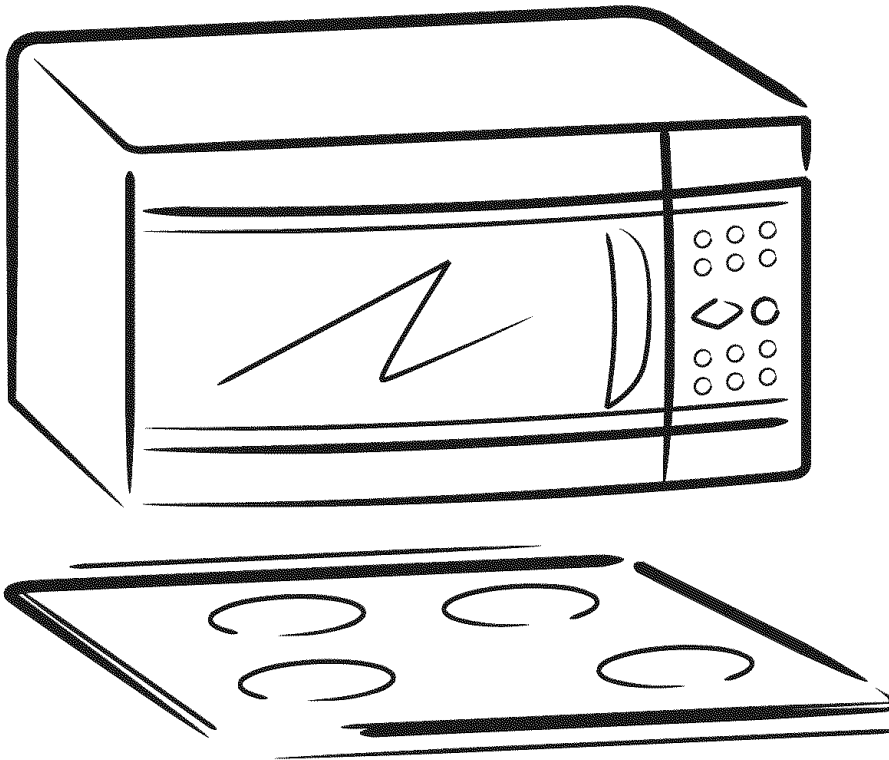




Microwave Hood Combination Use & Care Guide

Combinación Microondas Compañera Guía de uso y cuidado

Models/Modelos 401. 80092
401. 80093
401. 80094
401. 80099



ENGLISH

ESPAÑOL

Part No. DE68-03143P Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179

www.sears.com

Table of Contents

Microwave Hood Combination Warranty	2
Sears Service	3
Master Protection Agreements	3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
Getting the Best cooking results	8
Testing your dinnerware or cookware	8
Features	9
Oven Specifications	9
Features	11
Operating instructions	12
Learn about your microwave oven	12
Clock	12
Kitchen Timer	12
Control Setup	12
Vent Fan	13
Delay Off	13
Child Lock	13
Add 30 Sec.	13
Light Timer	14
Light Hi/Lo/Off	14
More/Less	14
Custom Program	15
Cooking at high power levels	15
Cooking at lower power levels	15
Cooking with more than one cook cycle	16
Cooking guide for power levels	16
Sensor operating instructions	17
Sensor cooking guide	17
Adding or subtracting cook time	17
Pizza Slice	18
Popcorn	18
Baked Potato	18
Vegetable	18
Cook	19
Reheat	19
Hold Warm	19
Kids Meals	21
Soften/Melt	22
Snacks	23
Auto Defrost	24
1 pound Defrost	25
Cooking guide	26
Cooking utensils	28
Microwave utensil guide	28
Care and Cleaning	29
Care and Cleaning	29
Cleaning the grease filter	29
Charcoal Filter replacement	30
Cooktop/Night Light replacement	30
Oven Light replacement	31
Troubleshooting	32
Troubleshooting guide	32

ENGLISH

Microwave Hood Combination Warranty

One Year Limited Warranty

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

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

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

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

Disclaimer or implied warranties; limitations of remedies

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

This warranty applied only while this appliance is used in the United States.

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

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

Sears Service

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase.

Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation.

But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time.

That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

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

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

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

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

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

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

Sears Installation Service

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

ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warning and Important Safety Instructions appearing in this Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur.

Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

ENGLISH

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

DANGER

Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

WARNING

Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

CAUTION

Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. **Do not** deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. **Do not** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **Do not** operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. **Do not** continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. **Do not** leave oven unattended.
6. **Do not** use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. **Do not** use metal utensils in oven.
8. **Never** use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. **Do not** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **Do not** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.

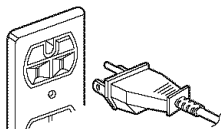
SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

GROUNDING INSTRUCTIONS

Oven **MUST** be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This 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. See Installation Instructions.



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

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Microwave operates on standard household current, 110- 120V.

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

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

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

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

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

ENGLISH

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 oven door close properly and that there is no damage to:
 1. door (bent),
 2. hinges and latches (broken or loosened),
 3. door seals and sealing surfaces.
- D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

ENGLISH

WARNING

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 6
3. Install or locate this oven **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS**.
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section on page 29
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.

10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. **DO NOT** allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filter. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.

ENGLISH

⚠ CAUTION

To avoid risk of fire in the oven cavity:

- a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- c. 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.
- d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Getting the Best cooking results

Testing your dinnerware or cookware

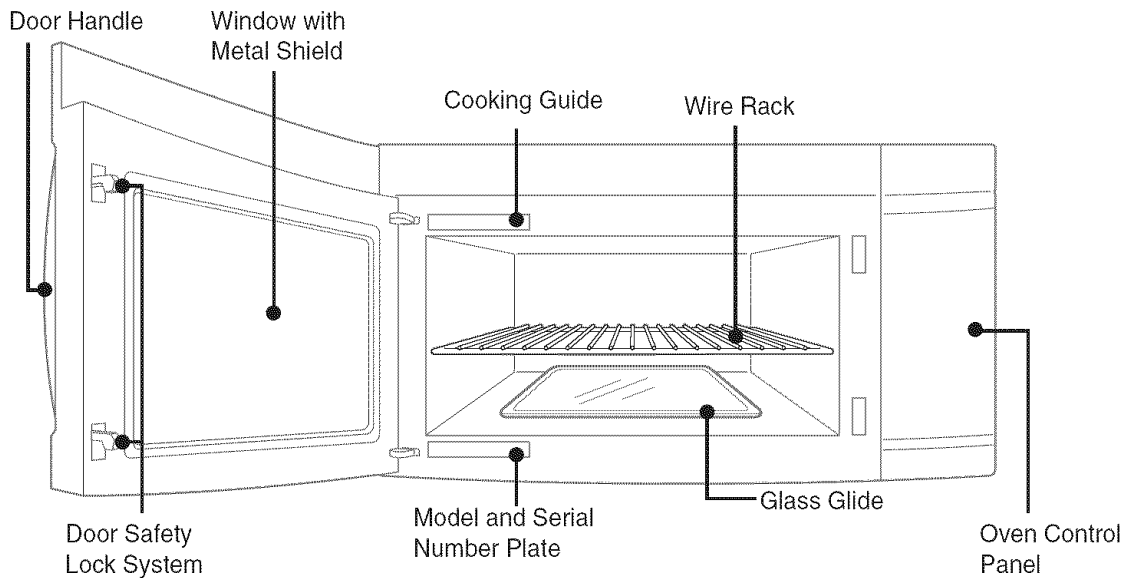
Test dinnerware or cookware before using. To test a dish for safe use, put it into oven with a cup of water beside it. Cook at 100% cook power for one minute. **If the dish gets hot, do not use it.**

Some dishes (melamine, some ceramic dinnerware, etc.) absorb microwave energy, becoming too hot to handle and slowing cooking times. Cooking in metal containers not designed for microwave use could damage the oven, as could containers with hidden metal (twist-ties, foil lining, staples, metallic glaze or trim).

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir foods** such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over foods like pork chops,** baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place delicate areas of foods,** such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange unevenly shaped foods,** such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield, with small pieces of aluminum foil,** parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

Features



ENGLISH

Oven Specifications

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,700W
Cooking Power	1,100W IEC 60705 Standard
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	14.8 A
Outer Dimensions	29 ⁷ / ₈ (W) x 16 ¹³ / ₁₆ (H) x 16 (D)
Cavity Volume	2.0 Cu. Ft.
Net Weight	52.9 lbs.

Wire rack

The wire rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.

⚠ CAUTION

To avoid risk of property damage:

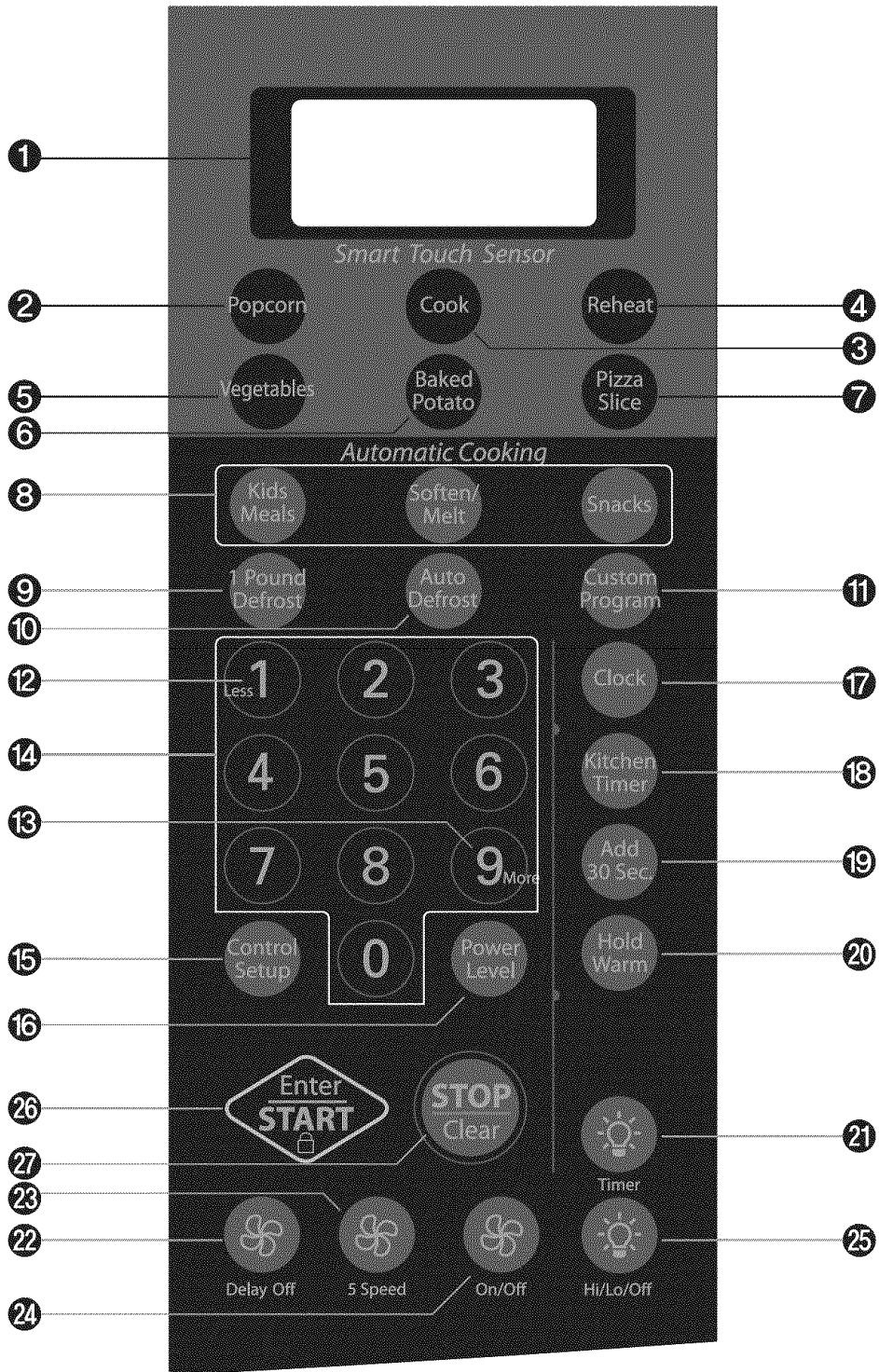
- **Do not** use rack to pop popcorn.
- Rack must be on the four plastic supports when used.
- Use the rack only when cooking food on rack position.
- **Do not** cook with rack on floor of the oven.

