” to set Night Light, then touch “Set Level.”
5. On the “Set Level” screen, touch “+” or “-” or turn the dial to set desired Night Light activation level.
The display will show the current room light level as well as the activation level setting. The current room light level will fluctuate based upon current light conditions.
6. Touch “Finished.”

Display Brightness and Contrast

The display brightness and contrast may be adjusted to improve display visibility.

Display brightness can be set at full (display backlight is on), reduced (backlight is low and the screen is dim but still visible) or off (display is completely dark) after 2 minutes of inactivity.

Display contrast may be set from MIN to MAX.

To Set Display Brightness or Contrast:

1. On "Home" screen, touch "More Choices."
 2. Touch "Options."
 3. Touch "Display Contrast" or "Display Brightness" (on "More Choices" screen), and follow directions to set desired levels.
-

Learning Mode

The Learning Mode is ideal for learning how to use the oven.

When set, functions can be entered, with real displays and tones, without actually turning on the microwave generator or grill element. While functions are operating in the Learning Mode, the oven light will come on, the fan will run, and the turntable will rotate (if set ON).

While the Learning Mode is active, the book icon will appear in the upper, left-hand corner of the display.



To Activate Learning Mode:

The oven must be off.

1. On "Home" screen, touch "More Choices."
2. Touch "Options."
3. Touch "More Choices."
4. Touch "Learning Mode."
5. Touch "On/Off" to set.
6. Touch "Finished."

Repeat to deactivate Learning Mode.

Demo Mode

The Demo Mode demonstrates the features and capabilities of the oven on the display screen.

To Activate Demo Mode:

1. On the "Home" screen, touch "More Choices."
2. Touch "Options."
3. Touch "More Choices."
4. Touch "Demo Mode."
5. Touch "Start."

To deactivate Demo Mode, touch STOP/CLEAR.

OVEN USE

A magnetron in the oven produces microwaves which reflect off the metal floor, walls and ceiling and pass through the turntable and appropriate cookware to the food. Microwaves are attracted to and absorbed by fat, sugar and water molecules in the food, causing them to move, producing friction and heat which cooks the food.

- Never lean on or allow children to swing on the oven door.
 - Do not operate microwave oven when it is empty.
 - The turntable must be in place and correct side up when oven is in use. Do not use if turntable is chipped or broken. Call **1-800-4-MY-HOME®** to reorder. See "Replacement Parts" section for part numbers.
 - Baby bottles and baby food jars should not be heated in the oven.
 - Clothes, flowers, fruit, herbs, wood, gourds, paper, including brown paper bags and newspaper should not be dried in the oven.
 - Do not use the microwave oven for canning, sterilizing or deep frying. The oven cannot maintain appropriate temperatures.
 - Paraffin wax will not melt in the oven because it does not absorb microwaves.
 - Use oven mitts or pot holders when removing containers from oven.
 - Do not overcook potatoes. At the end of the recommended cook time, potatoes should be slightly firm. Let potatoes stand for 5 minutes. They will finish cooking while standing.
 - Do not cook or reheat whole eggs inside the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to burst. Cover poached eggs and allow a standing time.
-

Food Characteristics

When microwave cooking, the amount, size and shape, starting temperature, composition and density of the food affect cooking results.

Amount of Food

The more food heated at once, the longer the cook time. Check for doneness and add small increments of time if necessary.

Size and Shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces and uniformly shaped foods cook more evenly than irregularly shaped food.

Starting Temperature

Room temperature foods will heat faster than refrigerated foods and refrigerated foods will heat faster than frozen foods.

Composition and Density

Foods high in fat and sugar will reach a higher temperature and heat faster than other foods. Heavy, dense foods, such as meat and potatoes, require a longer cook time than the same size of a light, porous food, such as cake.

Cooking Guidelines

Covering

Covering food helps retain moisture, shorten cook time and reduce spattering. Use the lid supplied with cookware. If a lid is not available, wax paper, paper towels or plastic wrap approved for microwave ovens may be used. Plastic wrap should be turned back at 1 corner to provide an opening to vent steam. Condensation on the door and cavity surfaces is normal during heavy cooking.

Stirring and Turning

Stirring and turning redistributes heat evenly to avoid overcooking the outer edges of food. Stir from outside to center. If possible, turn food over from bottom to top.

Arranging

If heating irregularly shaped or different sized foods, the thinner parts and smaller sizes should be arranged toward the center. If cooking several items of the same size and shape, place them in a ring pattern, leaving the center of the ring empty.

Piercing

Before heating, use a fork or small knife to pierce or prick foods that have a skin or membrane, such as potatoes, egg yolks, chicken livers, hot dogs and sausage. Prick in several places to allow steam to vent.

Shielding

Use small, flat pieces of aluminum foil to shield the thin pieces of irregularly shaped foods, bones and foods such as chicken wings, leg tips and fish tail. See "Aluminum Foil and Metal" first.

Standing Time

Food will continue to cook by the natural conduction of heat even after the microwave cycle ends. The length of standing time depends on the volume and density of the food.

Cookware and Dinnerware

Cookware and dinnerware must fit on the turntable. Always use oven mitts or pot holders when handling because any dish may become hot from heat transferred from the food. Do not use cookware and dinnerware with gold or silver trim. Use the following chart as a guide, then test before using.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Aluminum Foil, Metal	See "Aluminum Foil and Metal" section.
Browning Dish	Bottom must be at least $\frac{3}{16}$ in. (5 mm) above the turntable. Follow manufacturer's recommendations.
Ceramic Glass, Glass	Acceptable for use.
China, Earthenware	Follow manufacturer's recommendations.
Melamine	Follow manufacturer's recommendations.
Paper Towels, Dinnerware, Napkins	Use nonrecycled and those approved by the manufacturer for microwave oven use.

MATERIAL	RECOMMENDATIONS
Plastic Wraps, Bags, Covers, Dinnerware, Containers	Use those approved by the manufacturer for microwave oven use.
Pottery and Clay	Follow manufacturer's recommendations.
Styrofoam*	Do not use in oven.
Straw, Wicker, Wooden Containers	Do not use in oven.
Wax Paper	Acceptable for use.

To Test Cookware or Dinnerware for Microwave Use:

1. Put cookware or dinnerware in oven with 1 cup (250 mL) of water beside it.
2. Cook at 100% cooking power for 1 minute.

Do not use cookware or dinnerware if it becomes hot and the water stays cool.

Aluminum Foil and Metal

Always use oven mitts or pot holders when removing dishes from the microwave oven.

Aluminum foil and some metal can be used in the oven. If not used properly, arcing (a blue flash of light) can occur and cause damage to the oven.

OK for Use

Racks and bakeware supplied with the oven (on some models), aluminum foil for shielding, and approved meat thermometers may be used with the following guidelines:

- Never allow aluminum foil or metal to touch the inside cavity walls, ceiling or floor.
- Always use the turntable.
- Never allow contact with another metal object during cooking.

Do Not Use

Metal cookware and bakeware, gold, silver, pewter, non-approved meat thermometers, skewers, twist ties, foil liners such as sandwich wrappers, staples and objects with gold or silver trim or a metallic glaze should not be used in the oven.

For Use with Grill Element

When using the grill element for non-grill functions (without grill rack), use the provided pan or oven-proof cookware (glass or ceramic glass).

Cooking Power

Many recipes for microwave cooking specify which cooking power to use by percent, name or number. For example, 70%=7=Medium-High.

Use the following chart as a general guide for the suggested cooking power of specific foods.

PERCENT/ NAME	NUMBER	USE
100%, High (default setting)	10	Quick heating convenience foods and foods with high water content, such as soups, beverages and most vegetables.
90%	9	Cooking small tender pieces of meat, ground meat and poultry pieces. Heating cream soups.
80%	8	Heating rice, pasta or casseroles. Cooking and heating foods that need a cook power lower than high, such as meat loaf.
70%, Medium-High	7	Reheating a single serving of food. Cooking fish fillets.
60%	6	Cooking sensitive foods such as cheese and egg dishes, pudding and custards. Cooking non-stirtable casseroles, such as lasagna.
50%, Medium	5	Cooking ham, whole poultry, whole fish and pot roasts. Simmering stews.
40%	4	Heating bread, rolls and pastries.
30%, Medium-Low, Defrost	3	Defrosting bread, fish, meats, poultry and precooked foods.
20%	2	Melting chocolate, butter and marshmallows. Softening ice cream.
10%, Low	1	Taking chill out of fruit. Softening butter and cheese.

Cooking

To Use the Auto Cooking Functions:

When using preset cooking powers and cook times for selected food types (Cereals, Eggs, Frozen Food, Vegetable, Grains, Meat, Poultry and Fish), follow the "Cook" menus to select amounts and begin the auto function. See "Display/Touch Screen" section for sample programming.

To Cook Manually:

1. Touch COOK TIME/POWER.
2. Turn dial to desired cook time.
If using a cooking power other than 100%, touch "Power," then turn dial to desired cooking power.
3. Touch START.
When the cooking cycle ends, the "End" screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute for 15 minutes.
4. Touch STOP/CLEAR or open the door to stop reminder tones.

To Change Cook Time or Power During a Cooking Cycle:

Cook time and/or power may be changed after cooking begins without interrupting cooking.

1. Touch "Time" or "Power."
2. Turn dial to select new time or power.
3. Touch START.

Doneness

For many cooking functions, the screen displays a "Doneness" bar which can be adjusted by touching "+" or "-" or turning the dial. For most foods, the maximum and minimum doneness settings add to, or subtract from normal cook time.

For Defrost, the controlled percentage depends on food type and weight.

When doneness has been set for a specific food, the "Doneness" bar remembers that setting, and will remain at that setting for all future cooking cycles of that specific food, until it is reset.

REMEMBER: Doneness control for Poultry, Pork, Fish, Hamburger and Steak can be set for no less than the default doneness.

Prepare

For many cooking functions, the "Prepare" screen is available. Touch "Prepare" for preparation instructions, as well as additional information about the food item, cookware, etc.

Preset Cooking

Times and cooking power have been preset for many common microwavable foods. Use the following chart as a guide.

CATEGORY	FOOD
Cereal	Instant (All Cereals), Oatmeal (Quick), Grits* (Regular), Grits* (Quick), Hot Wheat
Eggs	Fried**, Omelet**, Poached, Scrambled
Frozen Food	Entrées*, Entrées* (Family Size), Casserole, Pizza** (rising or thin crust), Chicken Nuggets**
Vegetable	Canned Fresh*: Potato (Baked, Sweet), Corn-on-the-Cob, Green Beans, Broccoli, Asparagus, Carrots, Spinach, Squash (Summer, Zucchini), Squash (Winter) Frozen*
Grains*	Rice: White (Long Grain, Short Grain, Instant), Brown (Long Grain, Instant) Pasta: Fresh (Tortellini, Linguine, Ravioli), Dried (Spaghetti, Macaroni, Rotini, Penne, Fettuccine) Couscous, Grits (Regular), Grits (Quick)
Meat	Bacon**, Ground, Meat Balls**, Ham Slices**, Sausages**
Poultry	Breast (Boneless - Poached), Breast** (Boneless - Pan Brown), Pieces (Bone-in), Chicken Tenders**, Ground
Fish	Fillet*, Steak**, Stick**

*Sensor function.

**Use Skillette pan.

To Use Preset Cooking:

1. On the "Home" screen, touch "Cook."
2. Touch desired food category or "More Choices."
3. Follow the menu screens to select the specific food item and quantity to be cooked.

The sensor will determine cook times for Fresh Vegetables, Frozen Vegetables, Grains, Fish Fillets and Frozen Entrées.

Doneness may be adjusted at this time by touching "Doneness," and then touching "+" or "-" or turning dial.

Preparation instructions can be viewed for the specific food by touching "Prepare."

4. Touch "Start" or the START pad.

The display will count down the cook time.

When the cycle ends, the "End" screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

5. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Add One Minute

Cook time may be added in 1-minute increments, up to 90 minutes, by touching the Add One Minute pad. The Add One Minute pad only works during manual cook functions.

Touching ADD ONE MINUTE during a manual cook cycle will add 1 minute of cook time at the current cook power.

Touching ADD ONE MINUTE when the oven is not in use, or after a cook cycle has ended, will start the oven for 1 minute of cook time at 100% cook power.

Popcorn

Popcorn is a sensor function. The sensor determines the appropriate popping time of commercially packaged microwavable popcorn.

- Remove rectangular cooking rack before use.
- Do not use regular paper bags or glassware.
- Pop only 1 package of popcorn at a time.
- Follow manufacturer's instructions when using a microwave popcorn popper.
- Listen for popping to slow to 1 pop every 1 to 2 seconds, then stop the cycle. Do not repop unpopped kernels.
- Use fresh bags of popcorn for optimal results.
- Cooking results may vary by brand and fat content.

To Use Popcorn: Place popcorn bag on turntable. Touch POPCORN. The oven starts the popping cycle automatically.

Cooking in Stages

The oven can be set to cook at different cooking powers for various lengths of time, up to 4 stages. Stage cooking can only be programmed in manual cook settings. Manual Defrost, Custom Grill or Manual Skillette may be used as the first stage, and then additional stages may be added as prompted.

- Oven cavity and door will become very hot during grill element use. The use of oven mitts is recommended.
- Make sure cookware fits on turntable, allowing it to rotate freely.

To Cook in Stages:

1. Touch COOK TIME/POWER.
2. Turn dial to enter cook time in minutes and seconds for first stage.
3. Touch "Power," then enter the power level from the Cooking Power chart.
4. Touch "Add a Stage."
5. Select what type of cooking will be done in the next stage by touching "Microwaves," "Grill," "Combi" (uses both microwaves and the grill element) or "Hold Warm."
6. Adjust cook time and power.
7. Touch "Enter."
8. Touch "Enter" to add another stage
or
Touch "Add a Stage" to program another stage, then repeat from Step 5.

The cook time and power of the cycling stage may be changed without interrupting cooking by touching "Adjust Stage," changing the cook time and/or power and then touching "Okay."

Reheating

Times and cooking power have been preset for reheating specific foods, plus manual.

FOOD TO BE REHEATED

Dinner Plates: 1 plate* of food, 2-4 plates of food

Beverage: 1 or 2 cups (250 or 500 mL)

Casserole: 1-4 cups (250 mL-1 L)

Pizza*: 1-3 slices

Muffin: Fresh or Frozen, 1-6 muffins

Roll: Fresh or Frozen, 1-6 rolls

Sauce*: Thin or Thick, 1-4 cups (250 mL-1 L)

Soup: Thin*, Thick* or Frozen, 1-4 cups (250 mL-1 L)

* Sensor function.

To Use:

1. On the "Home" screen, touch "Reheat."
2. Touch desired food category or "More Choices."
3. Follow the menu screens to select the specific food item and quantity to be cooked.

The sensor will determine reheat times for Dinner Plate, Pizza slices, Soups and Sauces.

Doneness may be adjusted at this time by touching "Doneness," and then touching "+" or "-" or turning dial.

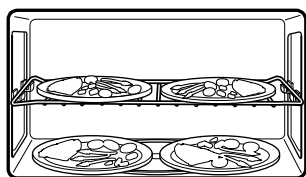
4. Touch "Start" or the START pad.
The display will count down the reheat time.

When the cycle ends, the "End" screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

5. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Two or More Plates

Two 10¼ in. (26 cm) plates may be heated side by side, or 1 dish larger than the turntable, plus 2 plates on the rectangular cooking rack. For best results, halfway through heating, turn the plates (or larger dish) halfway around, and switch plates between top and bottom (if heating more than 2 plates). See "Cooking Rack" section.



The turntable must be turned off while heating 2 bottom plates or 1 larger dish. See "Turntable" section.

ULTRA DEFROST™

The ULTRA DEFROST™ feature has 4 categories: Meat, Poultry, Fish and Bread. It should not be used for food left outside the freezer more than 20 minutes and frozen ready-made food. The oven can also be manually set to defrost.

- Food should be 0°F (-18°C) or colder at defrosting for optimal results. How foods are stored can affect results.
- Unwrap foods and remove lids (from fruit juice) before defrosting.
- Thin packages will defrost more quickly than thick blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during, or at the end of the cycle for more even defrosting.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails. See "Aluminum Foil and Metal" section first.

To Use ULTRA DEFROST™:

1. Place food on turntable.
2. On the "Home" screen, touch "Ultra Defrost."
3. Select food type.
4. Turn dial to enter weight.

Meats and Poultry can be set from .1 to 6.5 lb (45 g to 3 kg). Fish can be set from .1 to 4.5 lb (45 g to 2 kg). Bread can be set from .1 to 2.0 lb (45 to 907 g).

If weight is not known, touch "Weight Unknown?" and follow the menu to determine approximate amount.

Doneness may be adjusted at this time by touching "Doneness," and then touching "+" or "-" or turning dial.

5. Touch "Start" or START pad.
The display will count down the defrost time.
When the cycle ends, the "End" screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.
6. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Use Manual Defrost:

1. On "Home" screen, touch "Ultra Defrost."
2. Touch "Manual."
3. Turn dial to enter defrost time.
4. Touch START.

The display will count down the defrost time.

When the cycle ends, the "End" screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

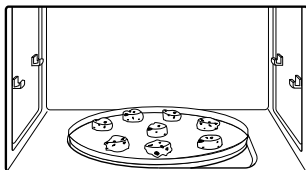
5. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Manual Defrost may be used as the first stage in stage cooking. See "Cooking in Stages" section.