To use rack:

1. Place rack securely in the four plastic supports.
 - Rack **MUST NOT** touch metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food both **ABOVE AND BELOW** rack.
 - Amount of food must be approximately the same to balance out cooking energy.

IMPORTANT:

- **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.
- Damage to the oven could occur



Features

1. **DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn.
3. **COOK:** Touch this pad to cook beverage, frozen dinner, frozen breakfast, chicken breast. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
4. **REHEAT:** Touch this pad to reheat dinner plate, casserole, and pasta. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food.
5. **VEGETABLES:** Touch this pad to cook fresh or frozen vegetables. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables.
6. **BAKED POTATO:** Touch this pad to cook potatoes. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato.
7. **PIZZA SLICE:** Touch this pad to reheat pizza. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects.
8. **KIDS MEALS, SOFTEN/MELT, SNACKS:** Touch these pads to cook specific food.
9. **1POUND DEFROST:** Touch this pad to defrost 1.0 pound of frozen food.
10. **AUTO DEFROST:** Touch this pad to defrost food by weight.
11. **CUSTOM PROGRAM:** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory.
12. **LESS(1):** Touch this pad to subtract the cooking time.
13. **MORE(9):** Touch this pad to add more cooking time.
14. **NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
15. **CONTROL SETUP:** Touch this pad to change the oven's default settings.
16. **POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level.
17. **CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day.
18. **KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer.
19. **ADD 30 SEC:** Touch this pad to set and start cooking quickly at 100% power level.
20. **HOLD WARM:** Touch this pad to keep hot, cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds.
21. **LIGHT TIMER:** Touch this pad to set the light timer.
22. **LIGHT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop light.
23. **VENT DELAY OFF:** Touch this pad when setting ventilation time (1, 3, 5, 10, 30 minutes).
24. **VENT 5 SPEED:** Touch this pad to choose one of 5 fan speeds.
25. **VENT ON/OFF:** Touch this pad to turn the fan on/off.
26. **ENTER/START:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, close the door and touch ENTER/START pad again.
27. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.

Operating instructions

Learn about your microwave oven

This section introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

ENGLISH

Clock

Example: To set 8:00 AM.

- 1 Touch **CLOCK** pad.
- 2 Enter the time by using the number pads.
- 3 Touch **ENTER/ START** pad.
- 4 Touch 1 for AM.
- 5 Touch **ENTER/START** pad.

NOTE

Follow steps 1-3 above in the 24 hour clock mode.

Kitchen Timer

You can use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set for 8 minutes.

1. Touch **KITCHEN TIMER** pad.
2. Enter the time by using the number pads.
3. Touch **ENTER/START** pad.

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

Control Setup

You can change the default values. See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Weight mode selected	1 2	Lbs. Kg.
2	Sound on/off control	1 2	Sound ON Sound OFF
3	Clock display control	1 2	12HR 24HR
4	Display	1 2 3	Slow speed Normal speed Fast speed
5	Remind end signal	1 2	ON OFF
6	Demo mode	1 2	ON OFF
7	Daylight Saving time	1 2	ON OFF

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

1. Touch **CONTROL SETUP** pad.
2. Touch number 1 pad.
3. Touch number 2 pad.

Vent Fan

The VENT moves steam and other vapors from the cooking surface.

Example: To set Level 4.



1. Touch **ON/OFF** pad. This shows the last level until you select the fan speed level.



2. Touch **5 SPEED** pad until Level 4 appears in the display.



3. Touch **ON/OFF** pad to turn off fan when desired.

NOTES:

If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the **LEVEL 2** setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off manually.

Delay Off

Example: To turn off fan after 30 minutes for Level 4.



1. Touch **ON/OFF** pad.



2. Touch **5 SPEED** pad until Level 4 appears in the display.



3. Touch **DELAY OFF** pad five times. **AFTER 30 MINUTES** scrolls in the display.

Child Lock

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

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.



Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3 seconds**. **CHILD LOCK ON** will appear in the display window with two beeps.

Example: To cancel the child lock.



Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3 seconds**. **LOCKED** will disappear and you will hear two beeps.

Add 30 Sec.

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

Example: To set ADD 30 SEC. for 2 minutes.



Touch **ADD 30 SEC.** pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

Light Timer

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

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

12 hour clock mode.



1. Touch **TIMER** pad.



2. Enter the time you want the **LIGHT** to turn on.



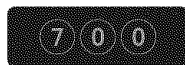
3. Touch **ENTER/START** pad.



4. Touch 1 for AM.



5. Touch **ENTER/START** pad.



6. Enter the time you want the **LIGHT** to turn off.



7. Touch **ENTER/START** pad.



8. Touch 2 for PM.



9. Touch **ENTER/START** pad.

24 hour clock mode.



1. Touch **TIMER** pad.



2. Enter the time you want the **LIGHT** to turn on.



3. Touch **ENTER/START** pad.



4. Enter the time you want the **LIGHT** to turn off.



5. Touch **ENTER/START** pad.

To cancel the light timer.



1. Touch **TIMER** pad.



2. Touch 0 pad.

NOTE:

If you want to cancel the **LIGHT TIMER** in operation, touch the 0 pad.

Light Hi/Lo/Off



Touch **LIGHT HI/LO/OFF** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

More/Less

The **More(9)/Less(1)** pads allow you to adjust pre-set cooking times.

They only work in the Sensor Reheat, Sensor Cooking(except Beverage), Add 30 sec, Custom Cook or Time Cook modes. Use the **More(9)/Less(1)** pads only after you have already begun cooking with one of these procedures.

Follow these instructions to add or reduce cooking times for an automatic cooking procedure;



Touch the **More(9)** pad to add time.



Touch the **Less(1)** pad to reduce time.

Custom Program

CUSTOM PROGRAM lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking immediately.

Example: To cook for 2 minutes at 70% power.



1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.



2. Enter the cook time.



3. Touch **POWER LEVEL** pad.



4. Enter the power level.



5. Touch **ENTER/START** pad.

Example: To recall the custom program.



1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.

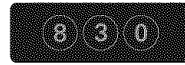


2. Touch **ENTER/START** pad.

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

Cooking at high power levels

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.



1. Enter the cook time.



2. Touch **ENTER/START** pad.

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

Cooking at lower power levels

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.



1. Enter the cook time.



2. Touch **POWER LEVEL** pad.



3. Enter the power level.



4. Touch **ENTER/START** pad.

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

See cooking guide for power levels, page 16.

IMPORTANT:

- **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.
- Damage to the oven could occur.

ENGLISH

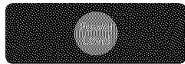
Cooking with more than one cook cycle

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles if the first cycle is defrost.

Example: To cook food for 3 minutes at 90% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.



1. Enter the cook time.



2. Touch **POWER LEVEL** pad.



3. Enter the power level.



4. Enter the second cook time.



5. Touch **POWER LEVEL** pad.



6. Enter the power level.



7. Touch **ENTER/START** pad.

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

Cooking guide for power levels

The power levels allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100 %	<ul style="list-style-type: none"> Boil water. Cook ground beef or begin cooking roasts. Make candy. Cook fresh fruits and vegetables. Preheat browning dish. Reheat beverages. Bacon slices.
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> Reheat meat slices quickly. Saute onions, celery, and green pepper.
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> All reheating. Cook scrambled eggs.
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> Cook poultry or seafood. Cook breads and cereal products. Cook cheese dishes, veal. Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> Cook pasta.
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> Cook meats. Cook custard. Cook spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> Cook less tender cuts of meat. Reheat frozen convenience foods.
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> Thaw meat, poultry, and seafood. Cook small quantities of food. Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> Soften butter and cream cheese. Heat small amounts of food.
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> Soften ice cream. Raise yeast dough.

ENGLISH

Sensor operating instructions

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

For best results when cooking by Sensor, follow these recommendations:

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

See sensing chart on page 20.

IMPORTANT:

When using sensor cook, the oven must cool for 5 minutes between uses or food will not cook properly.

Sensor cooking guide

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

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

NOTE:

If food is not thoroughly cooked or reheated when using the sensor feature, complete using a power level and cooking time. **DO NOT** continue using the sensor pad.

Adding or subtracting cook time

By using the More(9) or Less(1) pad all of the sensor cook and time cook settings can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

Pizza Slice

The **PIZZA SLICE** pad lets you reheat one to four slices of pizza without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.



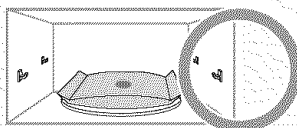
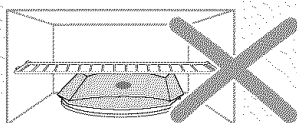
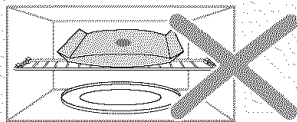
Touch **PIZZA SLICE** pad.

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

- Recommended amounts: 1-4 slices.

CAUTION

- **DO NOT** leave microwave oven unattended while popping corn.
- When popping commercially packaged popcorn, **remove the rack from the oven;** Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.



Popcorn

POPCORN pad lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bags of popcorn.

Example: To pop popcorn.



Touch **POPCORN** pad.

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

- Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.

Baked Potato

The **BAKED POTATO** pad lets you bake one to six potatoes without selecting cooking times and power levels.

NOTES:

- Cooking time is based on a 6-8 oz. potato.
- Use the **More(9)/Less(1)** pads if cooking larger or smaller potatoes.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- If potatoes are not completely cooked, continue cooking using cooking time.
- **DO NOT** use the **BAKED POTATO** pad to complete cooking.
- After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 potatoes.



Touch **BAKED POTATO** pad.

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

- Recommended amounts: 1-6 potatoes, about 6-8 oz. each.

Vegetable

VEGETABLES pad has preset cooking times and power levels power for 2 food categories: **Fresh, Frozen.**

Example: To cook Frozen Vegetables.



1. Touch **VEGETABLES** pad.



2. Choose food category.

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

Category	Touch Pad Number
Fresh	1
Frozen	2

Cook

Using COOK pad lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program cooking times and power levels. COOK has 4 preset food categories: **Beverage, Frozen Dinner, Frozen Breakfast and Chicken Breast.**

Example: To cook Frozen Breakfast.

1. Touch **COOK** pad.
2. Choose food category.
- 3.

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

Category	Touch Pad Number
Beverage	1
Frozen Dinner	2
Frozen Breakfast	3
Chicken Breast	4

Recommended amounts:

Beverage	8 ozs.
Frozen Dinner	8-14 ozs.
Frozen Breakfast	4-8 ozs.
Chicken Breast	8-24 ozs.

Reheat

REHEAT pad lets you heat foods without needing to program cooking times and power levels. REHEAT has 3 preset categories: **Dinner Plate, Casserole and Pasta.**

Example: To reheat Casserole.

1. Touch **REHEAT** pad.
2. Choose food category.

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

Category	Touch Pad Number
Dinner Plate	1
Casserole	2
Pasta	3

Recommended amounts:

Dinner Plate	1 serving
Casserole	1-4 servings
Pasta	1-4 servings

ENGLISH

Hold Warm

You can keep cooked food warm in you microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds.

Example: To warm for 60 min.

1. Touch **HOLD WARM** pad.
2. Enter the cook time.
3. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:

- **HOLD WARM** operates for up to 99 minutes 99 seconds.
- **Food cooked covered** should be covered during **HOLD WARM**
- **Pastry items** (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during **HOLD WARM**.
- **Complete meals** kept warm on a dinner plate can be covered during **HOLD WARM**.

Food type	Recommended Quantity
Liquid	1-2 cups
Dry	5-10 oz.

Sensor cook table

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Popcorn		Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	3.0 to 3.5 oz. 1 package
Potato		Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use More(9) pad when cooking larger potatoes.	1 to 6 potatoes
VEGETABLES	Fresh Vegetables	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the More(9) pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
	Frozen Vegetables	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the More(9) pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
Pizza Slice		Put 1-4 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use More(9) pad to increase reheat time for thick crust pizza.	1 to 4 Slices
COOK	Beverage	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. <i>Note:</i> • Reheat times based on an 8 ounce cup. • Beverage heated with the beverage feature may be very hot. • Remove container with care.	8 oz.
	Frozen Dinner	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 14 oz.
	Frozen Breakfast	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	4 to 8 oz.
Chicken Breast		Place chicken breasts on a microwave-safe plate and cover with plastic wrap. Cook to an internal temperature of 170 degrees F. Turn over during countdown time. Let stand 5 minutes. Use the More(9) pad to increase cooking time for larger or thicker chicken breasts. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 24 oz.

ENGLISH

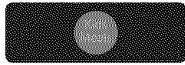
Sensor reheat table

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Dinner Plate		Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using cooking time and power level. Do not continue cooking using the Reheat pad. <i>Contents:</i> • 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) • 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) • 1/2 cup vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole		Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using time and power level. Do not continue cooking using the Reheat pad. Stir foods once before serving.	1 to 4 servings.
Pasta		<i>Contents:</i> • Casserole-refrigerated foods. (Examples: Lasagna and beef stew.) • Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	

Kids Meals

KIDS MEALS lets you heat 4 categories of food: **Chicken Nuggets, Hot Dogs, French Fries and Frozen Sandwiches.**

Example: To cook frozen sandwiches.



1. Touch **KIDS MEALS** pad.



2. Choose food category(1-4).



3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Chicken Nuggets	1
Hot Dogs	2
French Fries	3
Frozen Sandwiches	4

Kids Meals chart

ITEM	AMOUNT OR SERVINGS	REMARKS
Frozen Chicken Nuggets	1 serving (4-5 oz.) 2 servings (6-7 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 minute.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	<ul style="list-style-type: none"> Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
French Fries	1 serving (4-5 oz.) 2 servings (6-7 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. Blot with additional paper towel after removal from oven.
Frozen Sandwiches	1 EA 2 EA	<ul style="list-style-type: none"> Place frozen sandwich in susceptor "sleeve" (which is in package) and put on plate.

ENGLISH

Soften/Melt

SOFTEN/MELT lets you soften or melt 3 categories of food: Melt Chocolate, Soften Cream Cheese and Melt Butter.

Example: To melt chocolate.



1. Touch **SOFTEN/MELT** pad.



2. Choose food category(1-3).



3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Melt Chocolate	1
Soften Cream Cheese	2
Melt Butter	3

Soften/Melt chart

ENGLISH

ITEM	AMOUNT OR SERVINGS	REMARKS
Melt Chocolate	2 squares or 1 cup chips	<ul style="list-style-type: none"> Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
Soften Cream Cheese	1 package (8 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. Let stand 1-2 minutes.
Melt Butter	1 stick (1/4 lb.)	<ul style="list-style-type: none"> Remove wrapping and cut butter in half vertically.
	2 sticks (1/2 lb.)	<ul style="list-style-type: none"> Place butter in dish, cover with wax paper. Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.

Snacks

SNACKS lets you heat 4 categories of food: Nachos, Chicken Wings, Potato Skins, and Cheese Sticks.

Example: To cook chicken wings.



1. Touch **SNACKS** pad.



2. Choose food category(1-4).



3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Nachos	1
Chicken Wings	2
Potato Skins	3
Cheese Sticks	4

Snacks chart

ITEM	AMOUNT OR SERVINGS	REMARKS
Nachos	1 serving	<ul style="list-style-type: none"> Place tortilla chips on plate without overlapping. Sprinkle evenly with cheese. Contents: - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	5-6 oz. 7-8 oz.	<ul style="list-style-type: none"> Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	<ul style="list-style-type: none"> Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4" of skin. Place skins in spoke fashion around plate. Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
Cheese Sticks	5-6 pcs. 7-10 pcs.	<ul style="list-style-type: none"> Place cheese sticks on plate in spoke fashion. Do not cover.

ENGLISH

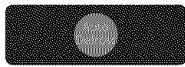
Auto Defrost

Defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle.

After touching the **AUTO DEFROST** pad once, enter the food weight.

Available weight ranges are 0.1 to 6.0 lbs.

Example: To defrost 1.2 lbs of meat.



1. Touch **AUTO DEFROST** pad.



2. Enter the weight.



3. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:

- After you touch **ENTER/START** pad, the display counts down the defrost time. The oven will beep twice during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn the food as needed. Remove any portions that have thawed or separate please then return frozen portions to the oven and touch **ENTER/START** pad to resume the defrost cycle.
- **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

Defrosting guide

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

FOOD	STANDARD AMOUNT	PROCEDURE
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 15 to 30 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

Defrost tips

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.

1 pound Defrost

The 1 POUND DEFROST feature provides a rapid defrost for 1.0 pound frozen food. The oven automatically sets the defrosting time.

Example: To defrost 1lb. ground beef.



1. Touch **1 POUND DEFROST** pad.



2. Touch **ENTER/START** pad.

Cooking guide

Guide for cooking meat in your microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.

Food	Cook time	Power level	Directions
Roast Beef Boneless (Up to 4 ls.)	7-11 min./lb. for 145° F (Rare)	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.
	8-12 min./lb. for 160° F (Medium)		
	9-14 min./lb. for 170° F (Well Done)		
Pork Boneless or bone-in (Up to 4 lbs.)	11-15 min./lb. for 170° F (Well Done)	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.

- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.
- Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.

Food	Remove from oven	After standing (10 -15 min.)
Beef	Rare	135 °F
	Medium	150 °F
	Well Done	160 °F
Pork	Medium	150 °F
	Well Done	160 °F
Poultry	Dark meat	170 °F
	Light meat	160 °F

Guide for cooking poultry in your microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions toward the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.

ENGLISH

Guide for cooking seafood in your microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb Power Level:Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for cooking eggs in your microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for cooking vegetables in your microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time has passed.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes, while a dish of peas can be served immediately.

Cooking utensils

Microwave utensil guide

ENGLISH

USE	DO NOT USE
<p>OVEN PROOF GLASS (<i>treated for high intensity heat</i>): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim.</p> <p>CHINA: Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim.</p> <p>PLASTIC: Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags only for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.</p> <p>PAPER: Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.</p>	<p>METAL UTENSILS: Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven.</p> <p>METAL DECORATION: Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven.</p> <p>ALUMINUM FOIL: Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven.</p> <p>WOOD: Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way.</p> <p>TIGHTLY COVERED UTENSILS: Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode.</p> <p>BROWN PAPER: Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn.</p> <p>FLAWED OR CHIPPED UTENSILS: Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven.</p> <p>METAL TWIST TIES: Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.</p>

Care and Cleaning

Care and Cleaning

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. Never use rough powder or pads. Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

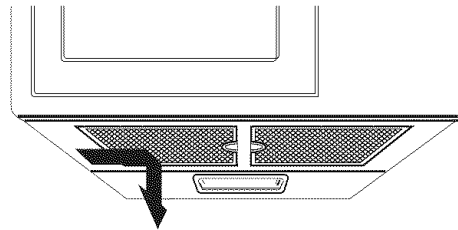
Cleaning the grease filter

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

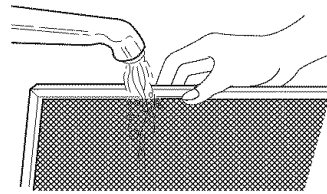
CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

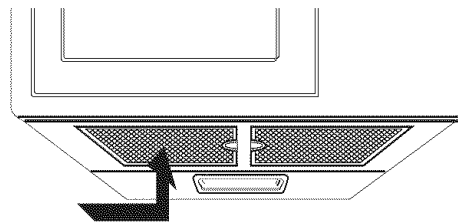
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.



3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



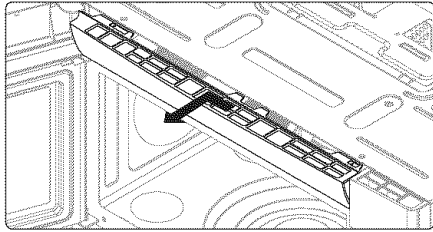
ENGLISH

Charcoal Filter replacement

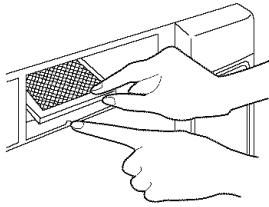
If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. The charcoal filter is available from Sears by calling

1-800-4-MY-HOME® or from sears.com.

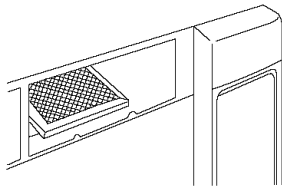
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the two vent grille mounting screws. (2 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove old filter.



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



7. Replace the mounting screws and close the door. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

CHARCOAL FILTER PART NO.

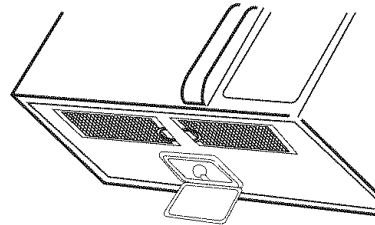
Part No.: DE63-00367D

Cooktop/Night Light replacement

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

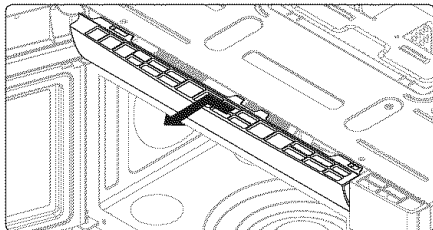
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



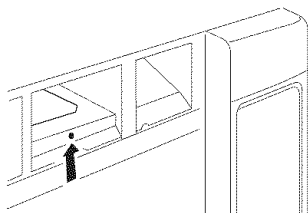
3. Replace bulb with 20 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

Oven Light replacement

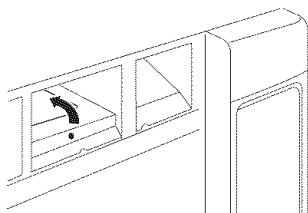
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws. (2 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the bulb holder.



6. Remove bulb holder.



7. Replace bulb with a 40 watt appliance bulb.
8. Replace the bulb holder.
9. Replace the grille and 2 screws. Turn the power back on at the main power supply.

Troubleshooting

Troubleshooting guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

ENGLISH

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press **STOP/CLEAR** pad twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display: **PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY**. Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

NOTE:

If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.

**If none of these items are causing your problem,
call Sears service at 1-800-4-MY-HOME®**

Contenidos

Garantía en Combinación	33
Servicio Sears	34
Contratos maestros de protección	34
Instrucciones de Seguridad Importantes	35
Obtener los mejores resultados de cocción	39
Prueba de la vajilla o los utensilios	39
Características	40
Especificaciones del horno	40
Features (Características)	42
Manual de Instrucciones	43
Conozca su horno de microondas	43
Clock (Reloj)	43
Kitchen Timer (Temporizador de La Cocina)	43
Control Setup (Configuración de Controles)	43
Vent Fan (Ventilación)	44
Delay Off (Retraso Apagado)	44
Child Lock (Bloqueo para Niños)	44
Add 30 Sec (Agregar 30 Seg.)	44
Light Timer (Temporizador de la Luz)	45
Light HiLo/Off (Luz Alta/Baja/Apagada)	45
More/Less (Más/Menos)	45
Custom Program (Programa Personalizado)	46
Cocinar con niveles de potencia altos	46
Cocinar con niveles de potencia más bajos	46
Cocinar con más de un ciclo de cocción	47
Guía de cocción para niveles de potencia más bajos	47
Instrucciones del sensor	48
Guía de cocción con sensor	48
Agregar o restar tiempo de cocción	48
Pizza Slice (Rebanada de Pizza)	49
Popcorn (Palomitas de Maíz)	49
Baked Potato (Papa al Horno)	49
Vegetable (Verduras)	49
Cook (Cocción)	50
Reheat (Recalentamiento)	50
Hold Warm (Mantener Caliente)	50
Kids Meals(Comidas para Niños)	52
Soften/Melt(Suavizar/Derretir)	53
Snacks	54
Auto Defrost (Descongelamiento Automático)	55
1 pound Defrost (Descongelamiento de 1 Libra)	56
Guía de cocción	57
Utensilios para Cocinar	59
Guía de utensilios para microondas	59
Cuidado y Limpieza	60
Cuidado y limpieza	60
Limpieza del filtro de grasa	60
Reemplazo del filtro de carbón	61
Reemplazo de la luz de la cubierta/luz nocturna	61
Reemplazo de la luz del horno	62
Solución de Problemas	63
Guía de solución de problemas	63

Garantía en Combinación

Garantía limitada de un año

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

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

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

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

Cláusula de exención de responsabilidad o garantías implícitas:

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

Esta garantía será aplicable únicamente mientras este electrodoméstico sea utilizado dentro de los Estados Unidos. Esta garantía le otorga unos derechos legales específicos, e incluso puede conferirle otros derechos, distintos dependiendo del estado en que se encuentre.