Baked Goods

The oven has a baking function which uses the grill element in conjunction with the Skillette pan and microwaves. Times and cooking powers have been programmed for certain baked goods settings.

- The oven cavity and door will become very hot during grill element use. The use of oven mitts is recommended.
- The Skillette pan will become very hot. Use oven mitts or handle to remove pan from oven. Do not place hot Skillette pan directly on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- Always use the Skillette pan to cook baked goods.
- Place Skillette pan directly on turntable. Never place Skillette pan on rectangular cooking rack.



BAKED GOODS

Brownies: One 20-oz (567 g) package

Cookies: 4, 6 or 8 cookies

Muffins: 4, 6 or 8 muffins

Biscuits*: Regular (5 or 10 biscuits) or Large (5 or 8 biscuits)

Rolls*: Regular (4 or 8 rolls) or Large (5 or 6 rolls)

* Requires preheating of Skillette pan.

To Use Baked Goods:

Some foods require preheating of the Skillette pan before food is placed in the pan. See Baked Goods chart.

1. Place food in Skillette pan (unless preheating is required), then place pan on turntable.
2. On "Home" screen, touch "More Choices."
3. Touch "Baked Goods."
4. Select food item to be baked.
5. Turn dial to select amount to be baked.

Doneness may be adjusted at this time by touching "Doneness," and then touching "+" or "-" or turning dial.

Preparation instructions can be viewed for the specific food by touching "Prepare."

6. Touch "Start" or START pad.

If preheating is required for the food, "Preheating Pan" will appear on the display. When Skillette pan is preheated, 2 short tones will sound, and "Place food in pan." will appear on the display. Open door, place food in Skillette pan, close door and touch "Continue."

If preheating is not required, the food will start cooking.

The display will count down the bake time.

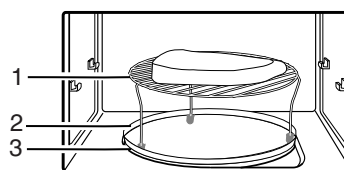
When the cycle ends, the "End" screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

7. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Grill

The Grill function uses a 1,500-watt halogen and quartz element that heats quickly to grill a variety of foods.

- Oven cavity and door will become very hot during grill element use. The use of oven mitts is recommended.
- The circular grill rack and Skillette pan will become hot. Use oven mitts to grasp Skillette pan for removal. Do not place hot Skillette pan directly on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- Use the grill rack to place food closer to the Grill element for faster grilling.
- Remove rectangular cooking rack. Do not use the cooking rack to grill food.
- The turntable cannot be turned off when grilling.
- Use the Skillette pan to catch drippings. Never place the Skillette pan on the grill rack or the cooking rack.
- Place grill rack securely on Skillette pan, and place both on the turntable. Then position food on rack.
- For best results, apply light amount of cooking oil to grill rack.
- While the Grill function is in use, the fan operates at a low speed automatically until the cycle is over.



1. Grill Rack
2. Skillette Pan
3. Turntable
(under Skillette Pan)

FOOD TO BE GRILLED

Chicken Pieces, Bone-in: 1 or 2 pieces, 10-12 oz (283-340 g) each

Fish Steak: 1 or 2 steaks, 1" (25 mm) thick, 8-10 oz (227-283 g) each

Hamburger Patties: 2-4 patties

Steak: 1 steak, ½" (13 mm) thick

Chops: 1 or 2 chops, ¾" (19 mm) thick, 8-10 oz (227-283 g) each

Shrimp: 5-8 oz (142-227 g)

Vegetable: Mushroom (1-3 servings); Onions (1 or 2 servings); Peppers (1 or 2 servings); Summer Squash (1 or 2 servings); Tomatoes (2 or 4 halves)

To Grill:

Before using, remove rectangular cooking rack from oven.

1. Place circular grill rack securely on Skillette pan, and place both on the turntable. Then position food on rack and close the door.
2. On "Home" screen, touch "Grill."
3. Select food item to be grilled or touch "Custom" (on "More Choices" screen) if grilling a food not on the menu. See "Custom Grill Chart."

Microwaves may be added to the custom grilling cycle.

4. Turn the dial to select amount.

Doneness may be adjusted at this time by touching “Doneness,” and then touching “+” or “-” or turning dial.

Preparation instructions can be viewed for the specific food by touching “Prepare.”

5. Touch “Start” or START pad.

The display will count down the grill time.

When the cycle ends, the “End” screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

6. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Custom Grill may be used as the first stage in stage cooking. See “Cooking in Stages” section.

After Grilling

The food, circular grill rack, Skillette pan and oven cavity and door will be very hot. Using oven mitts, grasp the Skillette pan securely with both hands and remove it with grill rack and food in place.

Use the detachable handle when handling the hot Skillette pan. Use oven mitts when handling the hot grill rack.

Custom Grill Chart

Use the following chart as a guide when custom grilling.

FUNCTION	FOOD
Grill only	½" (13 mm) steaks, medium doneness
Grill + microwaves, 10%	½" (13 mm) steaks, medium-well, and boneless chops, shrimp
Grill + microwaves, 20%	vegetables, hot dogs, precooked sausage
Grill + microwaves, 30%	hamburger patties, raw sausage, bone-in chicken pieces and chops
Grill + microwaves, 40%	1" (25 mm) steaks, well-done

Sure Simmer

The Sure Simmer feature has programs for rice and pasta. It can also be used for foods such as soups, casseroles, stews and other liquid food. Sure Simmer is a sensor function.

- Cover dish with its lid, not plastic wrap.
- Do not remove lid or covering while container is in oven. The large amount of steam released will disrupt sensor settings.

FOOD TO BE SIMMERED

White Rice: Long grain, Short grain or Instant

Brown Rice: Long grain or Instant

Fresh Pasta: Tortellini, Linguine or Ravioli

Dried Pasta: Spaghetti, Macaroni, Rotini, Penne or Fettuccine

To Use Sure Simmer:

1. On “Home” screen, touch “More Choices.”
2. Touch “Sure Simmer.”
3. Select food to be simmered.
4. Turn dial to select amount.

Doneness may be adjusted at this time by touching “Doneness,” and then touching “+” or “-” or turning dial.

Preparation instructions can be viewed for the specific food by touching “Prepare.”

5. Touch “Start” or START pad.

“Boiling Water” will appear on the display for pasta, or “Cooking” will appear on the display for rice.

If simmering pasta, when water begins to boil, 2 short tones will sound, and “Add food.” will appear on the display. Open door, remove container, add food to boiling water, replace container in oven, close door and touch “Continue.” The display will count down the simmer time.

If simmering rice, when water begins to boil, the display will count down the simmer time.

When the cycle ends, the “End” screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

6. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Use Manual Simmer:

1. On “Home” screen, touch “More Choices.”
2. Touch “Sure Simmer.”
3. Touch “Manual Simmer.”
4. Turn dial to set simmer time.
See “Manual Simmer Chart” for instructions.
5. Touch “Start” or START pad.

“Boiling” will appear on the display. When water begins to boil, the display will count down the simmer time.

When the cycle ends, the “End” screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

6. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Manual Simmer Chart

Use the following chart as a guide when using the “Manual Simmer” function.

FOOD	INSTRUCTIONS
Pasta*	Add 1 tbsp (15 mL) oil to water. Place the dish containing water in oven. There is no need to enter a simmer time. The water will heat to a boil and then the oven will turn off. Place the pasta in the water and cover the dish. Repeat steps 1-3 under “To Use Manual Simmer,” then turn dial to set simmer time.
Rice and Vegetables	Place water and food in dish. Use ¼-½ cup (60-125 mL) water with vegetables. Place dish in oven. Turn dial to set simmer time.
Soup and liquid foods	Place food in dish and place dish in oven. Turn dial to set simmer time.

*Use a dish large enough to completely cover food with water.

Skillette Feature

The Skillette feature uses the Skillette pan to brown, crisp, and pan-fry foods in the oven. The Skillette pan reaches its optimal cooking temperature in approximately 3 minutes. Use the pan as quickly as possible after it is heated for best results.

While microwaves heat food from above, they also heat the Skillette pan very quickly from below to brown and crisp the food.

- Oven cavity and door will become very hot during grill element use. The use of oven mitts is recommended.
- The Skillette pan will become very hot. Use the handle to grasp and remove the pan from the oven. Do not place hot Skillette pan directly on heat-sensitive surfaces. Damage may occur.
- Do not use plastic utensils on the pan, as it becomes very hot quickly and could melt the utensils.
- Do not use metal utensils, as they can scratch the pan.
- Do not use the pan in any other microwave oven or in a thermal oven.
- Do not place the pan on the rectangular cooking rack or circular grill rack. Always use the turntable as a support for the pan.
- For best results, coat Skillette pan lightly with cooking oil to make removing food and cleaning easier.

Skillette Cooking Chart

Use the following chart as a guide when using the Skillette function.

FOOD
Chicken Nuggets*†: 4-16 frozen pieces
French Fries*†: 1-3 servings
Pizza* (Rising or Thin crust): 6-11" + (15-28 cm) + pizza
Potato Nuggets*†: 1-4 servings
Bacon*†: 2-4 slices
Fried Eggs*†: 1-4 large eggs
Hash Browns† (pre-browned): 1-4 frozen patties
Omelet*: 2-4 eggs

* Requires preheating of Skillette pan.

† Requires turning or stirring of food.

To Use:

Some foods require preheating of the Skillette pan before food is placed in the pan. See Skillette Cooking Chart.

1. Place Skillette pan on turntable. If preheating is not required, place food in pan.
2. On "Home" screen, touch "More Choices."
3. Touch "Skillette."
4. Select food or touch "Manual" for foods not on the menu.
5. Turn dial to select amount.

Doneness may be adjusted at this time by touching "Doneness," and then touching "+" or "-" or turning dial.

Preparation instructions can be viewed for some specific foods by touching "Prepare."

6. Touch "Start" or START pad.

If preheating is required for the food, "Preheating Pan" will appear on the display. When Skillette pan is preheated, 2 short tones will sound, and "Place food in pan." will appear on the display. Open door, place food in Skillette pan, close door and touch "Continue."

If preheating is not required, the food will start cooking.

The display will count down the cooking time.

When the cycle ends, the "End" screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

7. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Manual Skillette may be used as the first stage in stage cooking. See "Cooking in Stages" section.

Soften & Melt

The oven uses low power to soften and melt certain foods. Soften butter and cream cheese so they will be ready to use in a recipe. Ice cream will be softened enough to make scooping easier. Melt items such as butter, chocolate and marshmallows with minimal spatter. Use the following chart as a guide.

FOOD TO BE SOFTENED	FOOD TO BE MELTED
Butter: 1, 2 or 3 sticks	Butter: 1, 2 or 3 sticks
Cream cheese: 3 or 8 oz (85 or 227 g)	Cheese: 8 or 16 oz (227 or 454 g)
Ice cream: 16, 32 or 64 oz (473, 946 or 1893 mL)	Chocolate: 4, 6, 8 or 12 oz (113, 170, 227 or 340 g)
Frozen Juice: 6, 12 or 16 oz (177, 355 or 473 mL)	Marshmallows: 5 or 10 oz (142 or 283 g)
Caramel dip: 18 oz (532 mL)	Caramels: 7 or 14 oz (198 or 397 g)

To Soften or Melt:

1. Place container of food on turntable.
2. On "Home" screen, touch "Soften & Melt."
3. Select food item to be softened or melted.
4. Turn dial to select amount.

Doneness may be adjusted at this time by touching "Doneness," and then touching "+" or "-" or turning dial.

Preparation instructions can be viewed for the specific food by touching "Prepare."

5. Touch "Start" or START pad.

The display will count down the Soften or Melt time.

When the cycle ends, the "End" screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

When melting, foods may not appear to be completely melted when the program ends, but stirring the food will complete the melting.

6. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

Hold Warm

WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Hot cooked food can be kept warm in the oven. Hold Warm can be used by itself or can be programmed to follow a cooking cycle.

To Use:

Put hot cooked food in the oven. Cover plates of food and foods that were cooked covered. Pastries, pies, turnovers, etc. should remain uncovered.

1. On the "Home" screen, touch "More Choices."
2. Touch "Hold Warm."
3. Adjust time, if desired, and then touch "Start."

The display will show "Hold Warm."

When the cycle ends, the "End" screen will appear in the display, 4 end-of-cycle tones will sound, and then reminder tones will sound every minute.

4. Touch STOP/CLEAR or open the door to clear the display and/or stop reminder tones.

To Set at end of cycle: Follow instructions in "Cooking in Stages," and set the last stage as the Hold Warm stage.

OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

GREASE FILTERS

Do not operate the microwave oven without the grease filters in place.

Soak grease filters in hot water and mild detergent. Scrub and swish to remove embedded dirt. Rinse well and shake dry.

- Do not use ammonia or oven cleaner.
- Do not place in dishwasher.

OVEN CAVITY

The gray finish inside the oven cavity is a durable, nonstick coating that makes soils easier to remove.

Do not use metal or sharp utensils or scrapers, soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some recycled paper towels. Damage may occur.

The area where the oven door and frame touch when closed should be kept clean.

Average soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Heavy soil

- Mild, nonabrasive soaps and detergents:

Heat 1 cup (250 mL) of water for 2 to 5 minutes in oven. Steam will soften soil. Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Odors

- Lemon juice or vinegar:

Heat 1 cup (250 mL) of water with 1 tbsp (15 mL) of either lemon juice or vinegar for 2 to 5 minutes in oven.

Microwave Inlet Cover

The microwave inlet cover (see "Parts and Features") should be kept clean to avoid arcing and oven damage.

- Wipe with wet cloth.

CONTROL PANEL

Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads or gritty washcloths. Damage may occur.

Unplug oven or disconnect power to avoid touch screen activation.

Use gentle pressure when wiping the touch screen.

- Glass cleaner and soft cloth:

Apply glass cleaner to soft cloth, not directly on panel.

- Mild soap, water and soft washcloth

OVEN DOOR EXTERIOR

- Glass cleaner and paper towels or nonabrasive plastic scrubbing pad:

Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

TURNTABLE

Replace turntable immediately after cleaning. Do not operate the microwave oven without the turntable in place.

- Mild cleanser and scouring pad
- Dishwasher

SKILLETTE PAN

Do not use abrasive cleansers or scrubbers.

- Mild soap, water and washcloth
- Dishwasher.

COOKING and GRILL RACKS

Dishwasher cleaning is not recommended. Do not use abrasive cleansers or scrubbers.

- Mild soap, water and washcloth

RACK SUPPORTS

Clean often to avoid soil buildup. Soil buildup may lead to arcing and cause damage to the oven.

Do not attempt to remove supports from cavity walls.

Do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some recycled paper towels.

- Mild, nonabrasive soap or detergent and washcloth, toothbrush or cotton swab:

Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

Replacing Filters

The grease filters should be removed and cleaned at least once a month. Do not operate the oven without the grease filters in place. The 3M FILTRETE™ charcoal odor filter cannot be cleaned and should be replaced every 6 to 12 months, or as prompted by oven. To order replacement filters, call **1-800-4-MY-HOME®**. See “Replacement Parts” section for part numbers.

3M FILTRETE™ CHARCOAL ODOR FILTER

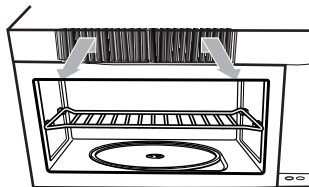
This filter works with the exhaust fan to eliminate cooking odors. Depending on the fan speed used, the life of the filter ranges from 50 hours to 100 hours.

The Odor Filter Status screen, available through the Options menu (see “Options” section), shows the percentage of the filter usage, from 100% (new) to 0% (needs changing). When the usage reaches 5% or lower, and the fan button is pressed, the Order Filter screen appears on the display with ordering information and changing instructions.

NOTE: If exhaust setting has been set for External Venting, the Odor Filter Screen will not automatically appear. The exhaust setting may be changed at any time. See “Exhaust Ventilation” section.

To Remove and Replace Odor Filter:

1. Open oven door.
2. Tilt vent grille forward and lift out to remove.
3. Lift filter up, then pull it out of the slot.

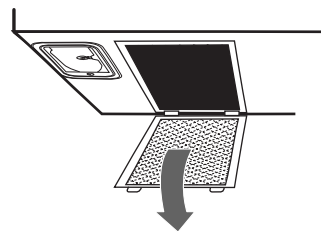


4. Replace the 3M FILTRETE™ charcoal odor filter by positioning the new filter in the slot. “This side out” printed on the edge of the filter should be facing out. Then replace the vent grille by aligning the bottom tabs and snapping it back into place.
5. Touch “Filter Reset” on the “Odor Filter” screen (in the “Options” menu, under “Exhaust/Odor Filter”).

GREASE FILTERS

To Remove and Replace Grease Filters:

1. Remove each of the grease filters by pushing the back of the filter up, grasping the tab, and sliding the filter to the back. Pull tab down until the filter drops out.



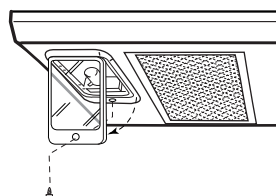
2. Replace grease filters by inserting the end without the tab into the frame. Swing other end up and slide into position.

Replacing Cooktop Light

The cooktop light is a 10W low-voltage halogen capsule bulb. To order replacement parts, call **1-800-4-MY-HOME®**. See “Replacement Parts” section for part number.