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

ESPAÑOL

Servicio Sears

Contratos maestros de protección

Felicitaciones por haber realizado una compra inteligente.

Su nuevo producto Kenmore® ha sido diseñado y fabricado para garantizar años de funcionamiento confiable.

No obstante, al igual que todos los productos, es posible que requiera un mantenimiento preventivo o reparación en algunas ocasiones.

En esos momentos, un Contrato maestro de protección puede ahorrarle dinero y evitarle inconvenientes.

El Contrato maestro de protección también lo ayuda a extender la vida útil de su nuevo producto. A continuación, mencionamos lo que incluye el Contrato*:

- ☑ **Piezas y mano** de obra necesaria para ayudar a que los productos funcionen continuamente de manera adecuada **bajo un uso normal**, no sólo ante defectos. Nuestra cobertura **sobrepasa la garantía del producto**. No se cobran deducibles, no se excluyen fallas funcionales de la cobertura— **protección real**.
- ☑ **Servicio especializado** por parte de un grupo de más de **10.000 técnicos autorizados de Sears**, es decir que alguien confiable estará trabajando en su producto.
- ☑ **Visitas de servicio técnico ilimitadas y servicio en todo el país**, las veces que desee, cuando quiera que nos necesite.
- ☑ **Garantía contra defectos de fábrica** – reemplazo de su producto asegurado si se producen cuatro fallas de producto, o más, dentro de los primeros doce meses.
- ☑ **Reemplazo del producto** si no puede repararse.
- ☑ **Control de mantenimiento preventivo anual** cuando lo desee – sin cargo adicional.
- ☑ **Asistencia telefónica rápida** – la denominamos **Resolución Rápida** – apoyo telefónico por parte de un representante de Sears para todos los productos. Considérenos un “manual de usuario que habla”.
- ☑ **Protección en caso de sobretensión** contra daños eléctricos a causa de fluctuaciones de energía.
- ☑ **Protección de pérdida de alimentos por \$250** anuales debido a cualquier tipo de desperdicio de alimentos a causa de fallas mecánicas de cualquier refrigerador o freezer cubierto.
- ☑ **Reembolso de alquiler**, si la reparación de su producto tarda más tiempo del prometido.
- ☑ **Descuento del 10%** del precio de cualquier servicio de reparaciones no cubierto y piezas instaladas afines.

Una vez que adquiera el Contrato, sólo debe realizar una llamada telefónica para programar el servicio. Puede programar un servicio técnico en línea en cualquier momento, las 24 horas.

El Contrato maestro de protección representa una adquisición sin riesgos. Si por algún motivo, lo cancela durante el período de garantía del producto, proporcionaremos un reembolso total. O bien, un reembolso prorrateado una vez que venza el período de garantía del producto. ¡Adquiera su Contrato maestro de protección ya mismo!

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Para obtener precios e información adicional dentro de los EE.UU., comuníquese al 1-800-827-6655.

*** La cobertura en Canadá difiere en algunos puntos. Para obtener información detallada, comuníquese con Sears Canadá al 1-800-361-6665.**

Servicio de Instalación de Sears

Para obtener instalación profesional de electrodomésticos, abridores de puertas de garage, calentadores de agua y otros artículos del hogar de Sears en los EE. UU o Canadá, comuníquese al **1-800-4-MY-HOME®**.

Instrucciones de Seguridad Importantes

Lo que necesita saber sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta Guía de uso y cuidado no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Debe actuar con sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice el mantenimiento o ponga en funcionamiento el microondas. Comuníquese siempre con su vendedor, distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprende.

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

PELIGRO

PELIGRO – Riesgos inminentes que **CAUSARÁN** lesiones físicas graves o la muerte.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, cumpla lo siguiente:

1. **No** fría en grasa abundante en el horno. La grasa podría recalentarse y se peligrosa de manipular.
2. **No** cocine ni recaliente huevos con cáscara o con yema entera utilizando energía de microondas. Podría acumular presión y estallar. Perfore la yema con un tenedor o cuchillo antes de la cocción.
3. Perfore la piel de las papas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando se perfora la piel, el vapor sale de manera uniforme.
4. **No** ponga en funcionamiento el horno si carga o alimentos dentro.
5. Utilice sólo las palomitas de maíz que vienen en paquetes diseñados y rotulados para uso en el microondas. El tiempo de cocción varía según el vatiage del horno. **No** siga calentando después de que las palomitas de maíz dejaron de estallar. De lo contrario se chamuscarán o quemarán. **No** descuide el microondas.
6. **No** utilice termómetros de cocción comunes en el horno. La mayoría de los termómetro de cocción contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daño al horno.
7. **No** utilice utensilios de metal en el horno.
8. Nunca utilice papel, plástico u otro material combustible que no esté destinado a la cocción.
9. Cuando cocine con papel, plástico u otro material combustible, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
10. **No** utilice toallas de papel que contengan nailon u otras fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calentadas podrían derretirse y hacer que el papel se incendiara.
11. **No** caliente recipientes sellados ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompiera. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de la cocción.
12. Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con su médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

ESPAÑOL

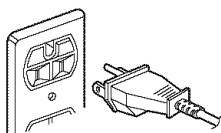
SAVE THESE INSTRUCTIONS

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o la muerte, este horno debe conectarse a tierra y el enchufe no debe alterarse.

Instrucciones de conexión a tierra

El horno DEBE estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica en caso de que haya un cortocircuito. Este horno está equipado con un cable que tiene un conductor a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte las instrucciones de instalación.



Consulte a un electricista o centro de servicio calificado si no comprende bien las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene alguna duda respecto de si el horno está conectado a tierra correctamente. No utilice un cable prolongador. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente de tres ranuras. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 Hz separado con los valores eléctricos nominales mostrados en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, quizás sea necesario un aumento en los tiempos de cocción y pueden saltar los fusibles.

El microondas funciona con la corriente normal doméstica, 110-120V.

Declaración de interferencia de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (EE.UU. solamente)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, y si no se instala y se utiliza correctamente, es decir, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para Equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 de los reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente distinto para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la modificación no autorizada de este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

ESPAÑOL

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva

- A. NO intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.
- B. NO coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- C. NO ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se ocasionen daños a:
 - 1. la puerta (doblada),
 - 2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
 - 3. las juntas de la puerta y las superficies de sellado.
- D. El horno no debe ser regulado o reparado por ninguna persona excepto el personal de servicio debidamente calificado.

ADVERTENCIA

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

1. **No** caliente el líquido demasiado.
2. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
3. **No** utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
5. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios o lesiones físicas o exposición a energía de microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de utilizar el horno.
2. **LEA Y SIGA** las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA” en la página 37.
3. Instale o coloque este horno **SÓLO** de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
4. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y **NO DEBEN CALENTARSE** en este horno.
5. Utilice este horno **SÓLO** para el propósito para el que se diseñó como se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este horno. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISIÓN ESTRICTA** cuando lo utilizan **NIÑOS** o **PERSONAS ENFERMAS**.
7. Consulte las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección Cuidado y Limpieza en la página 60.
8. Los frascos de alimentos de bebé deben abrirse para calentarse y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo, para evitar quemaduras.
9. **NO** utilice este horno para propósitos comerciales. Está fabricado para uso doméstico solamente.
10. **NO** caliente biberones en el horno.
11. **NO** ponga en funcionamiento este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona bien, o si sufrió algún daño o se cayó.
12. Este horno, incluyendo el cable de alimentación, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar el horno. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
13. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otras aberturas del horno.
14. **NO** guarde este horno al aire libre. **NO** utilice este producto cerca del agua – por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
15. **NO** sumerja el cable o el enchufe en agua.
16. Mantenga el cable **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
17. **NO** deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la mesada.
18. Limpie la campana de ventilación con frecuencia.
19. **NO** permita que se acumule la grasa en la campana o los filtros.
20. Tenga cuidado cuando limpie los filtros de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar los filtros.
21. Cuando flambee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
22. Este horno puede utilizarse sobre estufas a gas o eléctricas de 36 pulgadas o menos de ancho.

PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de incendio en la parte interior del horno:

- a. **NO** cocine demasiado la comida. Preste atención al horno cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
- b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
- c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno **CERRADA**, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor.
- d. **NO** use la parte interna del horno para almacenamiento. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocción o alimentos en la parte interna del horno cuando no se utiliza.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Obtener los mejores resultados de cocción

Prueba de la vajilla o los utensilios

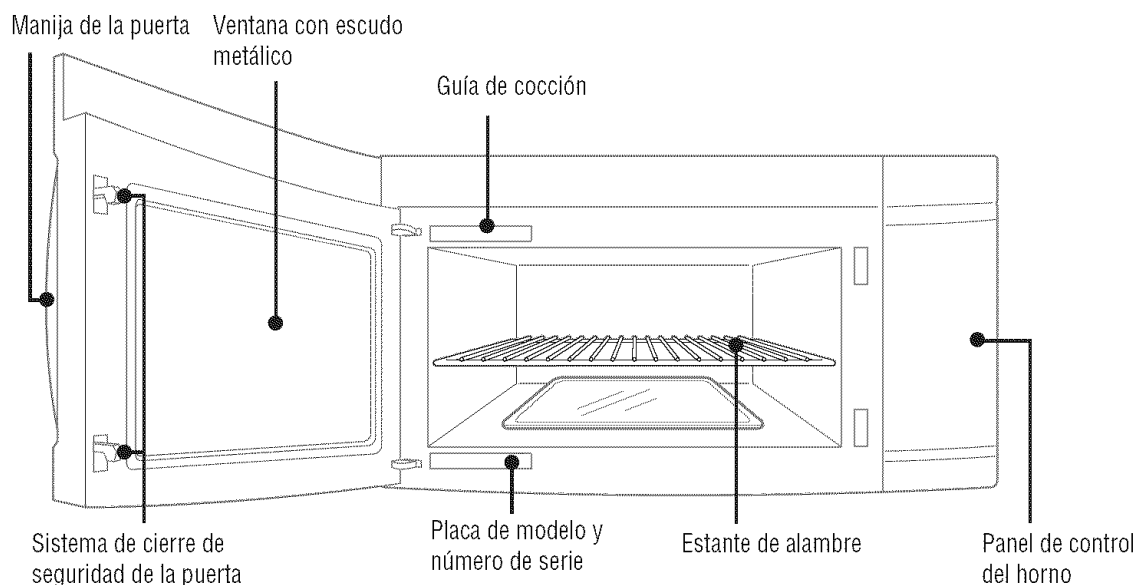
Pruebe la vajilla o los utensilios antes de usarlos. Para comprobar que un plato sea seguro, colóquelo en el horno con una taza de agua al lado. Ponga en funcionamiento el horno durante un minuto al 100% de la potencia de cocción. **Si el plato se calienta, no lo use.**

Algunos platos (de melamina, de cerámica, etc.) absorben la energía del microondas, se calientan demasiado como para ser manipulados y demoran el tiempo de cocción. Cocinar en recipientes de metal no diseñados para ser usados en hornos de microondas podrían dañar el horno, lo mismo podría suceder con los recipientes con metal oculto (ataduras de alambre, papel de aluminio, grapas, esmalte o ribetes de metal).

Para obtener los mejores resultados de su horno de microondas, lea y siga las pautas a continuación.