To Replace:

1. Unplug oven or disconnect power.
2. Remove bulb cover mounting screw, and carefully remove cover.



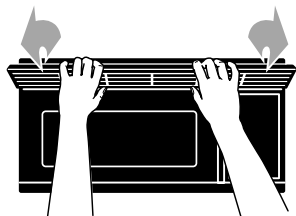
3. Remove the burned-out bulb.
4. Replace bulb, using a tissue to handle the bulb, or wearing cotton gloves. Do not touch bulb with bare fingers.
5. Replace bulb cover and mounting screw.
6. Plug in oven or reconnect power.

Replacing Oven Light

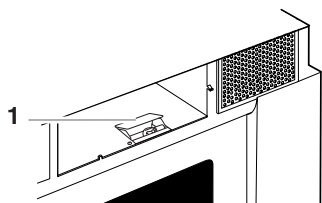
The oven light is a 10W low-voltage halogen capsule bulb. It will automatically come on when the door is opened and when the oven is operating. To order replacement parts, call **1-800-4-MY-HOME®**. See “Replacement Parts” section for part number.

To Replace:

1. Unplug or disconnect power.
2. Pull the vent grille out.

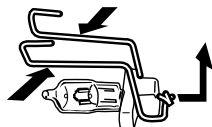


3. Open oven door.
4. Remove 3M FILTRETE™ charcoal odor filter. (See “Replacing Filters” section.)
5. Lift up the bulb cover.

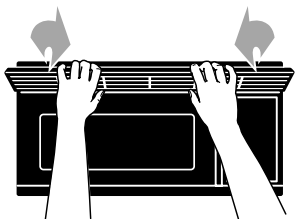


1. Bulb cover

6. Remove the burned-out bulb by squeezing the wire clip together, pulling to the right and lifting.



7. Replace bulb, using tissue to handle bulb, or wearing cotton gloves. Do not touch bulb with bare fingers.
8. Close bulb cover.
9. Replace charcoal odor filter.
10. Slide the top of the vent grille into place. Push the bottom until it snaps into place.



11. Plug in oven or reconnect power.

Replacement Parts

Replacement parts can be ordered by calling **1-800-4-MY-HOME®**, and referencing these part numbers:

Glass Turntable Part No. 4393799	Grill Rack (circular) Part No. 8184862
Turntable Support Part No. 8184102	Grease Filters Part No. 8184001
Turntable Rollers Part No. 4393861	Skillette Pan Part No. 8184863
Turntable Hub Part No. 8183949	Handle (for Skillette Pan) Part No. 8204652
Cooking Rack (rectangular) Part No. 8184865	3M FILTRETE™ Charcoal Odor Filter Part No. 8184019
Cooktop and Oven Halogen Capsule Bulb Part No. 8185188	

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown or has the circuit breaker tripped?**
Replace the fuse or reset the circuit.
- **Is the appliance wired properly?**
See Installation Instructions provided with your oven.

Oven will not operate

- **Is the door completely closed?**
Firmly close door.
- **Is a spacer (on some models) attached to the inside of the door?**
Remove spacer then firmly close door.
- **Is the electronic oven control set correctly?**
See “Oven Control” section.
- **Is the Child Lock set?**
See “Child Lock” section.
- **Is the Learning Mode activated?**
See “Learning Mode” section.
- **Is the magnetron working properly?**
Try to heat 1 cup (250 mL) of cold water for 2 minutes at 100% cooking power. If water does not heat, contact a Sears trained repair specialist. See back cover.

Touch screen does not take command, or takes wrong command

- Try using fingertip or fingernail. See “Display/Touch Screen” section.

Oven door looks wavy

- This is normal and will not affect performance.

Turntable will not operate

- **Is the turntable properly in place?**
Make sure turntable is correct side up and is sitting securely on the turntable support. See “Turntable” section.
- **Is the turntable support operating properly?**
Remove turntable. Remove and replace turntable support. Replace turntable. Put in 1 cup (250 mL) of water, then restart oven. If it still is not working, contact a Sears trained repair specialist. See back cover. Do not operate the oven without turntable and turntable support working properly.

Turntable rotates in both directions

- This is normal and depends on motor rotation at beginning of cycle.

Display shows messages

- **Is the display showing an “Oven Status” screen, with a letter/number code and instruction to inform Sears?**
The oven has detected an internal problem. It has run a self-checking program and displayed the error. Contact a Sears trained repair specialist. See back cover.

Display shows time countdown, but oven is not operating

- **Is the Kitchen Timer in use?**
See “Kitchen Timer” section.
- **Is the Learning Mode in use?**
See “Learning Mode” section.

Tones are not sounding

- **Are tones turned off?**
See “Tones” section.

Steam is coming from the vent grille

- Some steam is normal.

Fan running slower than usual

- **Has the oven been stored in a cold area?**
The fan will run slower until the oven warms up to normal room temperature.

Cooking times seem too long

- **Is the cooking power set properly?**
See “Cooking Power” section.
- **Are large amounts of food being heated?**
Larger amounts of food need longer cooking times.
- **Is the incoming voltage less than specified in the “Microwave Oven Safety” section?**
Have a qualified electrician check the electrical system in the home.

Quartz bulb does not appear to be on

- This is not unusual. See “Grill Element” section.
- **Is the element still working properly?**
Place 2 slices of bread on the circular grill rack, place the rack on the turntable and close the door. Program the oven using manual or custom grill – without microwaves – for 4 minutes (see “Grill” section). The bread should toast dark brown. If the bread does not toast, contact a Sears trained repair specialist. See back cover.

Radio, TV or cordless phone interference

- **Is the oven plugged into the same outlet?**
Try a different outlet.
- **Is the radio or TV receiver near the oven?**
Move the receiver away from the oven, or adjust the radio or TV antenna.
- **Are the oven door and sealing surfaces clean?**
Make sure these areas are clean.
- **Is the cordless phone frequency 2.4 GHz?**
Some 2.4 GHz-based cordless phones and home wireless networks may experience static or noise while the oven is on. Use a corded phone, a different frequency cordless phone or avoid using these items during oven operation.

ÍNDICE

GARANTÍA.....	25	USO DEL HORNO.....	35
CONTRATOS DE PROTECCIÓN.....	25	Características de los alimentos	36
SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS.....	26	Pautas para cocinar.....	36
Requisitos eléctricos	28	Utensilios de cocina y vajilla.....	36
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS	29	Papel de aluminio y metal	37
Ventilación de escape	29	Intensidad de cocción	37
Recubrimiento de la cavidad del horno	29	La cocción	37
Tecnología de ultraondas Ultra Heatwave.....	29	Puesta a punto de cocción	38
Elemento del asador.....	30	Preparar	38
Bandeja giratoria	30	Cocción preestablecida.....	38
Parrilla de cocción	30	Cómo agregar un minuto	38
Sartén Skillette y manija	30	Palomitas de maíz	38
Parrilla para asar.....	31	Cómo cocinar en etapas	39
CONTROL DEL HORNO	31	Cómo recalentar	39
Control del selector	31	ULTRA DEFROST™ (Ultra descongelación).....	39
Pantalla de visualización/táctil	31	Alimentos horneados.....	40
Barra de progreso	32	Asador.....	41
Inicio	33	Cocción a fuego lento	42
Detener/Despejar.....	33	La característica Skillette (dorado en la sartén)	42
Reloj.....	33	Cómo ablandar y derretir.....	43
Señales audibles	33	Mantener caliente	44
Temporizador de cocina	33	CUIDADO DEL HORNO.....	44
Extractor de aire	33	Limpieza general.....	44
Luz de la superficie de cocción/mostrador	34	Cómo reemplazar los filtros	
Opciones	34	(los filtros de carbón para olores y grasa)	45
Bloqueo para niños	34	Cómo reemplazar la luz de la superficie de cocción	45
Luz nocturna.....	34	Cómo reemplazar la luz del horno	46
Brillantez y contraste de la pantalla	35	Piezas de repuesto	46
Modo de aprendizaje.....	35	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	46
Modo de demostración	35	NÚMEROS DE SERVICIO	CONTRAPORTADA

GARANTÍA DEL HORNO DE COCCIÓN VELOZ

GARANTÍA TOTAL DE UN AÑO PARA EL HORNO DE COCCIÓN VELOZ

Durante un año a partir de la fecha de compra, si este horno de cocción de veloz Kenmore Elite® llegara a fallar debido a defectos de los materiales o de la mano de obra, Sears lo reparará sin cargo alguno.

GARANTÍA TOTAL DE CINCO AÑOS PARA EL MAGNETRÓN

Durante cinco años a partir de la fecha de compra, si el magnetrón de este horno de cocción de veloz Kenmore Elite® llegara a fallar debido a defectos de los materiales o de la mano de obra, Sears lo reparará sin cargo alguno.

La cobertura de la garantía antes mencionada se aplica sólo a los hornos de cocción de veloz que se utilicen en el ámbito doméstico privado.

SERVICIO DE GARANTÍA

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ DISPONIBLE CON SÓLO LLAMAR A LA TIENDA O CENTRO DE SERVICIO SEARS MÁS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS. Esta garantía es válida únicamente mientras se emplee el producto en los Estados Unidos. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro.

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

Las modificaciones hechas sin la autorización del fabricante pueden anular el derecho del usuario para operar este dispositivo.

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el siguiente espacio, anote el número completo del modelo, de la serie y la fecha de compra del electrodoméstico. Usted podrá encontrar esta información en la etiqueta con los números del modelo y de la serie, ubicada según se ilustra en la sección de Partes y características de este libro. Siempre que llame a Sears respecto a su electrodoméstico, tenga esta información a mano para agilizar la obtención de asistencia o servicio.

Número del modelo **665.** _____

Número de la serie _____

Fecha de compra _____

Guarde estas instrucciones junto con su comprobante de compra para consulta futura.

CONTRATOS DE PROTECCIÓN

Contratos Maestros de Protección

¡Felicitaciones por su inteligente adquisición! Su nuevo electrodoméstico Kenmore® ha sido diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento confiable. Pero al igual que todos los productos, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparación de vez en cuando. Es allí donde el Contrato Maestro de Protección puede ahorrarle dinero e inconvenientes.

Adquiera un Contrato Maestro de Protección hoy y protéjase contra molestias y gastos inesperados.

El Contrato Maestro de Protección también ayuda a prolongar la vida de su nuevo artefacto. He aquí lo que se incluye en el Contrato:

- ✓ **Servicio Experto** por nuestros 12.000 especialistas en reparación competentes
- ✓ **Servicio ilimitado y gratuito** para repuestos y mano de obra en todas las reparaciones protegidas por el contrato
- ✓ **Garantía "sin disgustos"** - reemplazo de su producto protegido si ocurren cuatro o más fallas del producto en el transcurso de doce meses
- ✓ **Reemplazo del producto** si su producto protegido no puede ser reparado
- ✓ **Revisión Anual de Mantenimiento Preventivo** a solicitud suya - sin costo adicional
- ✓ **Ayuda rápida por teléfono** - asistencia por teléfono a cargo de un técnico de Sears para productos que deban ser reparados en su hogar, además de un horario de reparación conveniente
- ✓ **Protección de sobrevoltaje** contra daños eléctricos debido a fluctuaciones de electricidad
- ✓ **Reembolso de la renta** si la reparación de su producto protegido tarda más de lo prometido

Una vez adquirido el Contrato, tan sólo tiene que llamar para fijar la visita de servicio técnico. Usted puede llamar a cualquier hora, de día o de noche, o fijar una visita técnica en Internet.

Sears cuenta con un equipo de más de 12.000 especialistas en reparación competentes, quienes tienen a disposición más de 4,5 millones de repuestos y accesorios de calidad. Ése es el tipo de profesionalismo con el que usted puede contar para ayudarlo a prolongar la vida de su nuevo artefacto por muchos años más. ¡Adquiera hoy su Contrato Maestro de Protección!

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Para obtener precios e información, llame al 1-888-784-6427.

Servicio de Instalación de Sears

Para la instalación profesional de artefactos electrodomésticos, abridores de puertas de garaje y calentadores de agua, en los EE.UU. llame al **1-800-4-MY-HOME®**.

SEGURIDAD DEL HORNO DE MICROONDAS

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones **de inmediato**, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrodomésticos, deben tomarse precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras, choques eléctricos, daños personales o exposición a energía excesiva de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el horno de microondas.
- Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS” específicas que se encuentran en esta sección.
- El horno de microondas debe estar conectado a tierra. Solamente debe conectarse a un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Vea “INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA” en esta sección y en las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Instale o ubique el horno de microondas sólo de acuerdo a las instrucciones para instalación proporcionadas.
- Algunos productos tales como huevos enteros con la cáscara y recipientes herméticos - por ejemplo, frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben calentarse en el horno de microondas.
- Use el horno de microondas solamente como se describe en este manual. No use productos químicos o vapores corrosivos en el horno de microondas. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o deshidratar alimentos. Este horno no está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Lo mismo que con cualquier aparato electrodoméstico, es necesario supervisar de cerca si lo usan los niños.
- No opere el horno de microondas si el cable o el enchufe están dañados, si el horno no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
- El horno de microondas debe ser revisado y reparado sólo por personal técnico calificado. Llame a una compañía de servicio autorizada para el examen, reparación o ajuste.
- Vea las instrucciones para la limpieza de la superficie de la puerta en la sección “Cuidado del horno de microondas”.
- Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - No recocine los alimentos. Preste cuidadosa atención al horno cuando use papel, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
 - Quite las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de ponerlas en el horno.
 - Si algún elemento se prende fuego dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desenchúfelo o corte la corriente con los fusibles o el disyuntor.
 - No use la cavidad para guardar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no está en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Los líquidos tales como agua, café o té pueden recalentarse más allá del punto de hervor, sin que aparenten estar hirviendo. No siempre se muestran burbujas o hervor visibles cuando se saca el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE OCASIONAR QUE LOS LÍQUIDOS DEMASIADO CALIENTES SE DESBORDEN CUANDO SE LOS AGITA O CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**
 - Para reducir el riesgo de heridas a las personas:
 - No caliente el líquido en exceso.
 - Revuelva el líquido antes de haberlo calentado y en la mitad del tiempo de cocción.
 - No use recipientes con lados rectos y cuellos angostos.
 - Antes de quitar el recipiente del horno de microondas después de haber calentado el alimento, déjelo reposar en el horno por un tiempo corto.
 - Tenga extremo cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
- Se adapta para el uso tanto sobre cocinas a gas como eléctricas.
- Destinado para usarse sobre cocinas de una anchura máxima de 36 pulgadas (91 cm).
- Limpie con frecuencia las salidas de aire de la campana extractora – no permita que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- No hay que introducir alimentos o utensilios de metal demasiado grandes en el horno de microondas debido a que pueden ocasionar un incendio o riesgo de choque eléctrico.
- No limpie con esponjas de lana de acero. Las fibras de la esponja pueden desprenderse y tocar las piezas eléctricas originando un riesgo de choque eléctrico.
- No use artículos de papel mientras la operación del horno está en el modo “PAN BROWN” (Dorado en la sartén) (en modelos con esta característica).
- No almacene ningún material en el horno cuando no esté en uso, salvo los accesorios recomendados por el fabricante.
- No ponga nada directamente sobre el horno de microondas cuando éste está funcionando.
- Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
- Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana extractora. Los agentes de limpieza corrosivos, tales como productos para limpieza de hornos con lejía, pueden dañar el filtro.
- No cubra ni bloquee ninguna abertura en el horno de microondas.
- No guarde este horno de microondas a la intemperie. No use el horno de microondas cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero en la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca o lugares similares.
- No sumerja el cable o el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- No instale el horno sobre un fregadero.
- Nunca cubra las parrillas o cualquier otro accesorio con papel metálico. Esto puede recalentar el horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que esto puede resultar en exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar o impedir la operación de las trabas de seguridad.
- (b) No ponga ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y no permita que se acumule polvo o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si éste está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daño en:
 - (1) La puerta (torcida),
 - (2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
 - (3) Sellos de la puerta y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto personal de servicio calificado.

Requisitos eléctricos

ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Cumpla con todos los códigos y órdenes vigentes. Se requiere un suministro de 120 voltios, 60 Hz, únicamente CA de 15- ó 20-amperios con fusible. (Se recomienda un fusible de acción retardada o un disyuntor.) Se recomienda que se use un circuito dedicado exclusivamente para este aparato electrodoméstico.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

- Para todos los aparatos electrodomésticos de conexión con cable:
El horno de microondas debe estar conectado a tierra. En caso de que se produzca un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución por medio de un alambre de escape para la corriente eléctrica. El horno de microondas está equipado con un cable que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe para conexión a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente que está correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA: El uso incorrecto de la conexión a tierra puede resultar en riesgo de electrocución. Consulte con un electricista o técnico calificado si las instrucciones para conexión a tierra no se entienden bien o si hay alguna duda con respecto a la correcta conexión a tierra del horno de microondas.

No use un cable de extensión. Si el cable es muy corto, haga que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del horno de microondas.