- **Temperatura de almacenamiento** - Los alimentos que se sacan del freezer o refrigerador tardan más tiempo en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.
- **Tamaño** - Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los de mayor tamaño, los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja. Para una cocción uniforme, reduzca la potencia cuando cocina trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural** - Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía del microondas se ve atraída por las moléculas de agua.
- **Revuelva** - los alimentos tales como guisos y verduras desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor en forma pareja y acelerar la cocción. No es necesario revolver constantemente.
- **Dé vuelta** - los alimentos tales como las chuletas de cerdo, las papas al horno, las carnes asadas o la coliflor entera a la mitad del tiempo de cocción para exponer todos los lados por igual a la energía de microondas.
- **Coloque** las áreas delicadas de los alimentos, tales como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato.
- **Acomode** los alimentos de formas desparejas, tales como las presas de pollo o los filetes de salmón con las partes más gruesas hacia la parte externa del plato.
- **Proteja** con pedazos pequeños de papel de aluminio las partes de los alimentos que puedan cocinarse más rápidamente, tales como las puntas de las alas o los extremos de las patas de las aves.
- **Deje reposar** - Después de retirar el alimento del microondas, cúbralo con papel de aluminio o la tapa del recipiente y déjelo reposar para que se termine de cocinar en el centro y para evitar que los bordes externos se cocinen demasiado. La cantidad del tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie del alimento.
- **Envolver en papel de cera o en una toalla de papel** - Los emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan horneado previamente deben envolverse antes de calentarlos en el microondas para evitar que se sequen.

Características



Especificaciones del horno

Alimentación eléctrica	120 VCA, 60 Hz
Potencia de entrada	1700 W
Potencia de cocción	1100 W Norma 60705 IEC
Frecuencia	2450 MHz
Potencia nominal	14,8 A
Dimensiones exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	758,8 x 427 x 406 mm
Capacidad interior	2,0 pies cúbicos
Peso neto	52.9 lbs.

ESPAÑOL

Estante de alambre

El estante de alambre le ofrece espacio adicional cuando cocina en más de un recipiente a la vez.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de daños materiales:

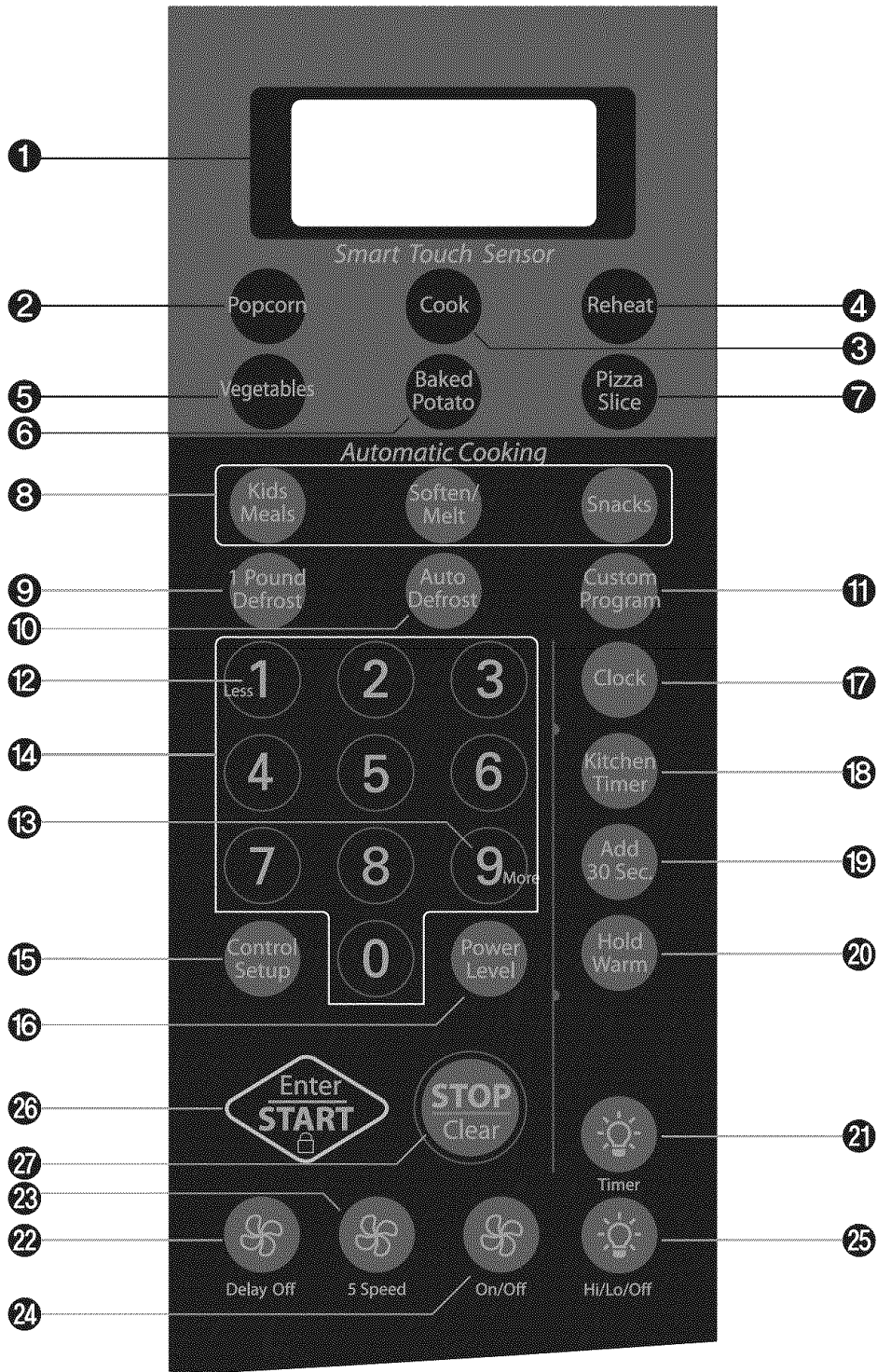
- **No** utilice el estante para cocinar palomitas de maíz.
- El estante debe apoyarse sobre los cuatro soportes plásticos cuando se utilice.
- Utilice el estante sólo cuando cocine alimentos en la posición del estante.
- **No** cocine con el estante en el piso del horno.

Para utilizar el estante:

1. Coloque el estante de manera segura sobre los cuatro soportes plásticos.
- El estante **NO DEBE** tocar las paredes de metal ni la parte trasera del horno de microondas.
2. Coloque cantidades equivalentes de alimentos tanto **ARRIBA COMO ABAJO** del estante.
- La cantidad de alimentos debe ser aproximadamente la misma para compensar la energía de cocción.

IMPORTANTE:

- **NO** almacene ni utilice el estante de alambre en este horno a menos que se vaya a cocinar más de un alimento o una receta lo requiera.
- Podría causar daños en el horno.



ESPAÑOL

Features (Características)

1. **DISPLAY (PANTALLA):** La pantalla incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ):** Oprima esta tecla cuando prepare palomitas de maíz en su horno de microondas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las palomitas de maíz.
3. **COOK (COCCIÓN):** Oprima esta tecla para cocinar bebidas, comidas congeladas, desayunos congelados, pechugas de pollo. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad proveniente de la comida.
4. **REHEAT (RECALENTAMIENTO):** Oprima esta tecla para recalentar un plato de comida, guisos y pastas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad proveniente de la comida.
5. **VEGETABLES (VERDURAS):** Oprima esta tecla para cocinar verduras frescas o congeladas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las verduras.
6. **BAKED POTATO (PAPA AL HORNO):** Oprima esta tecla para cocinar papas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las papas.
7. **PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA):** Oprima esta tecla para recalentar la pizza. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte.
8. **KIDS MEALS, SNACKS, SOFTEN/MELT (COMIDAS PARA NIÑOS, SNACKS, ABLANDAR/DERRETIR):** Oprima estas teclas para cocinar comidas específicas.
9. **1POUND DEFROST (DESCONGELAMIENTO 1LIBRA):** Esta tecla ofrece un descongelamiento RÁPIDO para 1,0 libra de alimentos congelados.
10. **AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO):** Oprima esta tecla para descongelar alimentos según el peso.
11. **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMA PERSONALIZADO):** Oprima esta tecla para recuperar una instrucción de cocción previamente programada en la memoria.
12. **LESS (MENOS):** Oprima esta tecla para restar tiempo de cocción.
13. **MORE (MÁS):** Oprima esta tecla para agregar más tiempo de cocción.
14. **NÚMERO:** Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades o los pesos.
15. **CONTROL SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTROLES):** Oprima esta tecla para modificar las configuraciones predeterminadas del horno.
16. **POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA):** Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
17. **CLOCK (RELOJ):** Oprima esta tecla para ingresar la hora del día.
18. **KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA):** Oprima esta tecla para configurar el temporizador de la cocina.
19. **ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEG):** Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia del 100%.
20. **HOLD WARM (MANTENER CALIENTE):** Toque este pad para "Mantener caliente" las comidas cocinadas en su horno hasta 99 minutos 99 segundos.
21. **LIGHT TIMER (TEMPORIZADOR DE LA LUZ):** Oprima esta tecla para configurar el temporizador de la luz.
22. **LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/BAJA/APAGADA):** Oprima esta tecla para encender la luz de la cubierta.
23. **VENT DELAY ON/OFF (VENTILACIÓN RETRASADA ACTIVADA/DESACTIVADA):** Oprima esta tecla cuando configure el tiempo de ventilación (1, 3, 5, 10, 30 minutos).
24. **VENT 5 SPEED (VENTILACIÓN CON 5 VELOCIDADES):** Oprima esta tecla para elegir una de las 5 velocidades del ventilador.
25. **VENT ON/OFF (VENTILACIÓN ACTIVADA/DESACTIVADA):** Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador.
26. **ENTER/START (INGRESAR/COMENZAR):** Oprima esta tecla para iniciar una función. Si abre la puerta después de que el horno comienza a cocinar, cierre la puerta y oprima la tecla ENTER/START (INGRESAR/COMENZAR) nuevamente.
27. **STOP/CLEAR (APAGAR/ANULAR):** Oprima esta tecla para apagar el horno o anular todas las entradas.

Manual de Instrucciones

Conozca su horno de microondas

Esta sección los conocimientos básicos que debe conocer para manejar su horno de microondas. Por favor lea esta información antes de utilizarlo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento el horno vacío.
- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales no utilice recipientes de barro cocido, papel de aluminio, utensilios de metal ni con adornos de metal en el horno.

Clock (Reloj)

Ejemplo: Para poner el reloj a las 8:00 AM.



1. Oprima la tecla **CLOCK**.



2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.



3. Oprima la tecla **ENTER/START**.



4. Oprima 1 para AM.



5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTA

Siga los pasos 1-3 anteriores en el modo de reloj de 24 horas.

Kitchen Timer (Temporizador de La Cocina)

Puede utilizar su horno de microondas como temporizador. Utilice el Temporizador para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para programar 8 minutos.



1. Oprima la tecla **KITCHEN TIMER**.



2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.



3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo, escuchará señales sonoras y aparecerá la palabra **END (FIN)**.

Control Setup (Configuración de Controles)

Puede modificar los valores predeterminados.

Consulte la siguiente tabla para obtener más información.

Nro	Función	Nro	Función
1	Modo de peso seleccionado	1 2	Lbs. Kg.
2	Control de señal sonora ON/OFF (activada/desactivada)	1 2	Sonido ON (activado) Sonido OFF (desactivado)
3	Control de pantalla de reloj	1 2	12HR 24HR
4	Pantalla	1 2 3	Velocidad lenta Velocidad normal Velocidad rápida
5	Señal de recordatorio de final	1 2	ON (activada) OFF (desactivada)
6	Modo Demo	1 2	ON (activada) OFF (desactivada)
7	Hora de verano	1 2	ON (activada) OFF (desactivada)

Ejemplo: Para cambiar el modo de peso (de Lbs. a Kg.).



1. Oprima la tecla **CONTROL SETUP**.



2. Oprima la tecla numérica 1.



3. Oprima la tecla numérica 2.

Vent Fan (Ventilación)

La ventilación quita el vapor de agua y otros vapores de la superficie de cocción.

Ejemplo: Para seleccionar Level 4 (Nivel 4).



1. Oprima la tecla **ON/OFF (encendido/apagado)**. Esto muestra el último nivel hasta que usted seleccione el nivel de velocidad del ventilador.



2. Oprima la tecla **5 SPEED (5 velocidades)** hasta que en la pantalla aparezca Level 4 (Nivel 4).



3. Oprima la tecla **ON/OFF (encendido/apagado)** para apagar el ventilador cuando lo desee.

NOTA:

Si la temperatura sube demasiado alrededor del horno de microondas, el ventilador de la campana de ventilación se encenderá automáticamente en **LEVEL 2 (Nivel 2)** para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas estén frías. Cuando esto sucede, no se puede apagar la ventilación en forma manual.

Delay Off (Retraso Apagado)

Ejemplo: Para apagar el ventilador después de 30 minutos para el Nivel 4.



1. Oprima la tecla **ON/OFF (encendido/apagado)**.



2. Oprima la tecla **5 SPEED (5 velocidades)** hasta que en la pantalla aparezca Level 4 (Nivel 4).



3. Oprima la tecla **DELAY ON/OFF (Retraso activado/desactivado)** cinco veces.

Child Lock (Bloqueo para Niños)

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie accidentalmente o sea utilizado por niños.

La función Child Lock también es útil cuando se limpia el panel de control. Child Lock evita la programación accidental cuando se limpia el panel de control.

Ejemplo: Para configurar el bloqueo para niños.



Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/START** durante más de 3 segundos. En la pantalla se leerá **CHILD LOCK ON (Bloqueo para niños activado)** y se escucharán dos señales sonoras.

Ejemplo: Para cancelar el bloqueo para niños.



Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/START** durante más de 3 segundos. Desaparecerá la palabra **LOCKED (Bloqueado)** y se escucharán dos señales sonoras.

Add 30 Sec (Agregar 30 Seg.)

Esta tecla ahorra tiempo y le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en el microondas sin la necesidad de oprimir la tecla ENTER/ START.

Ejemplo: Para programar AGREGAR 30 SEG para añadir 2 minutos.



Oprima la tecla **ADD 30 SEC**. 4 veces. El horno comienza la cocción y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.

Light Timer (Temporizador de la Luz)

Puede programar la **LUZ** para que se encienda y se apague automáticamente en cualquier momento. La luz se enciende a la misma hora cada día hasta que se reinicia.

Ejemplo: Se enciende a las 2:00 AM, se apaga a las 7:00 AM.

Modo de reloj de 12 horas.



1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.



2. Ingrese la hora a la que desea que se encienda la LUZ.



3. Oprima la tecla **ENTER/START**.



4. Oprima **1** para AM.



5. Oprima la tecla **ENTER/START**.



6. Ingrese la hora a la que desea que se apague la LUZ.



7. Oprima la tecla **ENTER/START**.



8. Oprima **2** para PM.



9. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Modo de reloj de 24 horas.



1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.



2. Ingrese la hora a la que desea que se encienda la LUZ.



3. Oprima la tecla **ENTER/START**.



4. Ingrese la hora a la que desea que se apague la LUZ.



5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Pour annuler le light timer (Minuteur d'éclairage).



1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.



2. Oprima la tecla **0**.

NOTA:

Si desea cancelar el **LIGHT TIMER** en funcionamiento, oprima la tecla **0**.

Light HiLo/Off (Luz Alta/Baja/ Apagada)



Oprima la tecla **LIGHT HI/LO/OFF** una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna, o tres veces para apagar la luz.

More/Less (Más/Menos)

Los botones **More/Less** le permiten ajustar los tiempos de cocción preconfigurados. Sólo funcionan en los modos **Sensor Reheat** (recalentamiento con sensor), **Sensor cooking** (cocción con sensor) (excepto para Bebidas), **Add 30 sec.** (agregar 30 seg), **Custom Cook** (cocción personalizada) o **Time Cook** (cocción por tiempo). Utilice el botón **More/Less** sólo después de haber comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.



Para **AGREGAR** más tiempo a un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **MORE (9) (Más)**.



Para **REDUCIR** más tiempo de un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **LESS (1) (Menos)**.

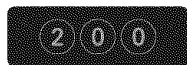
Custom Program (Programa Personalizado)

CUSTOM PROGRAM le permite recuperar una instrucción de cocción previamente incorporada a la memoria y comenzar a cocinar rápidamente.

Ejemplo: Para cocinar durante 2 minutos a una potencia del 70%.



1. Oprima la tecla **CUSTOM PROGRAM**.



2. Ingrese el tiempo de cocción.



3. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.



4. Ingrese en nivel de potencia.



5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Ejemplo: Para recuperar el programa personalizado.



1. Oprima la tecla **CUSTOM PROGRAM**.



2. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Cocinar con niveles de potencia altos

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 8 minutos 30 segundos a una potencia del 100%.



1. Ingrese el tiempo de cocción.



2. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Cocinar con niveles de potencia más bajos

La cocción con el nivel de potencia HIGH no siempre le brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, tales como las carnes asadas, los alimentos horneados o los flanes. Su horno tiene 10 ajustes de potencia además de HIGH.

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 7 minutos 30 segundos a una potencia del 70%.



1. Ingrese el tiempo de cocción.



2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.



3. Ingrese en nivel de potencia.



4. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Para conocer los niveles de potencia consulte la guía de cocción en la página 47.

IMPORTANTE:

- NO almacene ni utilice el estante de alambre en este horno a menos que se vaya a cocinar más de un alimento o una receta lo requiera.
- Podría causar daños en el horno.

Cocinar con más de un ciclo de cocción

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren un nivel de potencia durante un tiempo y otro nivel de potencia durante otro tiempo. Su horno puede configurarse para pasar de uno a otro automáticamente, durante tres ciclos como máximo si el primer ciclo de calentamiento es el de descongelamiento.

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 3 minutos a una potencia del 90% y luego a una potencia del 70% durante 7 minutos 30 segundos.

1. Ingrese el primer tiempo de cocción.
 
2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.
 
3. Ingrese en nivel de potencia.
 
4. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
 
5. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.
 
6. Ingrese en nivel de potencia.
 
7. Oprima la tecla **ENTER/START**.
 

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Guía de cocción para niveles de potencia más bajos

Los 9 niveles de potencia además del HIGH le permiten elegir el nivel de potencia más adecuado para los alimentos que cocina. A continuación se enumeran los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor a cada nivel y la potencia del microondas que utiliza.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA DEL MICROONDAS	USO
10 High (alto)	100 %	<ul style="list-style-type: none"> Hervir agua. Cocinar carne picada o comenzar a cocinar carnes asadas. Hacer dulces. Cocinar frutas y verduras frescas. Precalentar una bandeja doradora. Recalentar bebidas. Rebanadas de tocino.
9	90 %	<ul style="list-style-type: none"> Recalentar rebanadas de carne rápidamente. Saltear cebollas, apio y pimiento verde.
8	80 %	<ul style="list-style-type: none"> Todo tipo de recalentamiento. Cocinar huevos revueltos.
7	70 %	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar aves o mariscos. Cocinar panes y productos a base de cereales. Cocinar platos con queso, ternera. Cocinar tortas, muffins, brownies, magdalenas.
6	60 %	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar pasta.
5	50 %	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar carnes. Cocinar budines. Cocinar costillas, costillas asadas, solomillo asado.
4	40 %	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar cortes de carne menos tiernos. Recalentar comidas rápidas congeladas.
3	30 %	<ul style="list-style-type: none"> Descongelar carne de res, de ave y mariscos. Cocinar pequeñas cantidades de alimentos. Terminar de cocinar guiso, estofado y algunas salsas.
2	20 %	<ul style="list-style-type: none"> Ablandar mantequilla y queso crema. Calentar pequeñas cantidades de alimentos.
1	10 %	<ul style="list-style-type: none"> Ablandar helado. Leudar masa con levadura.

Instrucciones del sensor

La Cocción con Sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia. La pantalla indicará el período de detección desplazando el nombre del alimento. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, indicará al horno cuánto más tiempo cocinar. La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener mejores resultados al cocinar con Sensor, siga estas recomendaciones:

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. El plato giratorio de vidrio y la parte externa del recipiente deben estar secos para asegurar mejores resultados de cocción.
3. La mayoría de los alimentos deben cubrirse siempre, sin apretar, con un envoltorio plástico para microondas, papel de cera o una tapa.
4. No abra la puerta ni toque la tecla STOP/CLEAR durante el tiempo de detección. Cuando haya transcurrido el tiempo de detección, se escuchará una señal sonora y aparecerá el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar la comida.

Consulte la página 51 para tabla de sensor.

IMPORTANTE:

Antes de volver a utilizar la cocción con sensor, se debe dejar enfriar el horno durante 5 minutos para que los alimentos se cocinen correctamente.

Guía de cocción con sensor

Los recipientes y las cubiertas adecuadas ayudan a garantizar buenos resultados de cocción con Sensor.

1. Siempre utilice recipientes para microondas y cúbralos con sus tapas o con un envoltorio plástico con ventilación.
2. Nunca utilice cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que salga el vapor y hacer que la comida se pase.
3. Ajuste la cantidad al tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que la parte externa del recipiente de cocción y la parte interna del microondas estén secas antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor de agua pueden engañar al sensor.

NOTA:

Si la comida no está bien cocinada o recalentada cuando se utiliza la función sensor, utilice el nivel de potencia y el tiempo de cocción. **NO** siga utilizando la tecla sensor.

Agregar o restar tiempo de cocción

Utilizando las teclas MORE(9) o LESS(1) se pueden ajustar todas las configuraciones de cocción con sensor y cocción con temporizador para un mayor o menor tiempo.

Pizza Slice (Rebanada de Pizza)

Recalentar pizza con la función **PIZZA SLICE** le permite recalentar una o varias rebanadas de pizza sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

Ejemplo: Para recalentar 2 rebanadas de pizza.



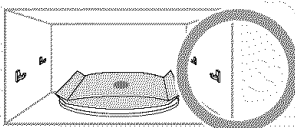
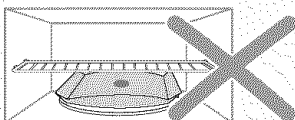
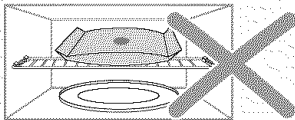
Oprima la tecla **PIZZA SLICE**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

- Cantidades recomendadas: 1-4 rebanadas.

PRECAUCIÓN

- **NO** descuide el microondas mientras prepara palomitas de maíz.
- Cuando cocine palomitas de maíz envasadas comercialmente, **quite el estante del horno**; No coloque la bolsa de palomitas de maíz para microondas sobre la rejilla o debajo de la misma.



Popcorn (Palomitas de Maíz)

La tecla **POPCORN** le permite preparar en el microondas palomitas de maíz envasadas comercialmente. Prepare sólo un paquete a la vez. Para obtener mejores resultados, utilice bolsas nuevas de palomitas de maíz.

Ejemplo: Para preparar palomitas de maíz.



Oprima la tecla **POPCORN**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

- Cantidades recomendadas: 3,0 – 3,5 ozs.

Baked Potato (Papa al Horno)

La tecla **BAKED POTATO** le permite hornear una o varias papas sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

NOTAS:

- El tiempo de cocción está basado en una papa de 8-10 oz.
- Utilice la tecla **More (Más)(9)/Less (Menos)(1)** cuando cocine papas más grandes o más pequeñas.
- Antes de hornear, perforo la papa con un tenedor varias veces.
- Si la papa no está cocinada completamente, utilice **Cooking Time (Tiempo de cocción)** y **NO** utilice la tecla **BAKED POTATO (PAPA AL HORNO)** para completar la cocción.
- Después de hornear, deje reposar durante 5 minutos.

Ejemplo: Para cocinar 2 papas.



Oprima la tecla **BAKED POTATO**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

- Cantidades recomendadas: 1-6 papas, aproximadamente 6-8 ozs. cada una.

Vegetable (Verduras)

La función **VEGETABLES** tiene potencias de cocción predeterminadas para 2 categorías de alimentos: **Frescas, Congeladas**.

Ejemplo: Para cocinar verduras congeladas.



1. Oprima la tecla **VEGETABLES**.



2. Elija la categoría de alimento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Categoría	Número del teclado
Fresca	1
Congelada	2

Cook (Cocción)

Usar la tecla **COOK (COCCIÓN)** le permite calentar comidas comunes preparadas para microondas sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. **COOK (COCCIÓN)** tiene 4 categorías de alimentos predeterminadas: **Bebidas, comidas congeladas, desayunos congelados, pechugas de pollo.**

Ejemplo: Para cocinar un desayuno congelado.



1. Oprima la tecla **COOK**.



2. Elija la categoría de alimento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Categoría	Número del teclado
Bebidas	1
Comida congelada	2
Desayuno congelado	3
Pechuga de pollo	4

Cantidades recomendadas

Bebidas	8 ozs.
Comida congelada	8-14 ozs.
Desayuno congelado	4-8 ozs.
Pechuga de pollo	8-24 ozs.