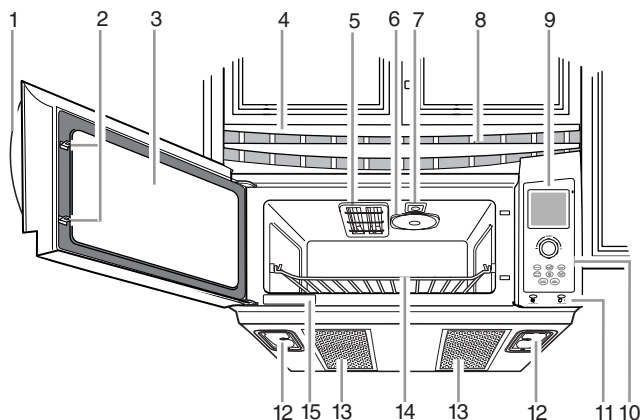
- Para aparatos electrodomésticos de conexión permanente:
Este aparato electrodoméstico debe conectarse a un sistema de alambrado metálico permanente con conexión a tierra o un conductor de conexión a tierra para equipos debe instalarse junto con los conductores del circuito y estar conectado a la terminal o conductor de la conexión a tierra para equipos en el aparato electrodoméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este dispositivo cumple con la sección 18 de las reglas de FCC.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Este manual puede incluir varios modelos diferentes. El modelo que usted adquirió pudiera tener algunas o todas las características que aparecen a continuación. La apariencia de su modelo en particular pudiera ser ligeramente diferente de las ilustraciones en este manual.



1. Manija de la puerta
2. Sistema de cerrojo de seguridad de la puerta
3. Ventana con blindaje de metal
4. Filtro de carbón 3M para olores (detrás de la rejilla de ventilación)
5. Elemento del asador
6. Tapa de entrada de microondas
7. Luz del horno
8. Rejilla de ventilación
9. Pantalla de visualización/táctil
10. Selector y botones de control táctiles

11. Controles del extractor de aire y de la luz de la superficie de cocción
12. Luces de la superficie de cocción
13. Filtros de grasa
14. Parrilla de cocción
15. Placa con el número de modelo y de serie

Piezas y características que no aparecen

Bandeja giratoria
Parrilla del asador
Sartén Skillette y manija

Ventilación de escape

La primera vez que se dé suministro eléctrico al horno, aparecerá la pantalla de "Welcome" (Bienvenido) y solicitará que seleccione el método de ventilación que esté usando.

El método de ventilación determinará si se usará o no el filtro de olores (filtro de carbón 3M). Si el ajuste está en recirculación, se usará el filtro de olores y el horno seguirá la trayectoria del uso del filtro y le dará mensajes para que lo cambie. Si el ajuste está en ventilación externa, el filtro de olores no se usará y el horno no seguirá la trayectoria del filtro ni le dará mensajes sobre el estado del filtro.

Para determinar cómo se ha instalado la ventilación, encienda el extractor de aire y verifique el flujo de aire. Si el aire viene de la parte superior delantera del horno, es porque está en recirculación. Si hay un ducto de escape en el exterior a través del cual se está ventilando el aire, el horno tiene ventilación exterior.

Si no aparece la pantalla de "Welcome" (Bienvenido), eso significa que ya se ha seleccionado el ajuste programado. Puede verificarse el ajuste actual para ver si es el correcto y también puede cambiarse en cualquier momento a través del menú de Options (Opciones).

Para verificar o cambiar el ajuste del escape:

1. En la pantalla "Home" (Principal), presione "More Choices" (Opciones adicionales).
2. Presione "Options".
3. Presione "More Choices".
4. Presione "Exhaust/Odor Filter" (Filtro de escape/de olores).
5. Presione "Exhaust Setting" (Ajuste del escape).
Aparecerá en la pantalla el ajuste actual, así como también la opción de cambiarlo.
6. Presione "Finished" (Terminado) si se ha cambiado el ajuste.

Recubrimiento de la cavidad del horno

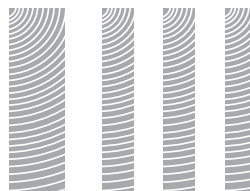
El horno dispone de un recubrimiento fácil de limpiar y duradero especial que es resistente a la acumulación de suciedad ya que hace la limpieza más fácil que en los hornos de microondas convencionales. Para información sobre la limpieza, vea "Limpieza general" en la sección "Cuidado del horno".

Tecnología de ultraondas Ultra Heatwave

ULTRA HEATWAVE™
TECHNOLOGY

El sistema de microondas utiliza la tecnología de ultraondas Ultra Heatwave, que entrega una corriente constante de intensidad de microondas, es decir, intensidad alta, media y baja real.

Normalmente, los hornos de microondas funcionan solamente a la intensidad ALTA. Por ejemplo, para lograr un nivel de intensidad del 50% (medio) en un horno de microondas típico, éste funciona 50% del tiempo a la intensidad ALTA y el 50% restante del tiempo está apagado (OFF).



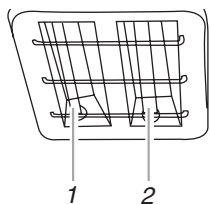
En contraposición, los hornos de microondas que utilizan la tecnología Ultra Heatwave entregan el nivel de intensidad elegido continuamente. Esta corriente constante de microondas ayuda a reducir la cocción excesiva de los alimentos y las salpicaduras de alimentos tan sucias.



Cocción por sensor

El sistema de microondas con tecnología Ultra Heatwave ofrece las funciones de cocción por sensor. Un sensor de humedad en la cavidad del horno detecta la humedad y la condensación que emiten los alimentos mientras son calentados. El sensor ajusta los tiempos de cocción según los diferentes tipos y cantidades de alimentos. La cocción por sensor elimina la necesidad de adivinar durante la cocción con microondas.

Elemento del asador

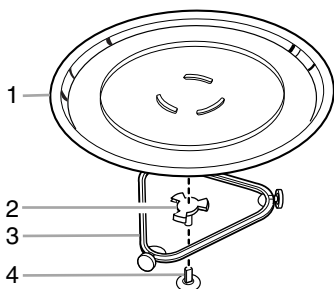


1. Foco halógeno
2. Foco de cuarzo

El horno usa un foco de halógeno de 1.000 vatios con un foco de cuarzo de 500 vatios, para que sirva como elemento para asar para varias funciones de cocina.

Cuando se está usando el elemento, el foco halógeno brilla con mucha intensidad mientras que el brillo del foco de cuarzo es poco visible y casi no se ve. (Para las pruebas del foco de cuarzo vea “Solución de problemas”.) La cavidad del horno y la puerta se calentarán. Se recomienda el uso de guantes para horno.

Bandeja giratoria



1. Bandeja giratoria
2. Eje
3. Soporte
4. Flecha

La bandeja giratoria puede rotar en ambas direcciones para ayudar a cocinar los alimentos de manera más pareja. No ponga a funcionar el horno sin la bandeja giratoria en su lugar. Para adquirir cualquiera de las piezas, llame al **1-800-4-MY-HOME®**. Vea “Piezas de repuesto” para obtener los números de piezas.

Para instalar:

1. Quite la cinta adhesiva del eje.
2. Coloque el soporte en el fondo de la cavidad del horno.
3. Coloque la bandeja giratoria en el soporte.

Encaje las curvas alzadas en el centro del fondo de la bandeja giratoria entre los tres rayos del eje. Los rodillos del soporte deben encajar dentro del canal ranurado que está debajo de la bandeja giratoria.

Para apagar la bandeja giratoria:

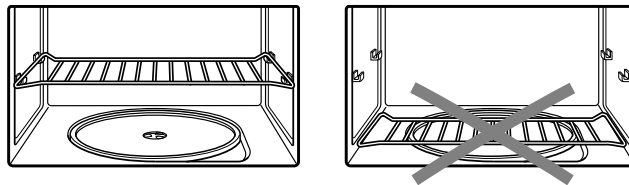
La bandeja giratoria puede apagarse (excepto durante una función automática o asado individualizado). Esto resulta útil cuando se cocina con platos que son más grandes que la bandeja giratoria, o cuando se cocina con dos platos de 10¼ pulg. (26 cm) que están lado a lado.

Para apagar: Toque **TURNTABLE ON/OFF**.

“TURNTABLE OFF” aparecerá en la pantalla. La bandeja giratoria se encenderá automáticamente una vez que la cocción se haya terminado o al tocar **STOP/CLEAR**.

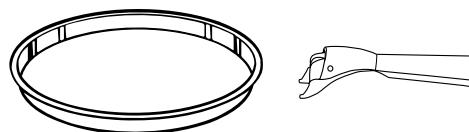
Parrilla de cocción

La parrilla de cocción rectangular es ideal para cocinar en dos niveles ya que proporciona espacio extra en el horno para cocinar en dos o más recipientes a la vez. Introduzca la parrilla de modo que encaje bien en los soportes de la parrilla que están en las paredes laterales del horno. Para adquirir una nueva parrilla, llame al **1-800-4-MY-HOME®**. Vea la sección “Piezas de repuesto” para obtener el número de pieza.



- La parrilla se pondrá muy caliente. Siempre póngase guantes para hornear o porta cazuelas al manejarla.
- No deje que la parrilla toque paredes interiores, el techo o el fondo de la cavidad.
- No guarde la parrilla en el horno ya que podría dañar el horno si alguien lo enciende accidentalmente.
- Use la parrilla únicamente cuando cocine en dos niveles.
- No use utensilios de cocina de metal, o platos para dorar con la parrilla.
- No deje que el recipiente de los alimentos que está en la parrilla toque la parte superior o los lados del horno.
- No use la sartén Skillette sobre la parrilla.
- Quite la parrilla antes de usar la función para asar.
- Quite la parrilla antes de usar la función para cocinar palomitas de maíz.
- La parrilla ha sido diseñada específicamente para este horno. No intente usar ninguna otra parrilla (excepta las que esta provistas del horno) en este horno.
- No cocine los alimentos directamente sobre la parrilla. Use siempre un recipiente apropiado para el horno de microondas.
- Limpie seguido los soportes de la parrilla (vea la sección “Limpieza general”). Se puede dañar el horno debido a la acumulación de suciedad.

Sartén Skillette y manija

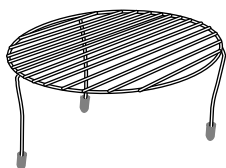


La sartén Skillette, con una superficie anti-adherente y manija desprendible, ha sido concebida especialmente para ser utilizada en un horno de microondas y es ideal para freír o dorar alimentos en el horno. La sartén Skillette se utiliza también como una bandeja para el escurrimiento durante el asado.

Utilice la manija para agarrar la sartén. Coloque el extremo de agarre en el borde de la sartén, apriete la manija y levante la sartén.

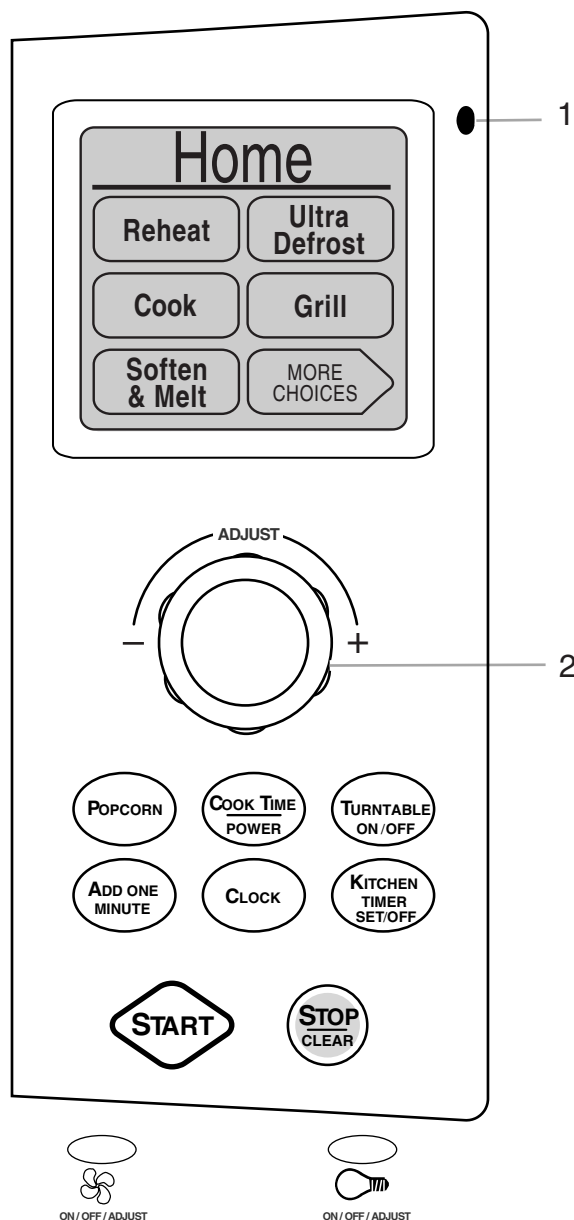
Si desea hacer un pedido de piezas de repuesto, llame al **1-800-4-MY-HOME®**. Para obtener el número de parte consulte la sección “Piezas de repuesto”.

Parrilla para asar



La parrilla para asar circular se utiliza para asar en el horno. Coloque la parrilla para asar firmemente sobre la sartén Skillette, coloque la sartén Skillette en la bandeja giratoria y coloque los alimentos en la parrilla para asar. Si desea hacer un pedido de piezas de repuesto, llame al **1-800-4-MY-HOME®**. Para obtener el número de parte consulte la sección "Piezas de repuesto".

CONTROL DEL HORNO



1. Sensor de luz
2. Selector

Control del selector

Gire el selector para fijar valores tales como tiempo de cocción, peso, cantidades, intensidades, etc. para la mayoría de las funciones de cocina y de control.

Pantalla de visualización/táctil

La pantalla táctil funciona como pantalla de visualización tanto como un control digital para el menú.

Pantalla de visualización

Cuando no se está utilizando el horno, en la pantalla de visualización aparece la hora del día y la pantalla principal. Si la hora del día está oculta (vea la sección "Reloj"), aparecerá en su lugar "Home" (Principal).



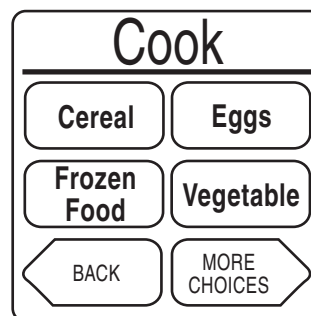
Durante la programación, la pantalla de visualización muestra los menús de las funciones, porciones y pesos, las instrucciones para preparación y los ajustes de tiempo y de intensidad de cocción. Durante un ciclo de cocción, muestra la cuenta regresiva del tiempo restante y solicita que se revuelvan o se dé vuelta a los alimentos.

Pantalla táctil

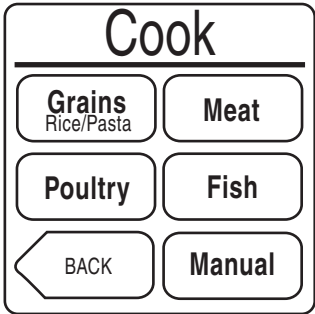
La pantalla táctil LCD se usa para entrar los comandos. La opción del menú se activará aplicando presión de suave a moderada con los dedos. Sin embargo puede variar la sensibilidad de la pantalla, lo que puede ocasionar un toque más acertado si lo hace con la punta o el dorso de las uñas al entrar los comandos.

A continuación se muestra la manera como las visualizaciones de la pantalla táctil ayudan a la navegación mediante los menús. Este ejemplo muestra las pantallas que se visualizan y las elecciones posibles al cocinar piezas de pollo.

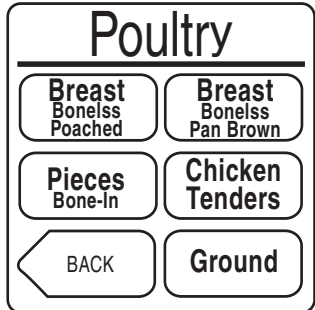
1. Presione "Cook" (Cocinar) en la pantalla principal. Aparece visualizado:



2. Presione “More Choices” (Opciones adicionales). Aparece visualizado:



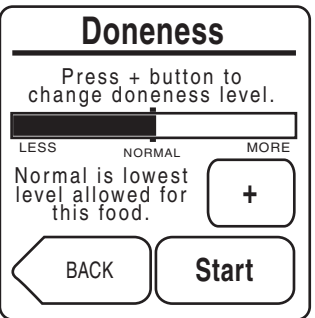
3. Presione “Poultry” (Aves). Aparece visualizado:



4. Presione “Pieces, Bone-In” (Piezas con hueso). Gire el selector para ingresar el peso. Aparece visualizado:



5. Si se desea, presione “Doneness” (Puesta a punto de cocción). (Consulte “Puesta a punto de cocción” en la sección “Uso del horno”). Aparece visualizado:



6. Presione “Start” (Inicio). Durante la cocción, aparece visualizado:



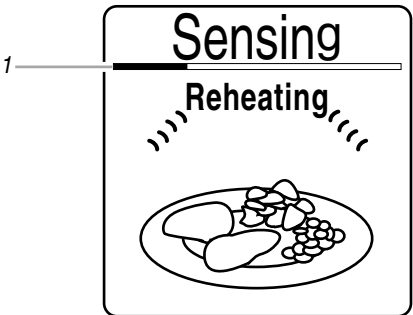
En cuanto termina la cocción, aparece visualizado:



Consulte la sección “Modo de aprendizaje” para ver de qué manera se puede practicar la navegación por todos los menús sin encender el generador de microondas.

Consulte la sección “Brillantez y contraste de la pantalla” para ver de qué manera se puede fijar los ajustes de la pantalla.