Reheat (Recalentamiento)

La tecla **REHEAT (RECALENTAMIENTO)** le permite calentar alimentos sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. **REHEAT (RECALENTAMIENTO)** tiene 3 categorías predeterminadas: **Plato de comida, guiso y pasta.**

Ejemplo: Para recalentar un guiso.



1. Oprima la tecla **REHEAT**.



2. Elija la categoría de alimento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Categoría	Número del teclado
Plato de comida	1
Guiso	2
pasta	3

Cantidades recomendadas

Plato de comida	1 portion
Guiso	1 à 4 portions
pasta	1 à 4 portions

Hold Warm (Mantener Caliente)

Pueden mantener calientes y seguros los alimentos cocinados, calentados en su horno de microondas hasta 99 minutos 99 segundos.

Ejemplo: Para caliente durante 60 minutos



1. Oprima la tecla **HOLD WARM (Mantener Caliente)**.



2. Ingrese el primer tiempo de cocción.



3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTAS:

- “Mantener caliente” opera hasta un total de 99 minutos 99 segundos.
- Los alimentos ya cocinados deben ser cubiertos durante “Mantener caliente”.
- Los platos de pastelería (pasteles, empanadas, etc.) deben estar sin cubierta durante la función “Mantener caliente”.
- Las comidas completas que se desee mantener calientes sobre un plato, deben cubrirse durante la función “Mantener caliente”.

Tipo del alimento	Cantidad Recomendada
Líquido	1-2 tazas
Seco	5-10 onza.

Tabla de cocción con sensor

CATEGORÍA		INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Palomitas de maíz		Utilice sólo una bolsa para microondas de palomitas de maíz a la vez. Tenga cuidado cuando saque y abra la bolsa caliente del horno. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	3.0 a 3.5 oz. 1 paquete.
Papa		Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Déjelas reposar 3-5 minutos. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla More(9) cuando cocine papas más grandes.	1 a 6 papas
VERDURAS	Verduras frescas	Coloque las verduras frescas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla More(9) cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
	Verduras congeladas	Coloque las verduras congeladas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla More(9) cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
Rebanada de pizza		Coloque 1-4 rebanadas de pizza en un plato para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. No permita que las rebanadas se superpongan. No las cubra. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla More(9) para aumentar el tiempo de recalentamiento para la pizza con masa gruesa.	1 a 4 porciones
COCCIÓN	Bebidas	Utilice una taza o jarro para medir; no lo cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. <i>Nota:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Los tiempos de recalentamiento están basados en una taza de 8 onzas. • La bebida recalentada con esta función puede estar muy caliente. • Saque el recipiente con cuidado. 	8 oz.
	Comida congelada	Quite el envoltorio externo de la comida y siga las instrucciones de la caja para cubrirla y dejarla reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 14 oz.
	Desayuno congelado	Siga las instrucciones del envase para cubrirlo y dejarlo reposar. Utilice esta tecla para emparedados congelados, el plato principal del desayuno, etc. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	4 a 8 oz.
Pechuga de pollo		Coloque las pechugas de pollo en un plato para microondas y cúbralas con un envoltorio plástico. Cocine a una temperatura interna de 170 grados F. Gire durante el tiempo de la cuenta atrás. Deje reposar durante 5 minutos. Utilice la tecla More(9) para aumentar el tiempo de cocción para pechugas de pollo más grandes o más gruesas. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 24 oz.

ESPAÑOL

Tabla de recalentamiento con sensor

CATEGORÍA		INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Plato de comida		Utilice sólo alimentos precocidos refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel de cera, metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con REHEAT (recalentamiento), continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. No siga cocinando utilizando la tecla Reheat (Recalentar). <i>Contenido:</i> <ul style="list-style-type: none"> • 3-4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso) • ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) • ½ taza de verduras (alrededor de 3-4 oz.) 	1 portion (1 assiette)
Guiso		Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con REHEAT (recalentamiento), continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. No siga cocinando utilizando la tecla Reheat (Recalentar). <i>Contenido:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Guisos refrigerados. (Ejemplos: guiso, lasagna) • Espaguetis y raviolos enlatados, alimentos refrigerados. 	1 à 4 portions
Pasta			

Kids Meals(Comidas para Niños)

KIDS MEALS le permite calentar 4 categorías de alimentos: **Trocitos de pollo, Salchichas, Papas fritas y Emparedados congelados.**

Ejemplo: Para cocinar emparedados congelados.



1. Oprima la tecla **KIDS MEALS (COMIDAS PARA NIÑOS)**.



2. Elija la categoría de alimento (1-4).



3. Oprima la tecla **ENTER/START (INGRESAR/COMENZAR)**.

Categoría	Oprima el número del teclado
Croquetas de pollo	1
Perros calientes	2
Papas a la francesa	3
Emparedados congelados	4

Tabla de comidas para niños

ELEMENTO	CANTIDAD O PORCIÓN	COMENTARIOS
Croquetas de pollo	1 porción (4-5 oz.) 2 porciones (6-7 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> Coloque una toalla de papel sobre el plato y acomode los trocitos al estilo de los rayos de una rueda en la toalla de papel. No los cubra. Deje reposar 1 minuto.
Perros calientes	2 EA 4 EA	<ul style="list-style-type: none"> Pinche las salchichas, colóquelas en el plato. Cuando el horno emita la señal sonora, agregue los panes y vuelva a iniciar el horno.
Papas a la francesa	1 porción (4-5 oz.) 2 porciones (6-7 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> Coloque 2 toallas de papel sobre el plato y acomode las papas fritas sobre las toallas, sin superponerlas. Tápelas con otra toalla de papel después de sacarlas del horno.
Emparedados congelados	1 EA 2 EA	<ul style="list-style-type: none"> Coloque el emparedado congelado en el "manguito" susceptible (que está en el paquete) y póngalo en un plato.

Soften/Melt(Suavizar/Derretir)

SOFTEN/MELT le permite ablandar o derretir 3 categorías de alimentos: **Derretir chocolate**, **Ablandar queso crema** y **Derretir manteca**.

Ejemplo: Para derretir chocolate.



1. Oprima la tecla **SOFTEN/MELT** (**SUAVIZAR/DERRETIR**).



2. Elija la categoría de alimento (1-3).



3. Oprima la tecla **ENTER/START** (**INGRESAR/COMENZAR**).

Categoría	Oprima el número del teclado
Derretir chocolate	1
Suavizar queso crema	2
Derretir manteca	3

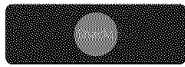
Tabla para ablandar/derretir

ELEMENTO	CANTIDAD O PORCIÓN	COMENTARIOS
Derretir chocolate	2 cuadrados o 1 taza de pepitas	<ul style="list-style-type: none"> Coloque los cuadrados o las pepitas de chocolate en un recipiente para microondas. Revuelva bien en la mitad del tiempo cuando el horno emite una señal sonora, y vuelva a iniciar el horno. A menos que se revuelva, el chocolate mantiene su forma cuando termina el tiempo de calentamiento.
Suavizar queso crema	1 paquete (8 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un recipiente para microondas. Deje reposar durante 1-2 minutos.
Derretir manteca	1 barra (1/4 lb.)	<ul style="list-style-type: none"> Quite el envoltorio y corte la manteca a la mitad en forma vertical. Coloque la manteca en el recipiente, cúbralo con papel de cera. Revuelva bien después de finalizar y deje reposar 1-2 minutos.
	2 barras (1/2 lb.)	

Snacks

SNACKS le permite calentar 4 categorías de alimentos: **Nachos, Alitas de pollo, Papas con piel, y Bastones de queso.**

Ejemplo: Para cocinar alitas de pollo.



1. Oprima la tecla **SNACKS**.



2. Elija la categoría de alimento (1-4).



3. Oprima la tecla **ENTER/START (INGRESAR/COMENZAR)**.

Categoría	Oprima el número del teclado
Nachos	1
Alas de pollo	2
Conchas de papa	3
Palitos de queso	4

Tabla de snacks

ELEMENTO	CANTIDAD O PORCIÓN	COMENTARIOS
Nachos	1 porción	<ul style="list-style-type: none"> Coloque las tortillas de maíz en el plato sin superponerlas. Rocielas con queso en forma pareja. Contenido: 2 tazas de tortillas de maíz 1/3 taza de queso rallado
Alas de pollo	5-6 oz. 7-8 oz.	<ul style="list-style-type: none"> Utilice alitas de pollo precocidas refrigeradas. Coloque las alitas de pollo alrededor del plato al estilo de los rayos de una rueda y cúbralas con papel de cera.
Conchas de papa	1 papa cocida 2 papas cocidas	<ul style="list-style-type: none"> Corte la papa cocida en 4 rebanadas parejas. Quite la pulpa de la papa dejando aproximadamente 1/4" de piel. Coloque las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato. Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No las cubra.
Palitos de queso	5-6 piezas 7-10 piezas	<ul style="list-style-type: none"> Coloque los bastones de queso en el plato al estilo de los rayos de una rueda. No los cubra.

Auto Defrost (Descongelamiento Automático)

Las opciones de descongelamiento están programadas en el horno. La función de descongelamiento le ofrece el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados, dado que el horno configura automáticamente los tiempos de descongelamiento de acuerdo con el peso que usted ingresa. Para mayor comodidad, la función AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO) emite señales sonoras que le recuerdan controlar o dar vuelta los alimentos durante el ciclo de descongelamiento.

Después de tocar la tecla **AUTO DEFROST** una vez, seleccione el peso de los alimentos.

Los rangos de peso disponibles son de 0,1 a 6,0 lbs.

Ejemplo: Para descongelar 1,2 lbs de carne.



1. Oprima la tecla **AUTO DEFROST**.



2. Ingrese el peso.



3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTAS:

- Después de presionar **ENTER/START**, la pantalla cuenta el tiempo de descongelamiento en forma regresiva. El horno emitirá la señal sonora dos veces durante el ciclo de descongelamiento. En ese momento, abra la puerta y dé vuelta los alimentos según sea necesario. Saque las porciones que se hayan descongelado luego coloque las porciones congeladas en el horno y presione **ENTER/START** para reanudar el ciclo de descongelamiento.
- El horno no se detendrá durante la SEÑAL SONORA a menos que se abra la puerta.**

Guía para el descongelamiento

Siga estas instrucciones cuando descongele los distintos tipos de alimentos.

ALIMENTO	CANTIDAD ESTÁNDAR	PROCEDIMIENTO
Roshif, cerdo	2.5-6.0 lbs.	Comience con el alimento con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelos reposar, cubiertos, durante 15 a 30 minutos.
Bistecs, chuletas, pescado	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Saque cualquier alimento que esté casi descongelado. Deje reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Carne picada	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
Pollo entero	2.5-6.0 lbs.	Quite los menudos antes de congelar aves. Comience a descongelar con la parte de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Deje reposar, cubierto, durante 30-60 minutos en el refrigerador.
Trozos de pollo	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode o saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.

Consejos para el descongelamiento

- Cuando utiliza la función AUTO DEFROST, el peso que se debe ingresar es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).
- Utilice AUTO DEFROST sólo para alimentos crudos. AUTO DEFROST obtiene mejores resultados cuando los alimentos que se descongelarán están a un mínimo de 0°F (sacados directamente de un auténtico freezer). Si el alimento se almacenó en un refrigerador-freezer que no mantiene una temperatura de 5°F o menos, siempre programe un peso inferior del alimento (durante un tiempo de descongelamiento más reducido) para evitar cocinar el alimento.
- Si el alimento queda hasta 20 minutos fuera del freezer, ingrese un peso inferior del alimento.
- La forma del envase altera el tiempo de descongelamiento. Los paquetes rectangulares chatos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Separe los pedazos a medida que comienzan a descongelarse. Los pedazos separados se descongelan con más facilidad.
- Cubra áreas de los alimentos con pedacitos pequeños de papel de aluminio si comienzan a calentarse.
- Puede utilizar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger alimentos como las alas de pollo, los extremos de las patas y las colas de pescado, pero el papel no debe tocar los laterales del horno. El papel de aluminio produce chispas, lo que puede dañar el revestimiento del horno.