Barra de progreso



1. Barra de progreso

La barra de progreso es una imagen visual del tiempo estimado de funcionamiento de un ciclo de cocción. Va a aparecer durante las funciones de cocción por sensor. Esta barra aparece debajo de la palabra “Sensing” (Detectando), y muestra el progreso oscureciendo la línea a partir de la izquierda. Una vez que el sensor haya terminado su detección, la palabra “Sensing” en la parte superior de la pantalla es reemplazada por el tiempo de cocción restante, pero la barra de progreso sigue visible.

Inicio

El botón START iniciará cualquier función.

Presionando START reiniciará el ciclo preestablecido si es que se interrumpe la cocción sin sensor.

Para su mayor comodidad, el botón táctil “Start” aparece también en algunas pantallas de visualización y ofrece la misma función que el botón táctil de control START.

Detener/Despejar

El botón táctil STOP/CLEAR despeja cualquier comando incorrecto y cancela la mayor parte de las funciones, excepto Kitchen Timer (Temporizador de cocina), Child Lock (Bloqueo para niños), exhaust fan (extractor de aire), cooktop light (luz de la superficie de cocción) y Learning Mode (Modo de aprendizaje). No podrá borrar la hora del día.

También al abrirse la puerta se apagará el horno. Si desea reanudar el ciclo, cierre la puerta y presione START o el área de visualización de “Continue” (Continuar).

NOTA: Si es que se ha interrumpido un ciclo de cocción por sensor al abrir la puerta, ese ciclo no podrá reanudarse.

Reloj

Se trata de un reloj de 12 horas que muestra a.m. y p.m. La pantalla “Home” (Principal) aparecerá una vez que se suministre energía al horno o después de un corte de corriente.

Cómo poner a tiempo el reloj: presione CLOCK (reloj) y luego siga las instrucciones.

Cómo ocultar el reloj: presione CLOCK y luego STOP/CLEAR (Detener/Despejar). En la pantalla de visualización aparecerá “Home” en lugar de la hora.

Cómo visualizar el reloj: presione CLOCK y luego START (Inicio).

Señales audibles

Las señales audibles indican lo siguiente:

Una señal audible

- Ingreso válido (pitido corto)
- Fin de la cuenta regresiva del temporizador (señal audible larga)

Dos señales audibles

- Alerta (pitidos breves), se repiten cada minuto por 15 minutos después de las señales audibles de fin del ciclo
- Entre etapas (pitidos breves)

Tres señales audibles

- Ingreso inválido (pitidos breves)

Cuatro señales audibles

- Fin del ciclo (señales audibles largas)

Cómo desactivar las señales audibles: Apague el volumen utilizando el menú “Options” (Opciones).

Temporizador de cocina

El temporizador de cocina puede ajustarse hasta 90 minutos en minutos y segundos, y hace la cuenta regresiva del tiempo fijado.

NOTA: El temporizador de cocina no enciende ni detiene el horno.



1. Cuenta regresiva del temporizador

El horno puede operar aún cuando esté funcionando el temporizador de cocina. Durante la operación del horno, aparecerá “Timer” (Temporizador) y la cuenta regresiva en la esquina superior derecha de la pantalla. Si presiona KITCHEN TIMER, podrá observar la cuenta regresiva en la pantalla del temporizador de cocina. Presione “Return” (Volver) para volver a la pantalla previa o espere hasta que el temporizador termine de contar. Si el temporizador llegara a terminar de contar mientras el horno continúa operando, sonará la señal audible y se regresará al modo de cocción establecido.

Cómo ajustarlo: Presione KITCHEN TIMER, ingrese el tiempo deseado y presione “Start” (Inicio).

Cómo cancelarlo: Presione dos veces KITCHEN TIMER.

Extractor de aire

El extractor de aire puede funcionar a varias velocidades, que van desde Off (Apagado) hasta High (Alta).

Con el fin de proteger al horno, si es que la temperatura de la estufa o de la superficie de cocción debajo del horno sube demasiado, el extractor de aire arranca a la velocidad más alta automáticamente. Puede mantenerse encendido hasta por 1 hora. Si esto sucede, el botón Fan (Ventilador) no funcionará.

- La pantalla vuelve a mostrar la visualización anterior unos segundos después de la última ocasión en la que se presionó el botón Fan.
- Cuando se enciende el extractor de aire por primera vez después de conectar el horno al suministro de energía, el ventilador arranca a la velocidad más alta. La siguiente ocasión en la que se encienda el ventilador, éste arrancará a la última velocidad a la que se le utilizó.

Cómo encender o apagar el extractor de aire: Presione el botón Fan para encenderlo y luego presione “+” o “-” o gire el selector para elegir la velocidad deseada. Para apagar el ventilador, presione el botón Fan dos veces (o una vez, si está activa la pantalla de ventilador).

Luz de la superficie de cocción/ mostrador

La luz de la superficie de cocción/ mostrador tiene una gran variedad de ajustes de luminosidad, que van desde Off (Apagado) hasta High (Alta). La luz puede encenderse manualmente, o se puede programar la Night Light (Luz nocturna) para que encienda automáticamente en cuanto el sensor detecta un nivel bajo de iluminación en la habitación. Vea la sección “Luz nocturna”.

Cómo encender o apagar manualmente la luz: Presione el botón Light (Luz) para encenderla y luego presione “+” o “-” o gire el selector hasta alcanzar el nivel de iluminación deseado. Para apagar la luz presione dos veces el botón Light (o una vez, si está activa la pantalla de luz).

Opciones

Se puede elegir funciones o modificar la visualización utilizando el menú Options (Opciones).

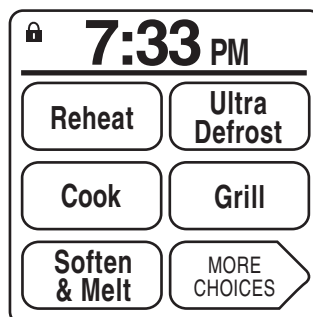
Opción	Ajuste
Child Lock (Bloqueo para niños)	Activar o apagar.
Night Light (Luz nocturna)	Activar o apagar, fijar la detección de los niveles de iluminación en la habitación. Vea la sección “Luz nocturna”.
Volume (Volumen)	Fijar de OFF (Apagado) a MAX (Máximo).
Display Contrast (Contraste de la pantalla)	Fijar de MIN (Mínimo) a MAX.
Hints (Consejos)	Elija de Cleaning (Limpieza), Food (Alimento), Power (level) (Nivel de intensidad), Methods (cooking) (Métodos de cocción) o Cookware (Recipientes de cocina).
Display Brightness (brillantez de la pantalla) Energy Saver (Ahorro de energía)	Fije la brillantez de la pantalla en “Full” (total), “Reduced” (reducida) u “Off” (apagada) después de 2 a 4 minutos de inactividad. Vea la sección “Brillantez y contraste de la pantalla”.
Learning Mode (Modo de aprendizaje)	Activar o apagar. Vea la sección “Modo de aprendizaje”.
Demo Mode (Modo de demostración)	Activar. Vea la sección “Modo de demostración”.
Exhaust/Odor Filter (Filtro para olores - Filtro de carbón 3M)	Verifique/cambie el ajuste del escape. Lea las instrucciones para cambiar el filtro y compruebe el estado del mismo: 100% (nuevo) a 0% (cambiar el filtro). Vea la sección “Cómo reemplazar los filtros”.

1. En la pantalla “Home” (Principal), presione “More Choices” (Opciones adicionales).
2. Presione “Options”.
3. Presione el tipo de opciones deseado (si desea más opciones, presione “More Choices” y elija los ajustes).

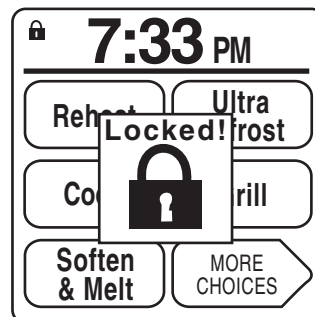
Bloqueo para niños

Child Lock (Bloqueo para niños) desactiva todos los controles de las funciones de cocción para impedir el uso accidental del horno.

Mientras el bloqueo para niños esté activado, podrá utilizarse el temporizador de cocina, el reloj, la luz de la superficie de cocción, el extractor de aire y algunos de los ajustes.



Visualización con el candado en la esquina superior izquierda. Está activo Child Lock.



Visualización cuando se intenta utilizar el horno. Está activo Child Lock.

Para activar el bloqueo para niños:

El horno deberá estar apagado.

1. En la pantalla “Home” (Principal), presione “More Choices” (Opciones adicionales).
2. Presione “Options” (Opciones).
3. Presione “Child Lock”.
4. Para activar al bloqueo, presione “On/Off” (Encendido / apagado) y luego presione “Finished” (Terminado).
Si se intenta encender el horno, aparecerá “Locked!” (Bloqueado) y el icono de un candado en la pantalla de visualización. Mientras esté activado el bloqueo para niños aparecerá un icono de un candado y éste permanecerá en la esquina superior izquierda de la pantalla principal.

Para desactivar el bloqueo para niños, repita el procedimiento.

Luz nocturna

La luz nocturna puede programarse para que se encienda automáticamente en cuanto se detectan los niveles bajos de iluminación.

Cómo ajustar el sensor de la luz nocturna:

1. Presione “More Choices” (Opciones adicionales) en la pantalla “Home” (Principal).
2. Presione “Options” (Opciones).
3. Presione “Night Light” (Luz nocturna).
4. Presione “Set/Off” (Fijar/apagado) en la pantalla “Night Light” para configurar la luz nocturna y luego presione “Set Level” (Fijar nivel).
5. En la pantalla “Set Level”, presione “+” o “-” o gire el selector hasta alcanzar el nivel de activación deseado de luz nocturna.
En la pantalla se visualizará el nivel de iluminación actual en la habitación así como el ajuste que se fijó para el nivel de activación. El nivel de iluminación actual de la habitación está sujeto a fluctuaciones según las condiciones de iluminación existentes.
6. Presione “Finished” (Terminado).

Brillantez y contraste de la pantalla

Para mejorar su visibilidad, es posible ajustar el contraste y el brillo de la pantalla.

La luminosidad de la pantalla puede fijarse en completa (la luz de la pantalla está encendida), reducida (la luz de la pantalla está baja y la pantalla está débil, pero todavía visible) o apagada (la pantalla está completamente oscura), después de 2 minutos de inactividad.

El contraste se puede fijar de MIN (Mínimo) a MAX (Máximo).

Cómo fijar el contraste o brillantez de la pantalla:

1. Presione "More Choices" en la pantalla "Home" (Principal).
2. Presione "Options" (Opciones).
3. Presione "Display Brightness" (Brillantez de la pantalla) o "Display Contrast" (Contraste de la pantalla), y luego para fijar los niveles deseados siga las instrucciones.

Modo de aprendizaje

El modo de aprendizaje es ideal para aprender a utilizar el horno. Cuando está activado, se pueden ingresar funciones, con visualizaciones y señales audibles reales, sin realmente encender el generador de microondas o el elemento del asador. Mientras las funciones operan en el modo de aprendizaje, la luz del horno se encenderá, el ventilador funcionará y la bandeja giratoria dará de vueltas (si es que se fijó en ON).

Aparecerá un icono de libro en la esquina superior izquierda de la pantalla indicando que el horno está funcionando en el modo de aprendizaje.



Cómo activar el modo de aprendizaje:

El horno deberá estar apagado.

1. En la pantalla "Home" (Principal), presione "More Choices" (Opciones adicionales).
2. Presione "Options" (Opciones).
3. Presione "More Choices".
4. Presione "Learning Mode".
5. Para activarlo, presione "On/Off" (Encendido/Apagado).
6. Presione "Finished" (Terminado).

Para desactivar el modo de aprendizaje, repítalo.

Modo de demostración

El modo de demostración muestra en la pantalla de visualización las características y capacidades del horno.

Cómo activar el Demo Mode:

1. En la pantalla "Home" (Principal), presione "More Choices" (Opciones adicionales).
2. Presione "Options" (Opciones).
3. Presione "More Choices".
4. Presione "Demo Mode".
5. Presione "Start" (Inicio).

Para desactivar el modo de demostración, presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar).

USO DEL HORNO

El magnetrón produce las microondas en el horno, las cuales se reflejan del piso, de las paredes y del techo de metal y pasan a través de la bandeja giratoria y los utensilios de cocina adecuados hasta los alimentos. La grasa, el azúcar y las moléculas del agua que contienen los alimentos atraen y absorben las microondas, hacen que se muevan, produciendo fricción y calor, cuya acción cocina los alimentos.

- Nunca se recueste ni deje que los niños se columpien en la puerta del horno.
- No ponga a funcionar el horno de microondas cuando esté vacío.
- La bandeja giratoria debe estar en su lugar con el lado correcto hacia arriba cuando el horno esté en funcionamiento. No use la bandeja giratoria si está desportillada o quebrada. Llame al **1-800-4-MY-HOME®** para pedir una nueva bandeja. Vea la sección "Piezas de repuesto" para los números de parte.
- Los biberones y los tarros de comidas para bebés no se deben calentar en el horno.
- Ropa, flores, fruta, hierbas, madera, jícara, papel, incluyendo bolsas de papel de estraza y periódico no se deben secar en el horno.
- No use el horno de microondas para hacer enlatados, esterilizar o freír. Este horno no puede mantener las temperaturas apropiadas.
- La cera de parafina no se derretirá en el horno porque no absorbe las microondas.
- Póngase guantes para hornear o use agarraderas al retirar los recipientes del horno.
- No cocine las papas. Al cabo del tiempo de cocción recomendado, las papas deberán estar ligeramente firmes. Déjelas reposar durante cinco minutos. La cocción de las mismas terminará durante el reposo.
- No cocine ni recaliente los huevos adentro de la cáscara. La acumulación de vapor puede causar que éstos estallen. Cubra los huevos escalfados y déjelos reposar por cierto tiempo.

Características de los alimentos

Al cocinar con microondas, la cantidad, tamaño y forma, temperatura de inicio, composición y densidad de los alimentos afectan los resultados de cocción.

Cantidad de alimentos

A mayor cantidad de alimentos que se caliente, mayor será el tiempo de cocción. Verifique el término de cocimiento y agregue breves incrementos de tiempo si fuera necesario.

Tamaño y forma

Los trozos más pequeños de alimentos se cocinarán con mayor rapidez que los trozos grandes. Igualmente los alimentos de forma pareja se cocinarán con mayor uniformidad que los alimentos de forma desigual.

La temperatura inicial

Los alimentos que están a temperatura ambiente se calentarán con mayor rapidez que los alimentos refrigerados, y los alimentos refrigerados se calentarán con mayor rapidez que los congelados.

Composición y densidad

Los alimentos con alto contenido de grasa y de azúcar alcanzarán una temperatura más alta y se calentarán con mayor rapidez que otros alimentos. Los alimentos pesados y densos, como la carne y papas necesitan un tiempo de cocción más prolongado que el mismo tamaño de alimentos con densidad ligera y porosa como los pasteles.

Pautas para cocinar

Envoltorios

Los alimentos cubiertos retienen la humedad, acortan el tiempo de cocción y reducen las salpicaduras. Use la tapa provista con los utensilios de cocina. Si no la tiene, puede usar papel de cera, toallas de papel o películas de plástico apropiados para utilizar con microondas. Se deben doblar las películas de plástico en una esquina a fin de proporcionar una abertura para ventilar el vapor. La condensación en la puerta y en las superficies de la cavidad es normal durante una cocción intensa.

Revolver y dar vuelta los alimentos

Al revolver y dar vuelta los alimentos el calor se redistribuye uniformemente para evitar recocinar los bordes exteriores de los alimentos. Revuelva de afuera hacia el centro. De ser posible, dé vuelta a los alimentos desde el fondo hacia arriba.

Disposición de los alimentos

Al calentar alimentos de tamaño irregular o de diversos tamaños, las partes más delgadas y los tamaños más pequeños deben disponerse hacia el centro. Al cocinar varios artículos del mismo tamaño y forma, colóquelos en círculo, dejando vacío el centro del círculo.

Pinchar los alimentos

Antes de calentar, use un tenedor o un pequeño cuchillo para pinchar o hacer piquetes en los alimentos que tienen cáscara o piel, como las papas, yemas de huevos, hígados de pollo, perros calientes y salchichas. Pínchelos en diversos lugares para dejar que salga el vapor.

Protección de los alimentos

Use pequeños pedazos lisos de papel de aluminio para proteger los pedazos delgados de los alimentos de forma irregular, huesos y alimentos como las alas de pollo, puntas de las patas de pollo y colas de pescado. Vea primero la sección “Papel de aluminio y metal”.

Tiempo de reposo

Los alimentos se continuarán cocinando por la conducción natural del calor aún después de que haya terminado el ciclo. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y la densidad de los alimentos.

Utensilios de cocina y vajilla

Los utensilios de cocina y la vajilla deben encajar en la bandeja giratoria. Siempre póngase guantes para hornear o use agarraderas para manipular los utensilios ya que cualquier plato puede calentarse por el calor transferido de los alimentos. No use utensilios ni vajillas que tengan bordes dorados o plateados. Use el cuadro siguiente a modo de pauta, luego pruebe los utensilios antes de utilizarlos.

MATERIAL	RECOMENDACIONES
Papel de aluminio, metal	Vea la sección “Papel de aluminio y metal”.
Plato para dorar	El fondo debe quedar por lo menos a $\frac{3}{16}$ de pulg. (5 mm) por encima de la bandeja giratoria. Siga las recomendaciones del fabricante.
Vidrio de cerámica, vidrio	Se puede usar.
Porcelana, loza de barro	Siga las recomendaciones del fabricante.
Melamina	Siga las recomendaciones del fabricante.
Toallas de papel, vajillas, servilletas	Use los del tipo no reciclado y los que el fabricante apruebe para empleo con microondas.
Películas de plástico, bolsas, envoltorios, vajillas, recipientes	Use los que el fabricante apruebe para empleo con microondas.
Cerámica y arcilla	Siga las recomendaciones del fabricante.
Espuma de poliestireno Styrofoam*	No la use en el horno.
Recipientes de popote, de mimbre y de madera	No los use en el horno.
Papel de cera	Se puede usar.

Para probar los utensilios de cocina o vajillas:

1. Ponga el utensilio de cocina o vajilla en el horno con una taza (250 mL) de agua al lado.
 2. Cocine a una intensidad del 100% durante un minuto.
- No use el utensilio de cocina o vajilla si se pone caliente y el agua permanece fría.

Papel de aluminio y metal

Siempre póngase guantes para hornear o use agarraderas al retirar los recipientes del horno de microondas.

Papel de aluminio y algunos tipos de metal pueden usarse en el horno. Si no se usan debidamente, pueden producir chispas (ráfagas azules de luz) y ocasionar daños al horno.

Uso permitido

Las parrillas y utensilios para hornear provistos con el horno (en algunos modelos), papel de aluminio para protección y termómetros para carne aprobados se pueden utilizar teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Nunca deje que el papel de aluminio o metal toque las paredes, el techo o el fondo de la cavidad interna.
- Siempre use la bandeja giratoria.
- Nunca permita el contacto con otro objeto de metal durante la cocción.

No use

No se debe utilizar en el horno utensilios metálicos de cocina y de hornear, oro, plata, peltre, termómetros para carne no aprobados, pinchos y ataduras metálicas revestidas, forros de papel metálico como envoltorios de sándwiches, grapas y objetos con bordes de oro o plata con glaseado metálico.

Para usar con el elemento del asador

Cuando use el elemento del asador en funciones que no sean para asar (sin la parrilla para asar) use la charola provista o un utensilio de cocina a prueba de horno (vidrio o vidrio de cerámica).

Intensidad de cocción

Muchas recetas culinarias para horno de microondas especifican el nivel de intensidad de cocción que se debe utilizar en porcentaje, nombre o número. Por ejemplo, 70%=7=Medio-Alto. Use el cuadro siguiente como guía general de la intensidad de cocción para alimentos específicos.

PORCENTAJE/ NOMBRE	NÚMERO	USO PARA
100% Alto (ajuste prefijado)	10	Calentar rápidamente alimentos preparados y con alto contenido de agua, como sopas, bebidas y la mayoría de verduras.
90%	9	Cocinar pequeños trozos tiernos de carne, carne molida, trozos de ave. Calentar sopas cremosas.
80%	8	Calentar arroz, pasta o guisados. Cocinar y calentar alimentos que necesitan una intensidad de cocción más baja que la alta, como rollo de carne molida.
70% Media-Alta	7	Recalentar una sola porción de alimentos. Cocinar filetes de pescado.

PORCENTAJE/ NOMBRE	NÚMERO	USO PARA
60%	6	Cocinar alimentos delicados como platos con queso y huevos, budines y natillas. Cocinar guisados que no pueden revolverse, como la lasaña.
50% Media	5	Cocinar jamón, pescado entero, ave entera y cazuelas. Cocción lenta de estofados.
40%	4	Calentar pan, bollos y pasteles.
30% Media-Baja, Descongelación	3	Descongelar pan, pescado, carnes, aves y alimentos precocidos.
20%	2	Derretir chocolate, mantequilla y malvaviscos. Ablandar helado.
10% Baja	1	Colocar las frutas a temperatura ambiente. Ablandar mantequilla y queso.

La cocción

Cómo utilizar las funciones de Auto Cooking (Cocción automática):

Si utiliza intensidades y tiempos de cocción fijados previamente para tipos selectos de alimentos (cereales, huevos, pescado, alimentos congelados, granos, carnes, aves y vegetales), siga las instrucciones de los menús "Cook" (Cocción) para elegir las cantidades e iniciar la función automática. Consulte "Display/Touch Screen" (Pantalla de visualización/táctil) si desea unos ejemplos de la programación.

Cómo cocinar manualmente:

1. Presione COOK TIME/POWER (Tiempo/intensidad de cocción).
2. Ingrese el tiempo de cocción deseado girando el selector.
Si utiliza una intensidad de cocción que no sea el 100%, presione "Power" (Intensidad) y luego gire el selector hasta alcanzar la potencia de cocción deseada.
3. Presione START (Inicio).
Una vez que termina el ciclo de cocción, aparecerá la pantalla "End" (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin del ciclo y luego se escucharán las señales audibles de alerta cada minuto durante 15 minutos.
4. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta para detener las señales audibles de alerta.

Cómo cambiar el tiempo de cocción o la intensidad durante un ciclo de cocción:

Una vez que se inicie la cocción, puede cambiarse el tiempo de cocción o la intensidad sin interrumpir la cocción.

1. Presione "Time" (Tiempo) o "Power" (Intensidad).
2. Gire el selector para elegir el tiempo o la intensidad nuevos.
3. Presione START.

Puesta a punto de cocción

La pantalla muestra una barra de "Doneness" (Puesta a punto de cocción) que puede ajustarse presionando "+" o "-", o girando el selector para muchas de las funciones de cocción. Para la mayoría de los alimentos, el ajuste máximo y mínimo de la puesta a punto de cocción le suma o resta al tiempo normal de cocción.

En el caso de la descongelación, el porcentaje controlado dependerá del tipo y del peso de los alimentos.

Una vez que se ha fijado la puesta a punto de cocción para un alimento en particular, la barra de "Doneness" recuerda ese ajuste y lo conservará durante todos los ciclos de cocción futuros hasta que se le vuelva a restablecer.

RECUERDE: El control de puesta a punto para Poultry (Aves), Pork (Cerdo), Fish (Pescado), Hamburger (Hamburguesa) y Steak (Bistec) puede fijarse por no menos de la puesta a punto programada.

Preparar

La pantalla de "Prepare" (Preparar) está disponible para varias funciones de cocina. Toque "Prepare" para recibir instrucciones para preparación, así como también información adicional acerca del alimento, utensilio de cocina, etc.

Cocción preestablecida

Se han preestablecido tiempos y potencias de cocción para muchos alimentos comunes aptos para el horno. Utilice el cuadro siguiente como guía.

CATEGORÍA	ALIMENTO
Cereal	Instantáneos (todos los cereales), avena (rápida), sémola* (normal), sémola* (rápida), avena de trigo caliente
Huevos	Fritos**, tortillas de huevos**, escalfados, revueltos
Alimentos congelados	Platos principales*, platos principales* (tamaño familiar), estofados, pizza** (corteza gruesa o fina), pepitas de pollo**
Vegetales	Enlatados Frescos*: patatas (horneadas, camotes), mazorcas de maíz, ejotes, brócoli, espárragos, zanahorias, espinacas, calabaza (de verano, zucchini), calabaza (de invierno) Congelados*
Granos*	Arroz: blanco (de grano largo, de grano corto, instantáneo), integral (de grano largo, instantáneo) Pasta: fresca (tortellinis, lingüinis, ravioles), Seca (espagueti, macarrones, rotinis, fideos anchos, fettucinis) Cuscús, sémola (normal), sémola (rápida)
Carnes	Panceta**, molida, albóndigas**, rebanadas de jamón**, salchichas**
Aves	Pechuga (sin hueso - escalfada), pechuga** (sin hueso - dorada al sartén), piezas (con hueso), carne blanca de pollo**, molida
Pescado	Filetes*, trozos**, palitos**

*Función sensor.

**Utilice la sartén Skillette.

Cómo utilizar la cocción preestablecida:

1. En la pantalla "Home" (Principal), presione "Cook" (Cocción).
2. Presione la categoría de alimento deseada o "More Choices" (Opciones adicionales).
3. Siga los menús en pantalla para elegir el alimento en particular y la cantidad que se desea cocinar.

El sensor determinará los tiempos de cocción para Fresh Vegetables (Vegetales frescos), Frozen Vegetables (Vegetales congelados), Grains (Granos), Fish Fillets (Filetes de pescado) y Frozen Entrées (Platos principales congelados).

En este momento puede ajustarse la puesta a punto de cocción presionando "Doneness" (puesta a punto de cocción) y luego presionando "+" o "-" o girando el selector.

Las instrucciones de preparación para algún alimento en particular pueden examinarse presionando "Prepare" (Preparación).

4. Presione "Start" o el botón START.

En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Una vez que termine el ciclo, aparecerá la pantalla "End" (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego se escucharán las señales audibles de alerta cada minuto.

5. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta para despejar la pantalla o detener las señales audibles de alerta.

Cómo agregar un minuto

Mediante el botón táctil Add One Minute (Agregar un minuto) pueden agregarse hasta 90 minutos de tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto. El botón táctil Add One Minute sirve durante las funciones de cocción manual solamente.

Si durante un ciclo de cocción manual se presiona ADD ONE MINUTE, se agregará un minuto de cocción usando la intensidad de cocción actual.

Si se presiona ADD ONE MINUTE cuando el horno no está funcionando, o después de haber terminado un ciclo de cocción, el horno arranca durante un minuto al 100% de intensidad de cocción.

Palomitas de maíz

La función Popcorn (Palomitas de maíz) es una función del sensor. El sensor determina el tiempo de estallido apropiado para las palomitas de maíz empacadas comercialmente y aptas para el horno de microondas.

- Quite la parrilla de cocción rectangular antes de utilizarla.
- Nunca utilice bolsas de papel comunes o cristalería.
- Solamente haga estallar 1 paquete de palomitas de maíz a la vez.
- Siga las instrucciones del fabricante si es que utiliza un "popper" de palomitas de maíz para el horno de microondas.
- Espere hasta que se produzca un estallido cada 1 ó 2 segundos, luego apague el ciclo. Nunca haga estallar de nuevo los granos que no estallaron.
- Para obtener los mejores resultados utilice bolsas de palomitas de maíz frescas.
- Los resultados de la cocción están sujetos a cambios según la marca y el contenido de grasa.

Cómo utilizar Popcorn: Coloque la bolsa de palomitas de maíz en la bandeja giratoria. Presione POPCORN. El horno inicia automáticamente el ciclo de estallido de las palomitas de maíz.

Cómo cocinar en etapas

Se puede ajustar el horno para que cocine a distintas intensidades de cocción durante lapsos de tiempo diferentes y hasta en 4 etapas. Solamente podrá programarse la cocción por etapas en los ajustes manuales de cocción. Las funciones de Manual Defrost (Descongelación manual), Custom Grill (Asado al gusto) y Manual Skillette (Sartén skillette manual) pueden usarse en la primera etapa, y luego pueden añadirse las etapas a medida que vayan siendo solicitadas.

- La cavidad del horno y la puerta del horno se ponen muy calientes durante la utilización del elemento del asador. Se recomienda el uso de guantes para horno.
- Asegúrese de que el utensilio de cocina tenga el tamaño adecuado para que la bandeja giratoria gire libremente.

Cómo cocinar en etapas:

1. Presione COOK TIME/POWER (Tiempo / intensidad de cocción).
2. Ingrese el tiempo de cocción de la primera etapa en minutos y segundos deseado girando el selector.
3. Presione "Power" (Intensidad) e ingrese el nivel de intensidad según el cuadro de intensidades de cocción.
4. Presione "Add a Stage" (Añadir una etapa).
5. Seleccione el tipo de cocción que se llevará a cabo en la siguiente etapa presionando "Microwaves" (Microondas), "Grill" (Asador), "Combi" (Combinación) (utiliza tanto las microondas como el elemento del asador) o "Hold Warm" (Mantener caliente).
6. Regule el tiempo y la intensidad de cocción.
7. Presione "Enter" (Ingresar).
8. Presione "Enter" para agregar otra etapa
o
Presione "Add a Stage" (Añadir una etapa) para programar otra etapa, y luego repita desde el paso 5.

El tiempo y la intensidad de cocción de la etapa que esté activada puede cambiarse sin interrumpir la cocción presionando "Adjust Stage" (Ajustar la etapa), cambiando el tiempo y/o la intensidad de cocción y luego presionando "Okay" (Aceptar).

Cómo recalentar

Se han preestablecido tiempos y potencias de cocción para recalentar alimentos en particular, además de manualmente.

ALIMENTOS PARA RECALENTAR

Plato principal: 1 plato* con alimento, 2-4 platos con alimentos

Bebidas: 1 ó 2 tazas (250 ó 500 mL)

Estofados: 1-4 tazas (250 mL-1L)

Pizza*: 1- 3 rebanadas

Panecillos: Frescos o congelados, 1-6 panecillos

Bollos: Frescos o congelados, 1-6 bollos

Salsa*: Aguada o espesa, 1-4 tazas (250 mL-1L)

Sopa: Aguada*, Espesa* o congelada, 1-4 tazas (250 mL-1L)

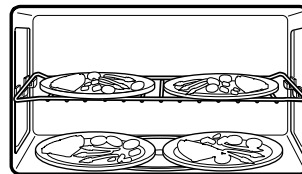
* Función de sensor.

Cómo utilizarla:

1. En la pantalla "Home" (Principal), presione "Reheat" (Recalentar).
2. Presione la clase de alimento deseada o "More Choices" (Opciones adicionales).
3. Siga los menús en pantalla para elegir el alimento en particular y la cantidad que se desea cocinar.
El sensor determinará los tiempos de recalentamiento para Dinner Plate (Plato principal), Pizza slices (rebanadas de pizza), Soups (Sopas) y Sauces (Salsas).
En este momento puede ajustarse la puesta a punto de cocción presionando "Doneness" (puesta a punto de cocción) y luego presionando "+" o "-" o girando el selector.
4. Presione "Start" (Inicio) o el botón START.
En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de recalentamiento.
Una vez que termine el ciclo, aparecerá en la pantalla "End" (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego se escucharán las señales audibles de alerta cada minuto.
5. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despajar) o abra la puerta para despejar la pantalla o detener las señales audibles de alerta.

Dos o más platos

Pueden recalentarse dos platos de 10¼ pulg. (26 cm) lado a lado, o un plato más grande que la bandeja giratoria más 2 platos en la parrilla de cocción rectangular. Para obtener los mejores resultados, a la mitad del período de recalentamiento, dé media vuelta a los platos (o al plato grande) y alterne los platos entre la parte inferior y la superior (si es que se están calentando más de dos platos). Vea la sección "Parrilla de cocción."



Durante el recalentamiento de dos platos en el fondo o de un plato grande, la bandeja giratoria deberá estar apagada. Consulte la sección "Bandeja giratoria".

ULTRA DEFROST™ (Ultra descongelación)

La característica ULTRA DEFROST™ tiene 4 categorías: carne, aves, pescado y panes. Nunca deberá ser utilizada con alimentos que estuvieron fuera del congelador por más de 20 minutos ni con los alimentos congelados listos para usarse. El horno puede ajustarse manualmente para la descongelación.

- Los alimentos deberán estar a 0°F (-18°C) o más fríos para lograr los resultados óptimos al descongelarlos. Los resultados pueden verse afectados según como se almacenan los alimentos.
- Antes de descongelarlos, desenvuelva los alimentos y quite las tapas (de los jugos de frutas).
- Los paquetes delgados se descongelan con más rapidez que los bloques gruesos.
- Para lograr una descongelación más uniforme, y tan pronto como le sea posible, ya sea al final del ciclo o durante la descongelación, separe todas las piezas de los alimentos.
- Para proteger algunas piezas de los alimentos como serían las puntas de las alas y patas de pollo, y colas de pescado utilice unos pedacitos de papel de aluminio. Consulte primero la sección "Papel de aluminio y metal".

Cómo utilizar ULTRA DEFROST™:

1. Coloque el alimento en la bandeja giratoria.
2. En la pantalla "Home" (Principal), presione "Ultra Defrost".
3. Seleccione el tipo de alimento.
4. Ingrese el peso girando el selector.
El ajuste para carnes y aves puede ir desde 0,1 hasta 6,5 lb (45 g a 3 kg). El ajuste para pescado puede ir desde 0,1 hasta 4,5 lb (45 g a 2 kg). El ajuste para el pan puede ir desde 0,1 hasta 2,0 lb (45 g a 907 g).

Si desconoce el peso, presione "Weight Unknown?" (¿Peso desconocido?) y siga las instrucciones del menú para determinar la cantidad aproximada.

En este momento puede ajustarse la puesta a punto de cocción presionando "Doneness" (puesta a punto de cocción) y luego presionando "+" o "-" o girando el selector.

5. Presione "Start" (Inicio) o el botón START.
En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de descongelación.

Una vez que termine el ciclo, aparecerá en la pantalla "End" (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego se escucharán las señales audibles de alerta cada minuto.

6. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta para despejar la pantalla o detener las señales audibles de alerta.

Cómo utilizar Manual Defrost (Descongelación manual):

1. En la pantalla "Home" (Principal), presione "Ultra Defrost".
2. Presione "Manual".
3. Ingrese el tiempo de descongelación girando el dial.
4. Presione START.
En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de descongelación.
Una vez que termine el ciclo, aparecerá la pantalla "End" (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego cada minuto se escucharán las señales audibles de alerta.
5. Presione STOP/CLEAR o abra la puerta para despejar la pantalla y/o detener las señales audibles de alerta.

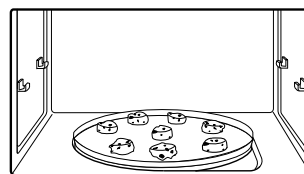
La función de Manual Defrost (Descongelación manual) puede usarse en la primera etapa de cocción por etapas. Vea la sección "Cómo cocinar en etapas".

Alimentos horneados

El horno cuenta con una función de horneado que utiliza el elemento del asador junto con la sartén Skillette y las microondas. Se han programado ajustes de tiempo e intensidades de cocción para alimentos horneados.

- La cavidad del horno y la puerta del horno se ponen muy caliente durante la utilización de elemento del asador. Se recomienda el uso de guantes para horno.
- La sartén Skillette se pone muy caliente. Para agarrar y extraer la sartén del horno utilice la manija o guantes para hornear. No coloque la sartén Skillette directamente sobre superficies sensibles al calor ya que éstas se pueden dañar.
- Para cocinar alimentos horneados, siempre utilice la sartén Skillette.

- Coloque la sartén Skillette directamente sobre la bandeja giratoria. Nunca coloque la sartén sobre la parrilla de cocción.



ALIMENTOS HORNEADOS

Bizcochos de chocolate y nuez: un paquete de 20 oz (567 g)

Galletas: 4, 6 u 8 galletas

Panecillos: 4, 6 u 8 panecillos

Bisques*: Regular (5 ó 10 bisques) ó Grande (5 ó 8 bisques)

Bollos*: Regular (4 u 8 bollos) ó Grande (5 ó 6 bollos)

* Requiere el precalentamiento de la sartén Skillette.

Cómo utilizar Baked Goods (Alimentos horneados):

Algunos alimentos requieren precalentar la sartén skillette antes de colocar el alimento en la misma. Vea el cuadro alimentos horneados.

1. Coloque los alimentos en la sartén Skillette (si no requieren precalentamiento) y luego coloque la sartén sobre la bandeja giratoria.
2. En la pantalla "Home" (Principal), presione "More Choices" (Opciones adicionales).
3. Presione "Baked Goods".
4. Elija el alimento que desearía hornear.
5. Gire el selector para elegir la cantidad que se va a hornear.

En este momento puede ajustarse la puesta a punto de cocción presionando "Doneness" (Puesta a punto de cocción) y luego presionando "+" o "-" o girando el selector.

Las instrucciones de preparación para algún alimento en particular pueden examinarse presionando "Prepare" (Preparación).

6. Presione "Start" (Inicio) o el botón START.

Si es necesario el precalentamiento para ese alimento, aparecerá en la pantalla "Preheating Pan" (Precalentado de la sartén). Una vez que se haya precalentado la sartén, se escucharán 2 tonos audibles y aparecerá en la pantalla "Place food in pan" (Coloque el alimento en la sartén). Abra la puerta, coloque el alimento en la sartén, cierre la puerta y presione "Continue" (Continuar).

Si no es necesario el precalentamiento se empezará a cocinar el alimento.

En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de horneado.

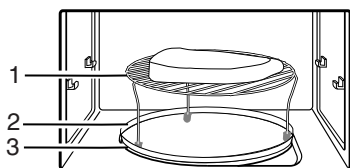
Una vez que termine el ciclo, se visualizará la pantalla "End" (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego cada minuto se escucharán las señales audibles de alerta.

7. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta para despejar la pantalla y/o detener las señales audibles de alerta.

Asador

La función Grill (Asador) utiliza un elemento de halógeno y cuarzo de 1.500 vatios de calentamiento rápido, para asar una gran variedad de alimentos.

- La cavidad y la puerta del horno se ponen muy calientes durante la utilización de elemento del asador. Se recomienda el uso de guantes para horno.
- La parrilla para asar circular y la sartén Skillette se van a calentar. Cuando vaya a quitar la sartén Skillette utilice guantes para hornear. No coloque la sartén Skillette directamente sobre superficies sensibles al calor ya que éstas se pueden dañar.
- Para asar más rápidamente, utilice la parrilla para asar para acercar los alimentos al elemento del asador.
- Quite la parrilla de cocción rectangular. Nunca utilice la parrilla de cocción para asar alimentos.
- La bandeja giratoria no se puede apagar cuando se está asando.
- Para atrapar el escurrimiento utilice la sartén Skillette. Nunca coloque la sartén Skillette en la parrilla para asar o en la parrilla de cocción.
- Coloque la parrilla para asar firmemente sobre la sartén Skillette y colóquelos en la bandeja giratoria. Luego coloque los alimentos sobre la parrilla.
- Para obtener los mejores resultados, use un poco de aceite de cocina en la parrilla para asar.
- Mientras se está utilizando la función Grill, el ventilador funciona a baja velocidad automáticamente hasta que el ciclo termina.



1. Parrilla para asar
2. Sartén Skillette
3. Bandeja giratoria
(debajo de la sartén Skillette)

ALIMENTO PARA ASAR

Piezas de pollo con hueso: 1 ó 2 piezas, 10-12 oz (283-340 g) cada una

Filete de pescado: 1 ó 2 filetes, 1" (25 mm) de grueso, 8-10 oz (227-283 g) cada uno

Hamburguesas: 2-4 hamburguesas

Bistec: 1 bistec, ½" (13 mm) de grueso

Chuletas: 1 ó 2 chuletas, ¾" (19 mm) de grueso, 8-10 oz (227-283 g) cada una

Camarón: 5-8 oz (142-227 g)

Vegetales: Hongos (1-3 porciones); Cebollas (1 ó 2 porciones); Pimientos (1 ó 2 porciones); Calabaza (1 ó 2 porciones); Tomates (2 ó 4 mitades)

Cómo asar:

Quite del horno la parrilla de cocción rectangular antes de utilizarla.

1. Coloque la parrilla para asar circular firmemente sobre la sartén Skillette y colóquelos en la bandeja giratoria. Luego coloque los alimentos sobre la parrilla.
2. En la pantalla "Home" (Principal), presione "Grill" (Asador).
3. Elija el alimento que vaya a asar o si desea asar algún alimento que no aparezca en el menú, presione "Custom" (Individualizado) (en la pantalla "More Choices" - Opciones adicionales). Consulte el cuadro para el asado individualizado).

Se pueden agregar microondas al ciclo de asado individualizado.

4. Gire el selector para elegir la cantidad.

En este momento puede ajustarse la puesta a punto de cocción presionando "Doneness" (Puesta a punto de cocción) y luego presionando "+" o "-" o girando el selector.

Las instrucciones de preparación para algún alimento en particular pueden examinarse presionando "Prepare" (Preparación).

5. Presione "Start" (Inicio) o el botón START.

En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de asado.

Una vez que termine el ciclo, aparecerá la pantalla "End" (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego se escucharán las señales audibles de alerta cada minuto.

6. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta para despejar la pantalla y/o detener las señales audibles de alerta.

La función de Custom Grill (Asado individualizado) puede usarse en la primera etapa de cocción por etapas.

Después de asar

El alimento, la parrilla para asar circular, la sartén skillette y la cavidad del horno estarán muy calientes. Usando guantes para horno, agarre firmemente la sartén skillette con ambas manos y sáquela con la parrilla para asar y el alimento en su lugar.

Cuando manipule la sartén skillette caliente, use el mango desmontable. Use guantes para horno cuando manipule la parrilla para asar caliente.

Cuadro para el asado individualizado

Cuando esté asando en forma individualizada, utilice como guía el cuadro que aparece a continuación.

FUNCIÓN	ALIMENTO
Asar solamente	filetes ½" (13 mm) , término medio
Asar y microondas, 10%	filetes, medio-bien, y chuletas sin hueso, de ½" (13 mm) , camarones
Asar y microondas, 20%	vegetales, perros calientes, salchichas precocidas
Asar y microondas, 30%	hamburguesas, salchichas crudas, piezas de pollo con hueso y chuletas
Asar y microondas, 40%	filetes 1" (25 mm), bien cocidos

Cocción a fuego lento

La función de cocción a fuego lento cuenta con programas para arroz y para pasta. También puede utilizarse para alimentos como serían sopas, estofados, guisados y otros alimentos líquidos. Sure Simmer es una función del sensor.

- Cubra el plato con su tapa, no con envoltura de plástico.
- Mientras el recipiente está en el horno no quite la tapa o la cobertura. La gran cantidad de vapor que se libera podría desestabilizar los ajustes del sensor.

ALIMENTOS QUE PUEDEN COCINARSE A FUEGO LENTO

Arroz blanco: Grano largo, grano corto o instantáneo

Arroz integral: Grano largo o instantáneo

Pasta fresca: Tortellinis, lingüinis o ravioles

Pasta seca: Espagueti, macarrones, rotinis, fideos anchos o fettucinis

Cómo utilizar Sure Simmer:

1. En la pantalla “Home” (Principal), presione “More Choices” (Opciones adicionales).
2. Presione “Sure Simmer”.
3. Elija el alimento que va a cocinarse a fuego lento.
4. Gire el selector para elegir la cantidad.

En este momento puede ajustarse la puesta a punto de cocción presionando “Doneness” (puesta a punto de cocción) y luego presionando “+” o “-” o girando el selector.

Las instrucciones de preparación para algún alimento en particular pueden examinarse presionando “Prepare” (Preparación).

5. Presione “Start” (Inicio) o el botón START.

En la pantalla de la pasta aparecerá “Boiling Water” (Agua hirviendo) y en la de arroz aparecerá “Cooking” (Cocción).

Si se está cocinando pasta a fuego lento, en cuanto el agua comienza a hervir se escucharán 2 tonos audibles cortos y en la pantalla aparecerá “Add Food” (Agregar el alimento). Abra la puerta, saque el recipiente, agregue el alimento al agua hirviendo, vuelva a colocar el recipiente en el horno, cierre la puerta y presione “Continue” (Continuar). En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de cocción a fuego lento.

Si se está cocinando arroz a fuego lento, en cuanto el agua comienza a hervir, aparecerá en la pantalla la cuenta regresiva del tiempo de cocción a fuego lento.

Una vez que termine el ciclo, aparecerá la pantalla “End” (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego se escucharán las señales audibles de alerta cada minuto.

6. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta para despejar la pantalla y/o detener las señales audibles de alerta.

Cómo utilizar Manual Simmer (Cocción a fuego lento manual):

1. En la pantalla “Home” (Principal), presione “More Choices” (Opciones adicionales).
2. Presione “Sure Simmer”.
3. Presione “Manual Simmer”.
4. Ingrese el tiempo de cocción a fuego lento girando el selector.

Consulte “Cuadro de cocción a fuego lento manual” si desea instrucciones.

5. Presione “Start” (Inicio) o el botón START.

En la pantalla aparecerá “Boiling” (Hirviendo). En cuanto el agua comience a hervir, aparecerá en la pantalla la cuenta regresiva del tiempo de cocción a fuego lento.

Una vez que termine el ciclo, aparecerá la pantalla “End” (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego se escucharán las señales audibles de alerta cada minuto.

6. Presione STOP/CLEAR o abra la puerta para despejar la pantalla y/o detener las señales audibles de alerta.

Cuadro de cocción a fuego lento manual

Cuando esté utilizando la función “Manual Simmer”, utilice como guía el cuadro que aparece a continuación.

ALIMEN-TO INSTRUCCIONES

Pasta*	Agregue una cucharada (15 mL) de aceite al agua. Coloque en el horno el recipiente que contiene el agua. No es necesario ingresar un tiempo de cocción a fuego lento. El agua se calentará hasta hervir y entonces se apagará el horno. Coloque la pasta en el agua y tape el recipiente. Repita los pasos 1-3 bajo “Cómo utilizar Manual Simmer” y luego gire el selector para fijar el tiempo de cocción a fuego lento.
Arroz y vegetales	Coloque el agua y el alimento en el recipiente. Utilice ¼-½ taza (60-125 mL) de agua con los vegetales. Coloque el recipiente en el horno. Fije el tiempo de cocción a fuego lento girando el selector.
Sopas y alimentos líquidos	Coloque el alimento en un recipiente y colóquelo en el horno. Fije el tiempo de cocción a fuego lento girando el selector.

* Utilice un recipiente suficientemente grande para poder cubrir con agua todo el alimento.

La característica Skillette

La característica Skillette utiliza la sartén Skillette para dorar, tostar y freír los alimentos en el horno. La sartén Skillette alcanza su temperatura de cocción óptima en cerca de 3 minutos. Para obtener los mejores resultados, utilice la sartén tan pronto como sea posible una vez que esté caliente.

A pesar de que las microondas calientan los alimentos desde arriba, también calientan la sartén Skillette desde abajo muy rápidamente para dorar y tostar los alimentos.

- La cavidad y la puerta del horno se ponen muy calientes durante la utilización del elemento del asador. Se recomienda el uso de guantes para horno.
- La sartén Skillette se pone muy caliente. Para agarrar y extraer la sartén del horno utilice la manija. No coloque la sartén Skillette directamente sobre superficies sensibles al calor ya que éstas se pueden dañar.
- Debido a que la sartén se calienta muy rápidamente, no utilice utensilios de plástico ya que estos podrían derretirse.
- No utilice utensilios metálicos ya que pueden raspar la sartén.
- Nunca utilice la sartén en ningún otro horno de microondas ni en ningún horno térmico.
- Nunca coloque la sartén en la parrilla de cocción rectangular o en la parrilla para asar circular. Siempre utilice la bandeja giratoria para sostener la sartén.
- Para obtener los mejores resultados y facilitar la limpieza y extracción de los alimentos, cubra la sartén Skillette con una capa ligera de aceite de cocina.

Cuadro de cocción de la sartén Skillette

Cuando esté utilizando la función Skillette, utilice como guía el cuadro que aparece a continuación.

ALIMENTO

Pepitas de pollo*: 4-16 piezas congeladas

Patatas fritas a la francesa*: 1-3 porciones

Pizza* (corteza gruesa o fina): pizza de 6-11" (15-28 cm)

Papas fritas con forma de croqueta*: 1-4 porciones

Panceta*: 2-4 rebanadas

Huevos fritos*: 1-4 huevos grandes

Hash Browns† (papa y cebolla rallada fritas), previamente dorado: 1-4 pastelillos congelados

Tortilla de huevo*: 2-4 huevos

*Es necesario precalentar la sartén Skillette.

†Es necesario dar vuelta al alimento o revolverlo.

Cómo utilizarla:

Algunos alimentos requieren precalentar la sartén Skillette antes de colocar el alimento en la misma. Consulte el cuadro de cocción de la sartén Skillette.

1. Coloque la sartén Skillette sobre la bandeja giratoria. Si no es necesario el precalentamiento, coloque el alimento en la sartén.

2. En la pantalla "Home" (Principal), presione "More Choices" (Opciones adicionales).

3. Presione "Skillette".

4. Elija el alimento o presione "Manual" si los alimentos no aparecen en el menú.

5. Gire el selector para elegir la cantidad.

En este momento puede ajustarse la puesta a punto de cocción presionando "Doneness" (puesta a punto de cocción) y luego presionando "+" o "-" o girando el selector.

Las instrucciones de preparación para algún alimento en particular pueden examinarse presionando "Prepare" (Preparación).

6. Presione "Start" (Inicio) o el botón START.

Si es necesario el precalentamiento para ese alimento, aparecerá en la pantalla "Preheating Pan" (Precalentado de la sartén). Una vez que se haya precalentado la sartén, se escucharán 2 tonos audibles y aparecerá en la pantalla "Place food in pan" (Coloque el alimento en la sartén). Abra la puerta, coloque el alimento en la sartén Skillette, cierre la puerta y presione "Continue" (Continuar).

Si no es necesario el precalentamiento se empezará a cocinar el alimento.

En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de cocción.

Una vez que termine el ciclo, aparecerá en la pantalla "End" (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego se escucharán las señales audibles de alerta cada minuto.

7. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta para despejar la pantalla y/o detener las señales audibles de alerta.

La función de Manual Skillette (Sartén Skillette manual) puede usarse en la primera etapa de cocción por etapas. Vea la sección "Cómo cocinar en etapas".

Cómo ablandar y derretir

El horno utiliza la potencia baja para ablandar y derretir ciertos alimentos. Ablande la mantequilla y el queso crema para que estén listos para utilizarse en alguna receta. El helado se ablanda lo suficiente para facilitar sacarlo a cucharadas. Derrita alimentos como la mantequilla, el chocolate y los malvaviscos con un mínimo de derrames. Utilice el cuadro siguiente como guía.

ALIMENTO PARA ABLANDAR

Mantequilla: 1, 2 ó 3 barras

Queso crema: 3 u 8 oz (85 ó 227 g)

Helado: 16, 32 ó 64 oz (473, 946 ó 1893 mL)

Jugo congelado: 6, 12 ó 16 oz (177, 355 ó 473 mL)

Salsa de caramelo: 18 oz (532 mL)

ALIMENTO PARA DERRETIR

Mantequilla: 1, 2 ó 3 barras

Queso: 8 ó 16 oz (227 ó 454 g)

Chocolate: 4, 6, 8 ó 12 oz (113, 170, 227 ó 340 g)

Malvaviscos: 5 ó 10 oz (142 ó 283 g)

Caramelos: 7 ó 14 oz (198 ó 397 g)

Cómo ablandar o derretir:

1. Coloque el recipiente del alimento en la bandeja giratoria.

2. En la pantalla "Home" (Principal), presione "Soften & Melt" (Ablandar y Derretir).

3. Elija el alimento que desea ablandar o derretir.

4. Gire el selector para elegir la cantidad.

En este momento puede ajustarse la puesta a punto de cocción presionando "Doneness" (Puesta a punto de cocción) y luego presionando "+" o "-" o girando el selector.

Las instrucciones de preparación para algún alimento en particular pueden examinarse presionando "Prepare" (Preparación).

5. Presione "Start" (Inicio) o el botón START.

En la pantalla aparecerá la cuenta regresiva del tiempo de ablandado o derretido.

Una vez que termine el ciclo, aparecerá la pantalla "End" (Fin), se escucharán 4 señales audibles de fin de ciclo y luego cada minuto se escucharán las señales audibles de alerta.

Al derretir, cuando el programa termine es posible que parezca que los alimentos no están completamente derretidos, pero para terminar de derretirlos necesitará solamente revolverlos.

6. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta para despejar la pantalla y/o detener las señales audibles de alerta.

Mantener caliente

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

La comida cocida caliente puede mantenerse caliente en el horno. La función de Hold Warm (Mantener caliente) puede usarse sola o programada para que siga a un ciclo de cocción.

Cómo usar:

Ponga la comida cocida caliente en el horno. Cubra los platos de comida y la comida que se haya cocinado cubierta. Los artículos de pastelería, los pays y las empanadas deberán permanecer sin cubrirse.

1. En la pantalla "Home" (Principal), presione "More Choices" (Más opciones).
2. Presione "Hold Warm" (Mantener caliente).
3. Ajuste el tiempo si lo desea, y luego presione "Start" (Inicio). La pantalla mostrará "Hold Warm".

Cuando el ciclo termine, aparecerá la pantalla de "End" (Fin), sonarán cuatro señales audibles de fin de ciclo y luego sonarán señales audibles recordatorias cada minuto.

4. Presione STOP/CLEAR (Detener/Despejar) o abra la puerta para despejar la pantalla y/o detener las señales audibles de alerta.

Para fijar al final del ciclo: Siga las instrucciones en "Cocción por etapas", y fije la última etapa como la etapa de "Hold Warm" (Mantener caliente).

CUIDADO DEL HORNO

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, a menos que se indique lo contrario.

FILTROS PARA LA GRASA

No ponga a funcionar el horno de microondas sin los filtros para la grasa en su lugar.

Remoje los filtros para la grasa en agua caliente y detergente suave. Frótelos y agítelos para quitar la suciedad acumulada. Enjuáguelos bien y sacúdolos para secarlos.

- No use amoníaco ni productos comerciales para limpiar hornos.
- No los lave en la lavavajillas.

CAVIDAD DEL HORNO

El acabado gris dentro de la cavidad del horno es un revestimiento especial duradero que hace que la suciedad sea fácil de limpiar.

No use utensilios o espátulas filosos ni de metal, estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o servilletas de papel hechas con materiales reciclables. Daños pueden ocurrir.

Se debe mantener limpia la zona donde la puerta del horno entra en contacto con el marco cuando está cerrada.

Suciedad promedio

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave sin pelusas.

Suciedad profunda

- Jabones y detergentes suaves, no abrasivos:
Caliente una taza (250 mL) de agua durante 2 a 5 minutos en el horno. El vapor ablandará la suciedad. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave sin pelusas.

Olores

- Jugo de limón o vinagre:
Caliente en el horno una taza (250 mL) de agua con una cucharada (15 mL) de jugo de limón o vinagre durante 2 a 5 minutos.

Cubierta para la entrada de microondas

La cubierta para la entrada de microondas (vea "Piezas y Características") debe mantenerse limpia para prevenir que el horno se dañe y se arquee.

- Limpie con un paño húmedo.

PANEL DE CONTROL

No use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal o paños ásperos. Pueden ocurrir daños.

Desenchufe el horno o desconecte el suministro eléctrico para evitar que se active la pantalla táctil.

Presione suavemente cuando limpie la pantalla táctil.

- Producto para limpiar vidrios y paño suave:
Aplique el producto para limpiar vidrios en un paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador suave, agua y un paño suave

EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

- Producto para limpiar vidrios y toallas de papel o estropajo de plástico no abrasivo:
Aplique el producto para limpiar vidrios al paño suave o esponja, no lo haga directamente sobre el tablero.

BANDEJA GIRATORIA

Vuelva a poner la bandeja giratoria inmediatamente después de limpiarla. No ponga a funcionar el horno de microondas si no tiene la bandeja giratoria en su lugar.

- Producto de limpieza suave y estropajo
- Lavavajillas

SARTÉN SKILLETTE

No use productos de limpieza o estropajos abrasivos.

- Producto de limpieza suave, agua y un paño de lavar
- Lavavajillas.

PARILLA DE COCCIÓN Y PARRILLA PARA ASAR

No se recomienda lavar en la lavavajillas. No use productos de limpieza o estropajos abrasivos.

- Producto de limpieza suave, agua y un paño de lavar

SOPORTES DE LA PARILLA

Límpielos seguido para evitar que la suciedad se acumule. La acumulación de suciedad puede conducir a que el horno se arquee causándole daño.

No intente quitar los soportes de las paredes de las cavidades.

No use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o ciertos tipos de toallas de papel reciclado.

- Jabón suave, no abrasivo o detergente y un paño, cepillo de dientes o estropajo de algodón:

Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave sin pelusas.

Cómo reemplazar los filtros

Cuando menos una vez al mes deben extraerse y limpiarse los filtros de grasa. Nunca deje que el horno funcione sin que los filtros estén en su sitio. El filtro de carbón 3M no puede limpiarse y deberá reemplazarse cada 6 a 12 meses o según se lo indique el horno. Si desea hacer un pedido de filtros de repuesto, llame al **1-800-4-MY-HOME®**. Para obtener el número de pieza consulte la sección "Piezas de repuesto".

FILTRO DE CARBÓN 3M PARA OLORES

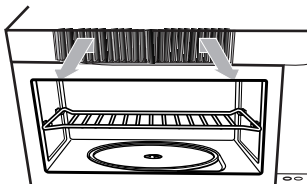
Este filtro trabaja con el ventilador extractor para eliminar los olores de cocina. Según la velocidad que se use con el ventilador, la vida del filtro varía desde 50 horas hasta 100 horas.

La pantalla de estado del filtro de olores, disponible con el menú de "Options" (Opciones), muestra el porcentaje de vida útil del filtro, desde 100% (nuevo) hasta 0% (necesita cambiarse). Cuando la vida útil del filtro llega a 5% o más bajo, y se presiona el botón del ventilador, aparecerá en la pantalla "Order Filter" (Encargar el filtro), con información sobre cómo encargar e instrucciones para cambiarlo.

NOTA: Si se ha ajustado el escape para ventilación externa, la pantalla del filtro de olores no aparecerá automáticamente. Puede cambiarse el ajuste del escape en cualquier momento. vea la sección "Ventilación de escape".

Cómo extraer y reemplazar el filtro para olores:

1. Abra la puerta del horno.
2. Incline la rejilla de ventilación hacia adelante y sáquela para quitarla.
3. Levante el filtro y luego jálalo fuera de la ranura.

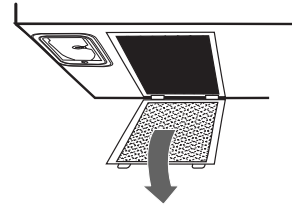


4. Reemplace el filtro de carbón 3M colocando el filtro nuevo en la ranura. El lado que tiene impreso "This side out" (Este lado hacia afuera) en el borde del filtro deberá estar hacia afuera. Luego vuelva a colocar la rejilla de ventilación poniéndola en las lengüetas inferiores y encajándola de regreso en su sitio.
5. Presione "Filter Reset" (Reajuste del filtro) en la pantalla "Odor Filter" (Filtro de olores) [en el menú de "Options" (Opciones), bajo "Exhaust/Odor Filter" (Filtro de escape/de olores)].

FILTROS DE GRASA

Cómo extraer y reemplazar los filtros de grasa:

1. Extraiga cada uno de los filtros de grasa empujando hacia arriba la parte trasera del filtro, agarrando la lengüeta y luego deslizando el filtro hacia atrás. Tire de la lengüeta hacia abajo hasta que caiga el filtro.



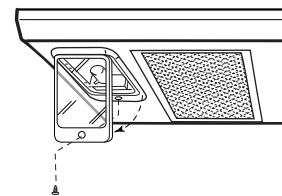
2. Reemplace los filtros de grasa insertando en el marco el extremo sin la lengüeta. Haga girar el otro lado hacia arriba y deslícelo en su sitio.

Cómo reemplazar la luz de la superficie de cocción

La luz de la superficie de cocción es un foco de halógeno encapsulado de 10W y de bajo voltaje. Si desea hacer un pedido de piezas de repuesto, llame al **1-800-4-MY-HOME®**. Para obtener el número de parte consulte la sección "Piezas de repuesto".

Cómo reemplazarlo:

1. Desenchufe el horno o desconecte el suministro de energía.
2. Quite el tornillo de montaje de la tapa del foco y quite la tapa con cuidado.



3. Quite el foco fundido.
4. Reemplace el foco deteniéndolo con un pañuelo de papel o usando guantes de algodón. Nunca toque el foco con los dedos descubiertos.
5. Reemplace la tapa del foco y el tornillo de montaje.
6. Enchufe el horno o reconecte el suministro de energía.

Cómo reemplazar la luz del horno

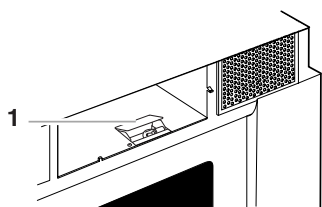
La luz del horno es un foco de halógeno encapsulado de 10W y de bajo voltaje. Se encenderá automáticamente al abrir la puerta y cuando el horno esté funcionando. Si desea hacer un pedido de piezas de repuesto, llame al **1-800-4-MY-HOME®**. Para obtener el número de pieza consulte la sección “Piezas de repuesto”.

Cómo reemplazarlo:

1. Desenchufe el horno o desconecte el suministro de energía.
2. Extraiga la rejilla de ventilación.

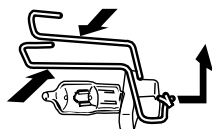


3. Abra la puerta del horno.
4. Quite el filtro de carbón 3M para olores. (Vea la sección “Cómo reemplazar los filtros”).
5. Levante la tapa del foco.

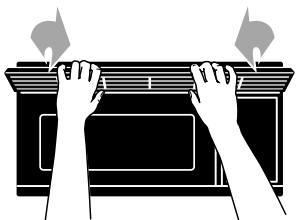


1. Tapa del foco

6. Quite el foco fundido apretando la abrazadera de alambre, tirando a la derecha y levantándolo.



7. Reemplace el foco sosteniéndolo con un pañuelo de papel o usando guantes de algodón. Nunca toque el foco con los dedos descubiertos.
8. Cierre la tapa del foco.
9. Vuelva a colocar el filtro de carbón para olores.
10. Deslice en su sitio la parte superior de la rejilla de ventilación. Empuje la base hasta que encaje en su sitio.



11. Enchufe el horno o reconecte el suministro de energía.

Piezas de repuesto

Las piezas de repuesto pueden ordenarse llamando al **1-800-4-MY-HOME®**, y mencionando estos números de pieza:

Bandeja giratoria de vidrio Pieza No. 4393799	Parrilla para asar (circular) Pieza No. 8184862
Soporte de la bandeja giratoria Pieza No. 8184102	Filtros de grasa Pieza No. 8184001
Rodillos de la bandeja giratoria Pieza No. 4393861	Sartén Skillette Pieza No. 8184863
Eje de la bandeja giratoria Pieza No. 8183949	Manija (para Sartén Skillette) Pieza No. 8204652
Parrilla de cocción (rectangular) Pieza No. 8184865	Filtro de carbón 3M para olores Pieza No. 8184019
Foco de halógeno encapsulado de la superficie de cocción y del horno Pieza No. 8185188	

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Pruebe primero las soluciones aquí sugeridas para evitar el costo de una visita de servicio técnico innecesaria.

Nada funciona

- **¿Se ha quemado el fusible de la casa o se ha disparado el disyuntor?**
Reemplace el fusible o reajuste el circuito.
- **¿Se ha cableado debidamente el electrodoméstico?**
Vea las instrucciones de instalación provistas con su horno de microondas.

El horno no funciona

- **¿Está completamente cerrada la puerta?**
Cierre la puerta con firmeza.
- **¿Hay un separador (en algunos modelos) en el interior de la puerta?**
Quite el separador, luego cierre la puerta con firmeza.
- **¿Se ha ajustado correctamente el control electrónico del horno?**
Consulte la sección “Control del horno”.
- **¿Se ha activado el bloqueo para niños?**
Consulte la sección “Bloqueo para niños”.
- **¿Se ha activado el modo de aprendizaje?**
Consulte la sección “Modo de aprendizaje”.
- **¿Está operando correctamente el magnetrón?**
Intente calentar una taza (250 mL) de agua durante 2 minutos al 100% de potencia de cocción. Si el agua no se calienta, consulte a un técnico especialista en reparaciones capacitado por Sears. Vea la contraportada.

La pantalla táctil no acepta comandos o acepta el comando equivocado

- Intente usar la punta del dedo o la uña. Vea la sección "Pantalla táctil/de visualización".

La puerta del horno parece estar ondulada

- Eso es normal y no afecta el rendimiento.

La bandeja giratoria no funciona

- **¿Esta en su sitio correcto la bandeja giratoria?**
Cerciórese que la bandeja giratoria está con el lado correcto hacia arriba y asentada firmemente en el soporte de la bandeja giratoria. Consulte la sección "Bandeja giratoria".
- **¿Está funcionando correctamente el soporte de la bandeja giratoria?**
Quite la bandeja giratoria. Quite y reemplace el soporte de la bandeja giratoria. Reemplace la bandeja giratoria. Coloque 1 taza (250 mL) de agua y encienda el horno nuevamente. Si aún no funciona, consulte a un técnico especialista en reparaciones capacitado por Sears. Vea la contraportada. Nunca deje que el horno funcione sin que la bandeja giratoria y el soporte de la bandeja giratoria estén funcionando correctamente.

La bandeja giratoria gira en ambas direcciones

- Eso es normal y depende de la rotación del motor al principio de un ciclo.

Aparecen mensajes en la pantalla de visualización

- **¿Aparece una pantalla "Oven Status" (Estado del horno) con un código de letras o números e instrucciones para notificar a Sears?**
Se ha detectado un problema interno del horno. El horno puso en marcha un programa de autocomprobación y se mostró el error. Póngase en contacto con un técnico especialista en reparaciones capacitado por Sears. Vea la contraportada.

La pantalla de visualización muestra la cuenta regresiva pero el horno no funciona

- **¿Está utilizando el temporizador de cocina?**
Consulte la sección "Temporizador de cocina".
- **¿Está utilizando el modo de aprendizaje?**
Consulte la sección "Modo de aprendizaje".

No se escuchan las señales audibles.

- **¿Están apagadas las señales audibles?**
Consulte la sección "Señales audibles".

Hay un escape de vapor por la rejilla de ventilación

- Es normal algo de vapor.

El ventilador opera más lentamente que de costumbre

- **¿Se ha almacenado el horno en una zona muy fría?**
El ventilador operará con más lentitud hasta que el horno alcance la temperatura normal de la habitación.

Parece ser que los tiempos de cocción son muy largos

- **¿Está ajustada correctamente la intensidad de cocción?**
Consulte la sección "Intensidad de cocción".
- **¿Se están calentando cantidades muy grandes de alimentos?**
Las cantidades más grandes de alimentos requieren de tiempos de cocción más largos.
- **¿Es inferior el voltaje de alimentación al especificado en la sección "Seguridad del horno de microondas"?**
Solicite que un electricista calificado compruebe el sistema eléctrico de su casa.

El foco de cuarzo parece no estar encendido

- Esto no es inusual. Vea la sección "Elemento del asador".
- **¿Continúa operando correctamente el elemento?**
Coloque dos rebanadas de pan en el asador circular, coloque la rejilla en la bandeja giratoria y cierre la puerta. Programe el horno utilizando el asador manual o a la medida - sin microondas - por 4 minutos (vea la sección "Asador"). El pan se debe tostar con un color marrón oscuro. Si el pan no se tuesta, póngase en contacto con un especialista de reparación competente de Sears. Vea la contraportada.

Interferencia de radio, TV o teléfono inalámbrico

- **¿Está enchufado el horno en el mismo tomacorriente?**
Pruebe un tomacorriente distinto.
- **¿Está muy cerca del horno su receptor de radio o de televisión?**
Aleje su receptor del horno o ajuste la antena de radio o televisión.
- **¿Están limpias la puerta del horno y las superficies herméticas?**
Cerciórese que esas áreas estén limpias.
- **¿Es la frecuencia del teléfono celular de 2,4 GHz?**
Algunos teléfonos celulares basados en 2,4 GHz y interconexiones inalámbricas del hogar pueden tener estática o ruidos mientras el horno esté encendido. Use un teléfono con cable o una frecuencia diferente del teléfono inalámbrico, o evite usar estos objetos durante el funcionamiento del horno.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Center.

1-800-488-1222

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

www.sears.com

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

® Registered Trademark / TMTrademark / SMService Mark of Sears, Roebuck and Co.

* Styrofoam is a Registered Trademark of The Dow Chemical Company.

® Marca Registrada / TMMarca de Fábrica / SMMarca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

* Styrofoam es una marca registrada de The Dow Chemical Company.