1 pound Defrost (Descongelamiento de 1 Libra)

La función 1 POUND DEFROST ofrece un descongelamiento rápido para alimentos congelados de 1,0 libra. El horno configura automáticamente el tiempo de descongelamiento.

Ejemplo: Para descongelar 1 lb. de carne picada.



1. Oprima la tecla **1 POUND DEFROST**.



2. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Guía de cocción

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Comience a cocinar la carne con el lado de la grasa hacia abajo. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o área de carne delgadas.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Instrucciones
Rosbif sin hueso (hasta 4 lbs.)	7-11 min./lb. para 145° F (Jugoso)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10 minutos.
	8-12 min./lb. para 160° F (A punto)		
	9-14 min./lb. para 170° F (Bien cocido)		
Cerdo sin hueso o con hueso interno (hasta 4 lbs.)	11-15 min./lb. para 170° F (Bien cocido)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10 minutos.

- Las siguientes temperaturas son las temperaturas a las que se sacan los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.
- Espere un aumento de 10°F en la temperatura durante el tiempo de reposo.

Alimento	Al sacarlo del horno	Après un temps de repos (10 min.)
Carne de vaca	Jugosa	135°F
	A punto	150°F
	Bien cocida	160°F
Carne de cerdo	A punto	150°F
	Bien cocida	160°F
Carne de ave	Carne oscura	170°F
	Carne clara	160°F

Guía para cocinar carne de ave en su microondas

- Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Cubra la carne de ave con papel de cera para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, las áreas de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.
Pedacitos de pollo hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.

Guía para cocinar pescado y mariscos en su microondas

- Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel de cera o toalla de papel genera menos vapor.
- No deje que el pescado se pase, contrólole en el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Bistecs Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 6-10 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los bistecs en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 minutos.
Filetes Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-7 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los filetes en una fuente para horno, dando vuelta cualquier pedazo finito. Cubra con papel de cera. Si tiene más de 2 pulgadas de grosor, dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 minutos.
Camarones Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-5 ½ min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel de cera. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara; pueden explotar.
- Siempre perfora los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos hasta que apenas se endurezcan; quedan duros si se pasan.

Guía para cocinar verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Si se cocinan verduras densas tales como las papas, zanahorias y habichuelas, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán en forma más pareja si se dan vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
- Las verduras enteras sin pelar tales como las papas, calabaza, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlas para evitar que estallen.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo general, cuanto más densa es la comida, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que las verduras y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en el mostrador durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.

Utensilios para Cocinar

Guía de utensilios para microondas

UTILICE	NO UTILICE
<p>VIDRIO RESISTENTE AL HORNO (<i>tratado para calor de alta densidad</i>): Platos de uso general, platos para pastel de carne, platos para tartas, platos para tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y bols sin adornos metálicos.</p> <p>LOZA: Bols, tazas, platos de servir y bandejas sin adornos metálicos.</p> <p>PLÁSTICO: Envoltorio plástico (como por ejemplo tapas)—coloque el envoltorio plástico sin apretar sobre la fuente y presiónelo hacia los lados. Ventile el envoltorio plástico dando vuelta un borde ligeramente para permitir que salga el exceso de vapor. La fuente debe ser lo suficientemente profunda para que el envoltorio plástico no toque los alimentos. A medida que los alimentos se calientan el envoltorio plástico puede derretirse en las partes donde toca los alimentos. Utilice fuentes, tazas y recipientes para freezer semirígidos de plástico. Utilícelos con cuidado dado que el plástico puede ablandarse por el calor de la comida.</p> <p>PAPEL: Toallas de papel, papel de cera, servilletas de papel y platos de papel sin adorno ni diseños metálicos. Observe las instrucciones en la etiqueta del fabricante para su uso en el horno de microondas.</p>	<p>UTENSILIOS DE METAL: El metal protege a los alimentos de la energía del microondas y produce una cocción despareja. También evite los pinchos de metal, los termómetros y las bandejas de aluminio. Los utensilios de metal pueden producir chispas, lo que puede dañar su horno de microondas.</p> <p>DECORACIÓN DE METAL: La vajilla, las fuentes etc adornados con metal o con bordes de metal. Los adornos de metal interfieren con la cocción normal y pueden dañar al horno.</p> <p>PAPEL DE ALUMINIO: Evite las hojas de papel de aluminio grandes porque dificultan la cocción y pueden producir chispas dañinas. Utilice pedacitos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de pollo. Mantenga TODO el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes laterales y la puerta del horno.</p> <p>MADERA: Los bols y tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse cuando los utiliza en el horno de microondas. Las cestas reaccionan de la misma manera.</p> <p>UTENSILIOS CON TAPAS APRETADAS: Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios que están tapados. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de la cocción. Las bolsas cerradas herméticamente podrían explotar.</p> <p>PAPEL MADERA: Evite utilizar bolsas de papel madera. Absorben demasiado calor y podrían quemarse.</p> <p>UTENSILIOS DEFORMADOS O PICADOS: Cualquier utensilio que esté agrietado, deformado o picado puede romperse en el horno.</p> <p>CIERRES TRENZADOS DE METAL: Retire los cierres trenzados de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan demasiado y podrían causar un incendio.</p>

ESPAÑOL

Cuidado y Limpieza

Cuidado y limpieza

Para un mejor desempeño y mayor seguridad, mantenga el horno limpio por dentro y por fuera.

Preste especial cuidado para que el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno se mantengan limpios y sin acumulación de restos de alimentos o grasa. Nunca utilice polvos abrasivos o esponjas duras. Limpie el interior y el exterior del horno de microondas, incluyendo la cubierta inferior de la campana, con un paño suave y una solución con detergente suave tibio (no caliente). Luego enjuague y seque. Utilice un limpiador de cromo y limpie las superficies de cromo, metal y aluminio. Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie su horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione menos eficientemente.
- Limpie los derrames de inmediato. Utilice un paño húmedo y detergente suave. No use detergentes fuertes ni abrasivos.
- Para ayudar a ablandar las partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un medidor de cuatro tazas a potencia Alta durante cinco minutos o hasta que hierva. Déjelo en el horno durante uno o dos minutos.
- Saque la bandeja de vidrio del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar que la bandeja se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en lavavajillas.
- Limpie la superficie externa del horno con detergente y un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Para evitar causar daños a las partes operativas del horno, no deje que entre agua en las aberturas.
- Limpie la ventana de la puerta con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular vapor cuando el horno funciona con mucha humedad y esto de ninguna manera indica una fuga del microondas.

- Nunca ponga en funcionamiento el horno sin alimentos dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de vidrio. Puede dejar un vaso de agua en el horno cuando no se use para evitar daños en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

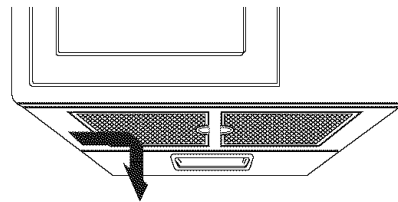
Limpieza del filtro de grasa

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

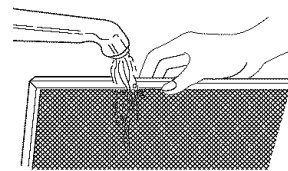
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento la campana del horno sin tener colocados los filtros.

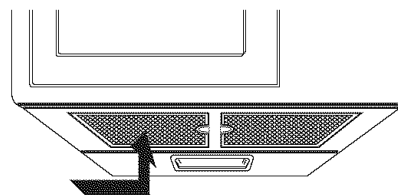
1. Para sacar el filtro de grasa, deslice el filtro hacia un lado. Tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



2. Sumerja el filtro de grasa en agua caliente y detergente suave. Enjuague bien y sacuda para secar. No utilice amoníaco ni lo coloque en un lavavajillas. El aluminio se oscurecerá.



3. Para volver a instalar el filtro, colóquelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el centro del horno para trabarlo.

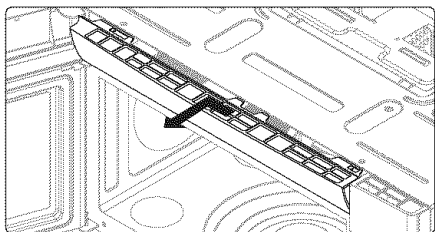


Reemplazo del filtro de carbón

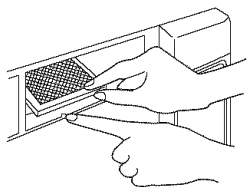
Si su horno tiene ventilación hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse cada 6 a 12 meses, y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no se puede limpiar.

El filtro de carbón está disponible en Sears si llama al 1-800-4-MY-HOME® o visita sears.com.

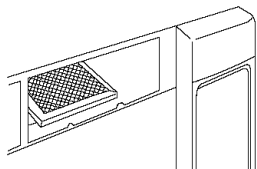
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los dos tornillos de montaje de la rejilla de ventilación. (2 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retírela directamente.



5. Extraiga el filtro viejo.



6. Inserte un nuevo filtro de carbón. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.



7. Vuelva a colocar los tornillos de montaje y cierre la puerta. Conecte la energía eléctrica en el suministro principal y ajuste el reloj.

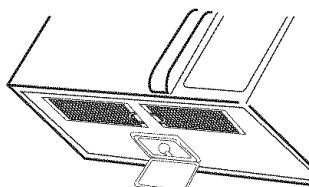
PARTE NRO. DEL FILTRO DE CARBÓN DE LEÑA
Part No.: DE63-00367D

Reemplazo de la luz de la cubierta/luz nocturna

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, use guantes cuando reemplace la bombilla de luz.

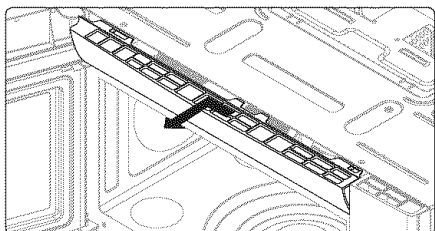
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la bombilla.



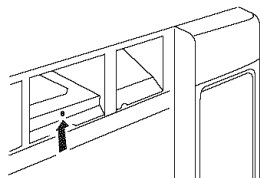
3. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 20 watts.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y los tornillos de montaje.
5. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

Reemplazo de la luz del horno

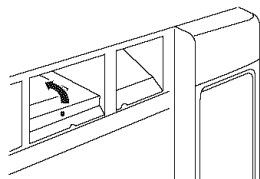
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la rejilla. (2 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retirela directamente.



5. Saque el tornillo que asegura el receptáculo de la bombilla; se encuentra sobre la puerta cerca del centro del horno.



6. Extraiga el portabombilla.



7. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 40 watts.
8. Vuelva a colocar el portabombilla.
9. Vuelva a colocar la rejilla y los 2 tornillos. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

Solución de Problemas

Guía de solución de problemas

Antes de llamar a un técnico para su horno, verifique esta lista de posibles problemas y soluciones.

No funcionan ni la pantalla del horno ni el horno.

- Inserte correctamente el enchufe a un tomacorriente conectado a tierra.
- Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
- Enchufe otro aparato en el tomacorriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.

El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Controle si quedó material de embalaje u otro material en la traba de la puerta.
- Controle que la puerta no esté dañada.
- Presione **STOP/CLEAR** dos veces y vuelva a ingresar las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.

- Si no hubo un corte de electricidad, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si hubo un corte de electricidad, aparecerá el indicador de la hora:
PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY. (POR FAVOR OPRIMA CLOCK (RELOJ) Y CONFIGURE LA HORA DEL DÍA.) Reinicie el reloj y cualquier instrucción de cocción.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.

La comida se cocina demasiado lentamente.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.

Ve chispas o arco eléctrico.

- Saque cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruido o se pega.

- Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.

El uso de su microondas causa interferencia de TV o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como por ejemplo los secadores. Aleje más su microondas de otros electrodomésticos, como su TV o radio.

Nota:

Si el horno está programado para cocinar durante más de 25 minutos, después de los 25 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.

Si ninguno de estos artículos es la causa del problema, comuníquese con el servicio técnico de Sears al 1-800-4-MY-HOME®.

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.)

www.sears.com

For expert home solutions advice: www.managemyhome.com

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 Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

Call anytime, day or night

www.sears.com

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

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

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

The Sears logo is displayed in a large, bold, serif font. The word "Sears" is written in a dark color, with a thin, curved line underneath the letters "e" and "a".

© Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC
© Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
MC Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC