

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado

English / Español

ENGLISH

ESPAÑOL

Models/Modelos: 721.8758*

Kenmore Elite®

Microwave Oven

HORNO DE MICROONDAS

* = color number, número de color



P/No.: MFL56516427

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com



WARRANTY

KENMORE ELITE LIMITED WARRANTY

WITH PROOF OF SALE, the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions. In all cases replacement units or parts are warranted only for the unexpired portion of the warranty period from the original date of sale.

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

FOR FIVE YEARS from the date of sale, the magnetron of this appliance is warranted against defects in material or workmanship. Safety regulations require that the magnetron must be installed by Sears. If the magnetron is defective within the first year, a new one will be supplied and installed at no charge. If the magnetron is defective after the first year, a new one will be supplied but not installed at no charge. You are responsible for the labor cost of part installation after the first year from the date of sale.

For warranty coverage details to obtain free repair or replacement, visit the web page: www.kenmore.com/warranty

All warranty coverage applies for only 90 DAYS from the date of sale if this appliance is ever used for other than private household purposes.

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, bags or screw-in base light bulbs.
2. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
3. Service calls to correct appliance installation not performed by Sears authorized service agents, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
4. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by Sears authorized service

agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.

5. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
6. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
7. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
8. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
9. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

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

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

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open. Open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door:
 - (1) closes properly,
 - (2) is not damaged or bent,
 - (3) has hinges and latches that are not broken or loosened,
 - (4) has undamaged door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

TABLE OF CONTENTS

WARRANTY.....	2	Cooking Guide for Sensor Reheat	18
PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE		Cooking Guide for Sensor Popcorn	18
EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE		Cooking Guide for Sensor Cook	18
ENERGY	2	KitchenTimer	19
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4-5	Soften.....	19
SPECIFICATIONS.....	6	Melt	19
Location of Model Number	6	Kids Meals	19
Oven Specifications	6	Soften Table	20
Electrical Rating	6	Melt Table.....	20
Electrical Requirements	6	Defrost	21
Grounding Instructions.....	6	Defrost Table	21
FEATURES	7-9	Quick Defrost	21
Microwave Oven Features	7	Timed Defrost.....	22
Oven Control Panel	8-9	Defrosting Tips	22
MICROWAVE COOKING TIPS	10	Metal Rack	22
WIRE SHELF USE.....	11	Slide-out Hood.....	22
Wire Shelf Use	11	COOKING TIPS	23-27
Arcing	11	Getting the Best Cooking Results	23
USING THE MICROWAVE OVEN	12-22	Fish and Shellfish	23
Before Using the Microwave Oven	12	Fish and Shellfish Cooking Table	23
Audible Signals	12	Appetizers / Sauces / Soups	24
Interrupting Cooking.....	12	Meat	24
Slide-out Ventilation.....	12	Meat Cooking Table	25
Glass Touch Control Panel.....	12	Poultry	26
Clock	12	Poultry Cooking Table	26
Child Lock	12	Pasta and Rice.....	27
Light Hi/Low/Off.....	13	Pasta Cooking Table	27
Energy Saving.....	13	Rice Cooking Table	27
Add 30 Sec.....	13	MAINTENANCE	28-29
Vent Fan On/Off	13	Care and Cleaning	28
Vent Fan 4 Speed.....	13	Metal Rack	28
Vent Fan Auto Timeset	13	Cleaning the Grease Filters	28
Cooking at High Cook Power	14	Charcoal Filter Replacement.....	28
Microwave Power Levels	14	Cooktop/Night Light Replacement	29
Custom Set	14	Oven Light Replacement.....	29
Multi -Stage Cooking.....	14	COOKWARE AND UTENSILS	30
+ / -	14	Microwave Cookware Guide	30
Custom Cook.....	14	FAQS.....	31
Cooking Guide for Lower Power Levels.....	15	TROUBLESHOOTING	32-34
Sensor Cooking Instructions.....	16	PROTECTION AGREEMENTS.....	35
Sensor Cooking Guide.....	16	SERVICE	Back Cover
Sensor Popcorn	16		
Sensor Reheat	17		
Sensor Cook	17		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

WARNING

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

- **Read all the instructions before using your oven**
- **Do not allow children to use this oven without close supervision.**
- Read and follow the specific

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

found on page 2.

- **Do not use** corrosive chemicals or vapors, such as sulfide and chloride, in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- **Do not store** this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or in a similar location.
- **Do not use** the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the oven cavity when not in use.
- **Clean the ventilating hood frequently.** Do not allow grease to accumulate on the hood or the filters.
- Use care when cleaning the vent hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
- **Do not tamper with the built-in safety switches on the oven door.** The oven has several built-in safety switches to make sure the power is off when the door is open.
- **Turn the fan on to disperse steam or smoke under the hood.** Keep the area under the hood properly ventilated at all times. Turn off cooking equipment if you see flames or a fire occurs.

- Suitable for use above both gas and electric cooking equipment up to 36 inches wide.
- **Do not use this oven for commercial purposes** It is designed for household use only.
- **When cleaning the door and the surfaces that touch the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents and a sponge or soft cloth.**
- **If your oven is dropped or damaged** have it thoroughly checked by a qualified service technician before using it again.
- **To avoid a fire hazard**
 - **Do not severely overcook food.** Severely overcooked foods can start a fire in the oven. Watch the oven carefully, especially if you have paper, plastic, or other combustibles in the oven.
 - **Do not store combustible items (bread, cookies, etc.) in the oven,** because if lightning strikes the power lines it may cause the oven to turn on.
 - **Do not use wire twist-ties in the oven.** Be sure to inspect purchased items for wire twist-ties and remove them before placing the item in the oven.
- **If a fire should start in the oven:**
 - **Keep the oven door closed.**
 - **Turn the oven off.**
 - **Disconnect the power cord or shut off the power at the fuse or circuit breaker panel.**
- **To avoid electric shock**
 - **This appliance must be grounded.** Connect it only to a properly grounded outlet. See the electrical **GROUNDING INSTRUCTIONS** on page 6.
 - **Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug,** if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
 - **Do not immerse the electrical cord or plug in water.**
 - **Keep the cord away from heated surfaces.**

NOTE: Turn the microwave's vent fan on when ever you use the oven range cooktop below it. The fan captures smoke, steam, and odors and also prevents the heat from the cooktop from damaging microwave components. If the microwave is cooking, the vent fan turns on automatically if the sensors detect too much heat from the cooktop. This is normal, and is designed to prevent microwave component damage.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **To avoid improperly cooking some foods.**

- **Do not heat any types of baby bottles or baby food.** Uneven heating may occur and possibly cause personal injury.
- **Do not heat small-necked containers**, such as syrup bottles.
- **Do not deep-fat fry in your microwave oven.**
- **Do not attempt home canning in your microwave oven.**
- **Do not heat the following items in the microwave oven:** whole eggs in the shell, water with oil or fat, sealed containers, or closed glass jars. These items may explode.
- Do not cover or block any openings in the oven.
- Use your oven only for the operations described in this manual.
- Do not run the oven empty, without food in it.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or counter.
- **Preserve the oven floor:**
 - **Do not heat the oven floor excessively.**
 - **Do not** allow the gray film on special microwave-cooking packages to touch the oven floor. Put the package on a microwavable dish.
 - **Do not** cook anything directly on the oven floor or turntable. Use a microwavable dish.
 - Keep browning dishes at least 3/16 inch above the oven floor. Carefully read and follow the instructions for the browning dish. If you use a browning dish incorrectly, you could damage the oven floor.

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.

THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons;

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

WARNING:

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

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

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

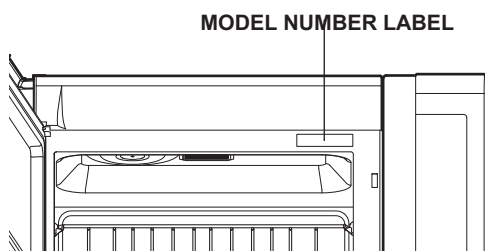
 **WARNING:** This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

Wash hands after handling.

SPECIFICATIONS

LOCATION OF MODEL NUMBER

To request service information or replacement parts, the service center will require the complete model number of your microwave oven. The number is on the inside of the door frame as shown in the illustration below.



OVEN SPECIFICATIONS

Output Power	1,000W (IEC 60705 Standard)
Outer Dimensions	29 7/8" X 17 13/16" X 15 13/16"
Cavity Volume	2.2 cu. ft.
Net Weight	61 lb.

ELECTRICAL RATING

- * Electrical Rating of the Oven: 120V AC 60Hz
- * 14 Amps / 1600 Watts (MWO + Cooktop Lamp + Ventilation Fan)

ELECTRICAL REQUIREMENTS

The oven is designed to operate on a standard 120V/60Hz household outlet. Be sure the circuit is at least 15A or 20A and the microwave oven is the **only appliance on the circuit**. It is not designed for 50Hz or any circuit other than a 120V/60Hz circuit.

GROUNDING INSTRUCTIONS

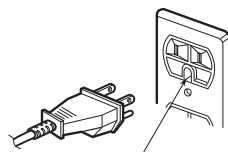
This appliance must be grounded. If an electrical short circuit occurs, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. The cord for this appliance has a grounding wire with a grounding plug. Put the plug into an outlet that is properly installed and grounded.

⚠ WARNING - If you use the grounding plug improperly, you risk electric shock.

Ask a qualified electrician if you do not understand the grounding instructions or if you do not know whether the appliance is properly grounded.

Because this appliance fits under the cabinet, it has a short power-supply cord. See the separate Installation Instructions for directions on properly placing the cord. Keep the electrical power cord dry and do not pinch or crush it in any way.

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

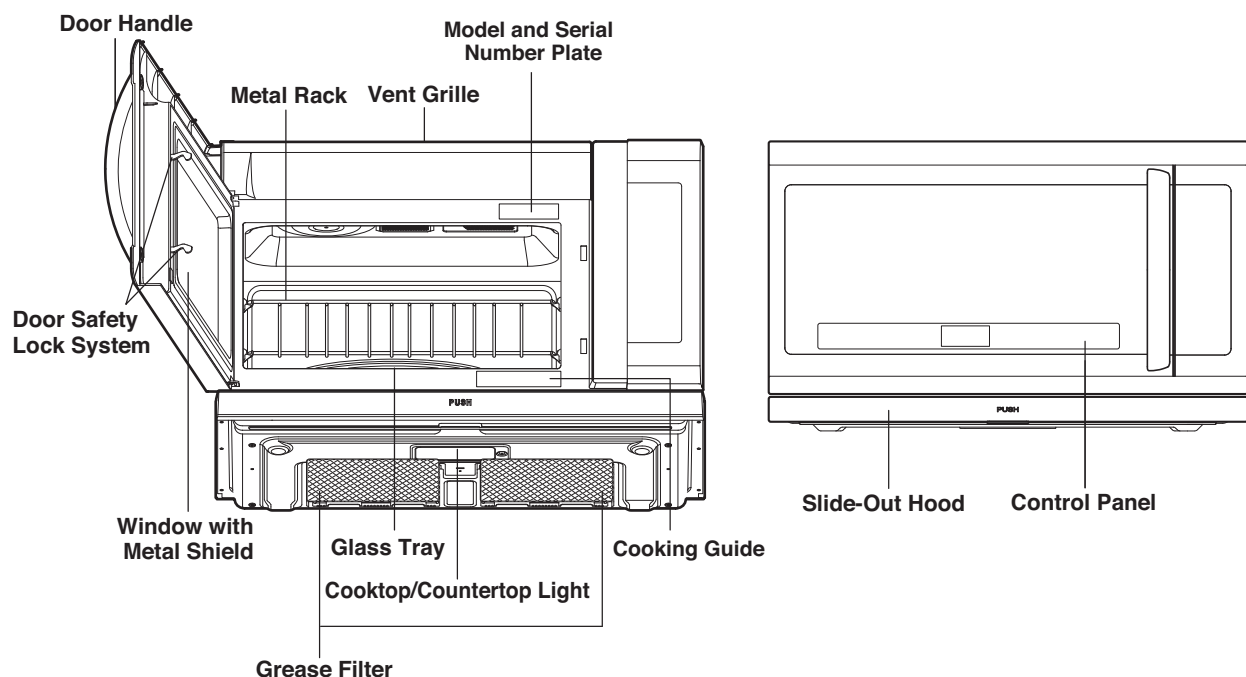


Ensure proper ground exists before use

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

FEATURES

MICROWAVE OVEN FEATURES



⚠ WARNING:

Do not operate the oven when empty or without the glass tray. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

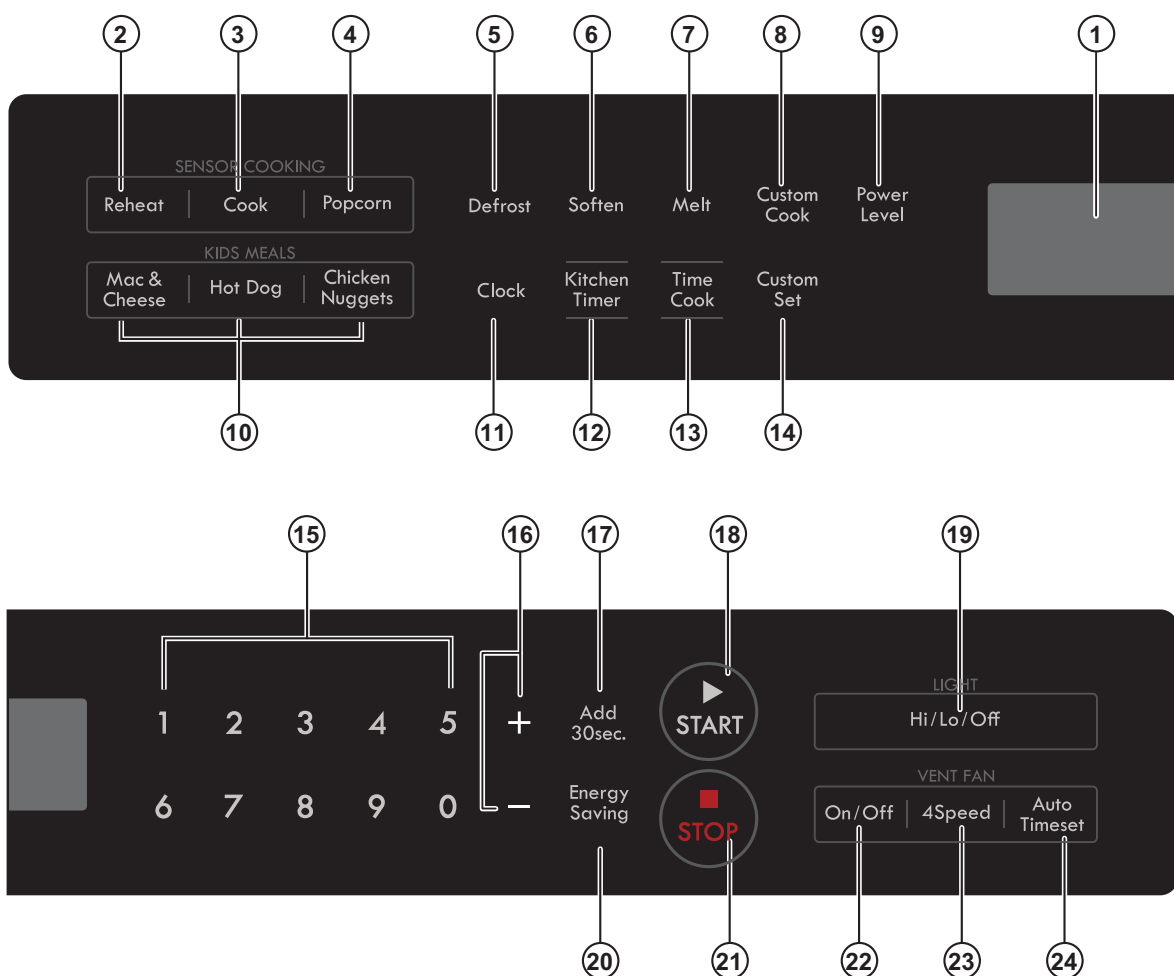
Your microwave oven is designed to make your cooking experience as enjoyable and productive as possible. To get you up and running quickly, the following is a list of the oven's basic features:

- 1. Metal Shielded Window.** The shield prevents microwaves from escaping. It is designed as a screen to allow you to view food as it cooks.
- 2. Model and Serial Number Plate, Cooking Guide & Service call Label**
- 3. Charcoal Filter** (behind Vent Grille)
- 4. Vent Grille**
- 5. Glass Tray.** The glass tray moves food as it cooks for more even cooking. It must be in the oven during operation for best cooking results.
- 6. Cooktop/Countertop Light**
- 7. Control Panel.** Touch the buttons on this panel to perform all functions.
- 8. Metal Rack.** Use for extra space when cooking in more than one container at the same time. Remove cooking rack when you are not using it.
- 9. Grease Filter**
- 10. Slide-Out Hood.** Push the Slide-out hood to move the slide-out hood to the Front or Rear. This will allow you to remove the steam and other vapors more effectively from surface cooking.

FEATURES

OVEN CONTROL PANEL

Your microwave oven control panel lets you select the desired cooking function quickly and easily. All you have to do is touch the necessary Command pad. The following is a list of all the Command and Number pads located on the control panel. For more information on these features, see the **USING YOUR MICROWAVE OVEN** section.



USING GLASS TOUCH CONTROL PANEL

1. Touch the middle of text or number to activate.
2. If you touch the button with a fingernail or fingertip, the control panel may not sense it is being touched.
3. If the control panel or your hands are wet, the control panel may not sense your touch.
4. Remove gloves prior to touching the control panel.

FEATURES

- 1. Display.** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- 2. Reheat.** Reheat has preset Power Levels for 6 categories including a casserole, dinner plate, and soup/sauce. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the food.
- 3. Cook.** Cook has preset Power Levels for 13 categories including frozen lasagna, casseroles, and rice. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the food.
- 4. Popcorn.** Touch this button 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.
- 5. Defrost.** Touch this button to defrost frozen food.
- 6. Soften.** Touch this button to soften butter, ice cream, cream cheese, frozen juice.
- 7. Melt.** Touch this button to melt butter or margarine, chocolate, cheese, and marshmallows.
- 8. Custom Cook.** Touch this button to make oven remember Cook time and Power level.
- 9. Power Level.** Touch this button to select a cooking power level.
- 10. Kids Meals.** Select type of dish to reheat: Mac & Cheese, Hot dog or Chicken nuggets.
- 11. Clock.** Touch this button to enter the time of day.
- 12. Kitchen Timer.** Touch this button to start the kitchen timer.
- 13. Time Cook.** Touch this button to set a cooking time.
- 14. Custom Set.** Touch this pad to change the oven's default setting for sound, clock, display speed, and defrost weight.
- 15. Number.** Touch number buttons to enter cooking time, power level, quantities or weights.
- 16. +, -.** Touch this button to add or subtract ten seconds of cooking time each time you touch it.
- 17. Add 30sec.** Touch this button to add 30 seconds of cooking time each time you touch it.
- 18. START.** Touch this button to start a function. If you open the door after the oven begins to cook, touch START again.
- 19. Light Hi/Lo/Off.** Touch this button to turn the cooktop/countertop light on high/low or off.
- 20. Energy Saving.** Touch this button to save energy.
- 21. STOP.** Touch this button to stop the oven or clear all entries.
- 22. Vent Fan On/Off.** Touch button to turn the vent on or off.
- 23. Vent Fan 4 Speed.** Touch button to change vent speed.
- 24. Vent Fan Auto Timeset.** Touch this button to set ventilation time. (1, 3, 5, 10, and 30 minutes.)

MICROWAVE COOKING TIPS

Amount of Food

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

Starting Temperature of Food

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

Composition of Food

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

Size and Shape

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

Stirring and Turning Foods

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

Covering Food

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

You can use any covering that lets microwaves pass through. See "Getting to Know Your Microwave Oven" for materials that microwaves will pass through.

Releasing Pressure in Foods

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

Using Standing Time

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

Arranging Food

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

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

WIRE SHELF USE

WIRE SHELF USE

- Use the wire shelf **ONLY** when cooking on two levels. Place equal amounts of food **ON AND BELOW** the shelf. The amount of food placed on the shelf and turntable must be approximately the same to balance out the cooking energy.
- Place the four corners of the wire shelf securely into the four plastic rack supports in the oven cavity. The wire shelf **MUST NOT** contact the metal walls or back of the oven cavity. Metal to metal contact can cause arcing, which is a discharge of electrical current that can damage the oven.
- Clean plastic rack supports often (see Cleaning section). Soil buildup on supports may also lead to arcing and cause damage to the oven or supports.

CAUTION

- Do not use the wire shelf when popping microwave popcorn as damage to oven and shelf can occur.
- Do not use the oven with the wire shelf on the microwave floor as damage to oven can occur.
- Do not handle the wire shelf without using pot holders or oven mitts as the wire shelf may be hot.
- Do not use the wire shelf unless cooking or heating more than one food container at the same time.
- Do not store the wire shelf in the microwave oven as damage to the oven can occur if the oven is accidentally turned on.
- Do not attempt to use any other wire shelf besides the one supplied with this oven. The supplied shelf is designed specifically for this oven and using any other shelf can damage the oven.
- Do not cook food directly on the wire shelf. Always place food in a microwave-safe container.

ARCING

Arcing is the microwave term for sparks in the microwave oven. If you see arcing, press the Stop pad and correct the problem. See list of arcing causes below.

Arcing is caused by

- Improper use of the wire shelf.
- Metal or foil touching the side of the oven.
- Plates or dishes with metallic trim or glaze with a metallic sheen.
- Metal such as twist-ties, poultry pins or gold-rimmed dishes in the oven.
- Use in the oven of recycled paper towels containing small metal pieces.
- Food spills that are not cleaned up.
- Operating microwave with no food or liquid in the oven cavity. Never start a cooking cycle without food or liquid in the oven. If using the microwave as a timer always use the special non-cooking timer feature.

IMPORTANT: Always remove the wire shelf before pressing Start pad to make popcorn. Leaving shelf in oven can cause damage to oven and shelf.

USING THE MICROWAVE OVEN

BEFORE USING THE MICROWAVE OVEN

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

CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not run the oven while it is empty.

To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, large sheets of aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven. Keep aluminum foil at least 1 inch from the oven wall, metal rack and other pieces of foil.

AUDIBLE SIGNALS

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

- A beep will sound each time you touch a button.
- 4 beeps signals the end of a cooking cycle.

INTERRUPTING COOKING

Open the door to stop the oven during a cycle. The oven stops heating and the fan stops, but the light stays on.

To restart cooking, close the door and touch START.

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

SLIDE-OUT VENTILATION

Press the center of the slide-out vent to extend the hood. When extended, the hood is better able to gather smoke and steam from the cooktop.

GLASS TOUCH CONTROL PANEL

- Touch the middle of the text or number to activate.
- If you touch the button with a fingernail or fingertip, the control panel may not sense it is being touched.
- If the control panel or your hands are wet, the control panel may not sense your touch.
- Remove gloves prior to touching the control panel.
- Use the child lock feature when cleaning the control panel to avoid unintended activation.

CLOCK

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

Example: To set the clock for 8:00 a.m.

- | | |
|---|---|
| Clock | 1. Touch Clock . |
| 8 0 0 | 2. Enter the time using the number buttons. |
|  | 3. Touch START (or Clock) . |
| 1 | 4. Enter 1 to set a.m. |
|  | 5. Touch START . |

CHILD LOCK

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

Example: To set the child lock.

- | | |
|---|--|
|  | 1. Touch and hold STOP until you hear 2 beeps and "LOCKED" appears (approximately 4 seconds). |
|---|--|

Example: To cancel the child lock.

- | | |
|---|--|
|  | 1. Touch and hold STOP until "LOCKED" disappears (approximately 4 seconds). |
|---|--|

USING THE MICROWAVE OVEN

LIGHT HI/LOW/OFF

The button on the right of the control panel controls the cooktop light.

Example: To turn the light on/off

Hi/Lo/Off

1. Touch **Light Hi/Lo/Off**.

To turn on, touch once.
"Light" will flash in display,
then stay on.

Hi/Lo/Off

2. Touch **Light Hi/Lo/Off**.

To turn off, touch button
again. "Light" disappears
from the display.

ENERGY SAVING

The **Energy Saving** button manually turns off the display to save energy.

If the Clock is not set, the display will automatically turn off after 5 minutes of idleness.

Energy
Saving

1. Touch **Energy Saving** to
turn the display off.

Energy
Saving

2. Touch **Energy Saving** to
turn the display on.

ADD 30 SEC

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

Example: To set ADD 30 SEC for 2 minutes.

Add
30sec.

Touch **Add 30 sec.** 4 times.
The oven begins cooking
and the display shows time
counting down.

NOTE: You can touch **Add 30 sec.** repeatedly to add up to 99 minutes 59 seconds.

VENT FAN ON/OFF

The vent removes steam and other vapors from the surface cooking area.

On/Off

1. Touch **VENT FAN On/Off**.

Touch once. "FAN SLOW"
will scroll in the display.
Fan will work on slow speed.

On/Off

2. Touch **VENT FAN On/Off**.

Fan turns off. "FAN OFF"
scrolls in display.

NOTE: Turn the microwave's vent fan on whenever you use the oven range cooktop below it. The fan captures smoke, steam, and odors and also prevents the heat from the cooktop from damaging microwave components.

If the microwave is cooking, the vent fan turns on automatically if the sensors detect too much heat from the cooktop. This is normal, and is designed to prevent microwave component damage.

VENT FAN 4 SPEED

4Speed

When the fan is on, touch this
button to toggle the fan speed.
Fan speed will change in
sequence from slow, low, high,
turbo and back to slow.

VENT FAN AUTO TIMESET

Auto
Timeset

Touch to set the ventilation time.
Touch repeatedly to toggle
through 1, 3, 5, 10, and 30
minutes.
When the set time elapses, the
vent turns off.

USING THE MICROWAVE OVEN

COOKING AT HIGH COOK POWER

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds.

8 3 0

1. Enter the cook time.



2. Touch **START**.

When the cook time is over, four beeps sound and "**COOK END**" scrolls in display.

MICROWAVE POWER LEVELS

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 10 power level settings in addition to HIGH (100%) power. Refer to the "Cooking Guide for Lower Power Levels" chart on page 13 for more information.

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

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

5 3 0

1. Enter cook time.

Power
Level

2. Touch **Power Level**.

8

3. Enter the power level.



4. Touch **START**. When the cook time is over, four beeps sound and "**COOK END**" appears in the display.

CUSTOM SET

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

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

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

Custom
Set
4
2

1. Touch **Custom Set**.
2. Touch **4**.
3. Touch **2**.

MULTI-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different power levels during different stages of a cook cycle. You can program your oven to switch from one power to another for up to 2 stages. 3 stages can be programmed if the first stage is the defrost cycle.

Example: To cook food for 3 minutes at 100% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

3 0 0

Time
Cook

1. Enter the first cook time.

2. Touch **Time Cook**.

7 3 0

3. Enter the second cook time.

Power
Level

4. Touch **Power Level**.

7

5. Enter the power level.



6. Touch **START**.

When the cook time is over, four beeps sound and "**COOK END**" appears in the display.

+ / -

Use the More or Less buttons to adjust the cook time of any of the preprogrammed features like Cook. Touching + will add 10 seconds to the cooking time each time you touch it. Touching - will subtract 10 seconds from the cooking time each time you touch it.

CUSTOM COOK

CUSTOM COOK lets you to recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking quickly.

Example: To save a 2-minute cook time.

Custom
Cook

1. Touch **Custom Cook**.

2 0 0

2. Enter the cook time.



3. Touch **START**.

Example: To recall the saved program.



1. Touch **STOP**.

Custom
Cook

2. Touch **Custom Cook**.



3. Touch **START**.
When the cook time is over, four beeps sound and **END** appears in the display.

USING THE MICROWAVE OVEN

COOKING GUIDE FOR LOWER POWER LEVELS

The 10 power levels in addition to HIGH 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%	• Boil water • Cook ground beef • Make candy • Cook fresh fruits and vegetables • Cook fish and poultry • Preheat browning dish • Reheat beverages • Cook bacon slices
9	90%	• Reheat meat slices quickly • Saute onions, celery, and green pepper
8	80%	• All reheating • Cook scrambled eggs
7	70%	• Cook breads and cereal product • Cook cheese dishes, veal • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes
6	60%	• Cook pasta
5	50%	• Cook meats, whole poultry • Cook custard • Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast
4	40%	• Cook less tender cuts of meat • Reheat frozen convenience foods
3	30%	• Thaw meat, poultry, and seafood • Cook small quantities of food • Finish cooking casseroles, stews, and some sauces
2	20%	• Soften butter and cream cheese • Heat small amounts of food
1	10%	• Soften ice cream • Raise yeast dough
0	0	• Standing time

USING THE MICROWAVE OVEN

SENSOR COOKING INSTRUCTIONS

Use Sensor Cooking to cook foods without selecting cooking times and power levels. The display indicates the sensor category during the initial sensing period. The oven automatically determines the required cooking time for each food item.

When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it tells the oven how much longer to heat. The display shows the remaining heating time. For best results when sensor cooking, follow these recommendations:

1. Start with foods at their normal storage temperature when using Sensor Cooking.
2. The glass tray and the outside of the container should be dry to assure best cooking results.
3. Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch **STOP** during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps twice 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.

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help to assure good results when using Sensor Cooking.

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.
5. If the food is not as hot as you would like after using the sensor cook or reheat function, use Cook Time to continue heating. Do not repeat the sensor options in succession on the same food.

SENSOR POPCORN

Sensor **Popcorn** lets you pop 2.0, 3.0 and 3.5 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

Example: To pop popcorn.

Popcorn

1. Touch **Popcorn**.



2. Touch **START**.

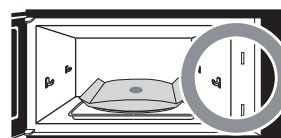
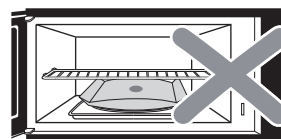
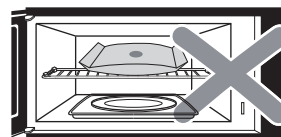
When the cook time is over, four beeps sound and "**COOK END**" appears in the display.

• Recommended amounts: 2.0 - 3.5 oz.

CAUTION

DO NOT leave the 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.



USING THE MICROWAVE OVEN

SENSOR REHEAT

Reheat lets you heat foods without needing to program times and power levels.

Reheat has preset power levels for 6 categories. See the details in the cooking guide table.

Example: To reheat a casserole.

Reheat 1. Touch **Reheat**.

3 2. Touch **3** to choose casserole and cooking will start 3~4 seconds later.

See Cooking Guide for Sensor Reheat table below for info. When the cook time is over, four beeps sound and "**COOK END**" appears in the display.

SENSOR COOK

Using **Cook** lets you heat common microwave prepared foods without needing to program times and power levels.

Sensor **Cook** has preset power levels for 13 food categories. See the details in the cooking guide table.

Example: To cook rice.

Cook 1. Touch **Cook**.

6 2. Touch **6** to choose rice and cooking will start 3~4 seconds later.

See Cooking Guide for Sensor Cook on page 16. When the cook time is over, four beeps sound and "**COOK END**" appears in the display.

ENGLISH

COOKING GUIDE FOR SENSOR REHEAT

CODE	CATEGORY	RECOMMENDED AMOUNTS	DIRECTIONS
1	DINNER PLATE	1 ~ 2 servings	Place food on a plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after heating.
2	SOUP/SAUCE	1 ~ 4 cups	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after heating.
3	CASSEROLE	1 ~ 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after heating.
4	PIZZA	1 ~ 3 slices	This is a reheat function for leftover pizza. Place on paper towel on a microwave safe plate.
5	BAKED GOODS	1 ~ 4 ea.	Place on a paper towel. Do not cover.
6	TEA	1 ~ 2 cups (240 ml per cup)	Use a mug or microwave-safe cup with no cover. Stir after reheating.

USING THE MICROWAVE OVEN

COOKING GUIDE FOR SENSOR POPCORN

CATEGORY	RECOMMENDED AMOUNTS	DIRECTIONS
POPCORN	2.0 - 3.5 oz.	Sensor Popcorn lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use a fresh bag of popcorn. Place a bag of prepackaged microwave popcorn on the center of the glass tray.

COOKING GUIDE FOR SENSOR COOK

CODE	CATEGORY	RECOMMENDED AMOUNTS	DIRECTIONS
1	FRESH VEGETABLE (Hard)	1 - 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. Add water according to the quantity. • 1-2 cups: add 2 tbsp water. • 3-4 cups: add 4 tbsp water.
2	FRESH VEGETABLE (Soft)	1 - 4 cups	Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking. Hard vegetables : carrots, beets, etc. Soft vegetables : cauliflower, broccoli, spinach, etc.
3	FROZEN VEGETABLE	1 - 4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. • 1-2 cups: add 2 tbsp water. • 3-4 cups: add 4 tbsp water. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes.
4	CANNED VEGETABLE	1 - 4 cups	Transfer vegetables from the can to a microwaveable bowl or casserole . Cover with vented plastic wrap. Stir thoroughly after cooking.
5	BAKED POTATO	1 - 4 ea (approx.8 - 10 oz. each)	Pierce skin with a fork and place on paper towel. Do not cover. Let stand 5 minutes after cooking.
6	RICE	½ - 2 cups	Add twice as much water as you have rice (add 2 cups of water to 1 cup of rice). Place in a microwaveable bowl large enough to prevent the water boiling over. Cover with vented plastic wrap. Remove from microwave. After cooking uncover, stir, then recover and let stand 5 minutes
7	FROZEN LASAGNA	10 -21 oz.	Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on a microwaveable plate and cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand in microwave oven 3 minutes.
8	FISH FILLET	4 -16 oz.	Place thawed fish fillets in single layer and cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand 2 minutes.
9	SHRIMP	4 -16 oz.	Place thawed shrimp in single layer and cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand 2 minutes.
10	CHICKEN PIECES	16 - 32 oz.	Place thawed chicken pieces in single layer and cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand 5 minutes.
11	GROUND MEAT	4 -16 oz.	Pack meat loosely into a bowl. Cover with plastic wrap. Stir thoroughly after cooking.
12	CASSEROLE	1 -4 cups	Place in a microwaveable bowl or casserole. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes after cooking.
13	BOILING WATER	1 - 2 cups (240 ml per cup)	Use a wide-mouthed mug. Do not cover. (Be careful! The beverage will be very hot! Sometimes liquids heated in cylindrical containers will splash out unexpectedly when the cup is moved.)

USING THE MICROWAVE OVEN

KITCHEN TIMER

You can use the microwave oven as a timer. Use the Timer for timing up to 99 minutes, 59 seconds.

Example: To count 3 minutes.

Kitchen Timer 3 0 0 	1. Touch Timer. 2. Enter the time by using the number buttons. 3. Touch START. When the time is over, the oven beeps 7 times.
---	---

NOTE: To turn off the Timer while it is still running, touch the **Timer** button.

SOFTEN

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

Example: To soften quart of ice cream.

Soft 2 2 	1. Touch Soft. 2. Choose from menu. Touch 2 to select ice cream. 3. Touch 2 to choose quart. 4. Touch START.
---	---

SOFTEN TABLE

Category	Code	Touch button number		
		1	2	3
Butter	1	1 stick	2 sticks	3 sticks
Ice Cream	2	Pint	Quart	Half gallon
Cream Cheese	3	3 oz.	8 oz.	—
Frozen Juice	4	6 oz.	12 oz.	16 oz.

MELT

The oven uses low power to melt foods such as butter, margarine, chocolate, marshmallows, and processed cheese food. See the following table.

Example: To melt 8 oz. chocolate.

Melt 2 2 	1. Touch Melt. 2. Choose from menu. Touch 2 to select chocolate. 3. Touch 2 to choose 8 oz. 4. Touch START.
---	--

MELT TABLE

Category	Code	Touch button number		
		1	2	3
Butter/Margarine	1	1 stick	2 sticks	3 sticks
Chocolate	2	4 oz.	8 oz.	—
Cheese	3	8 oz.	16 oz.	—
Marshmallows	4	5 oz.	10 oz.	—

KIDS MEALS

Using KIDS MEAL lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and cook power. Mac & Cheese, Hot dog, Chicken Nuggets.

Hot Dog

2 	1. Touch Hot dog. 3. Touch 2. 4. Touch START.
--	--

NOTE: When the cook time is over, four beeps sound and “**COOK END**” appears in the display.

KIDS MEALS TABLE

Category	Touch button number	
	1	2
Mac & Cheese	6 oz.	12 oz.
Hot dog	2 ea	4 ea
Chicken Nuggets	4 oz.	8 oz.

USING THE MICROWAVE OVEN

SOFTEN TABLE

CODE	CATEGORY	START TEMP.	DIRECTION	AMOUNT
1	Butter	Refrigerated	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Butter will be at room temperature and ready for use in a recipe.	1, 2 or 3 sticks (4 oz. / 1 stick)
2	Ice Cream	Frozen	Place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Ice cream will be soft enough to make scooping easier.	Pint, Quart, Half gallon
3	Cream Cheese	Refrigerated	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Cream cheese will be at room temperature and ready for use in a recipe.	3 or 8 oz.
4	Frozen Juice	Frozen	Remove top. Place in oven. Frozen juice will be soft enough to mix easily with water.	6, 12 or 16 oz.

MELT TABLE

CODE	CATEGORY	START TEMP.	DIRECTION	AMOUNT
1	Butter or Margarine	Refrigerated	Unwrap and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. No need to cover butter. Stir at the end of cooking to complete melting.	1, 2 or 3 sticks (4 oz. / 1 stick)
2	Chocolate	Room Temp.	Chocolate chips or squares of baking chocolate may be used. Unwrap squares and place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cycle to complete melting.	4 or 8 oz.
3	Cheese	Refrigerated	Use processed cheese food only. Cut into cubes. Place in a single layer in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cooking to complete melting.	8 or 16 oz.
4	Marshmallows	Room Temp.	Large or miniature marshmallows may be used. Place in a microwave safe dish on the rack over the glass tray. Stir at the end of cycle to complete melting.	5 or 10 oz.

USING THE MICROWAVE OVEN

DEFROST

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

1. **Meat**
2. **Poultry**
3. **Fish**
4. **Bread**

Touch **Defrost** and choose from the menu. Then enter weight. Available weight ranges for Meat, Poultry, and Fish are 0.1 to 6.0 lbs. The available weight range for Bread is 0.1 to 1.0 lb.

Example : To defrost 1.2 lbs. of meat.

- Defrost** 1. Touch **Defrost** once.
- 1** 2. Touch **1** to choose meat.
- 1 2** 3. Enter the weight.
-  4. Touch **START**.

NOTE: After you touch **START**, the display counts down the defrost time. The oven beeps once during the defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food as needed. Remove any portions that have thawed, then return the frozen portions to the oven and touch **START** to resume the defrost cycle.

For best results:

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package. Otherwise, the wrapper will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Form ground meats into the shape of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow glass baking dish or a on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Foods should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

DEFROST TABLE

CATEGORY	FOOD
1. Meat 0.1 to 6.0 lbs. (45 g to 2.7 kg)	Beef Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty. Lamb Chops (1-inch thick), Rolled roast Pork Chops (1/2-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage.
2. Poultry 0.1 to 6.0 lbs. (45 g to 2.7 kg)	Poultry Whole (under 4 lbs.), Cut up, Breasts (boneless) Cornish hens Whole Turkey Breast (under 6 lbs.)
3. Fish 0.1 to 6.0 lbs. (45 g to 2.7 kg)	Fish Fillets, Whole Steaks Shellfish Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops
4. Bread 0.1 to 1.0 lb. (45 g to 454 g)	Muffins Roll cake

QUICK DEFROST

This is a quick defrost feature that allows you to choose a preset 1.0 lb. defrost cycle .

Example: To defrost for 1.0 lb.

- Defrost** 1. Touch **Defrost** twice.
-  2. Touch **START**.
3. Halfway through the cycle, the oven will beep. Open the door, turn the meat over, Close the door, and touch **START** to resume defrosting until the cycle ends.

When the defrost time is over, four beeps sound and **"COOK END"** appears in the display.

USING THE MICROWAVE OVEN

TIMED DEFROST

The Timed Defrost feature allows you to enter a defrost time.

Example: defrost 2 minutes	
Defrost	1. Touch Defrost 3 times.
2 0 0	2. Enter time to defrost.
	3. Touch START .

DEFROSTING TIPS

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

METAL RACK

CAUTION

To avoid risk of property damage:
Do not use the rack to pop popcorn.
The rack must be on the four plastic supports when used.
Use the rack only when cooking food on the rack position.
Do not cook with the rack on the floor of the oven.

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

To use the rack:

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

SLIDE-OUT HOOD

CAUTION

- Do not place any objects on the slide-out hood as they could fall and be damaged.
- Do not pull on slide-out hood or damage may occur.
- Do not spill food or liquid on slide-out hood. Spilling of liquid or food may result in electric shock or oven malfunction.
- Make sure the slide-out hood has been moved back to rear before starting to cook in the microwave.
- Install the microwave oven strictly according to Installation Manual. Install at least 12 inches (30.5cm) above a cooktop.
- Don't leave the cooktop without cookware when cooking, the high temperature of the flame may cause the slide-out hood to melt.
- Close slide-out hood after finished using cooktop.

SLIDE-OUT VENT HOOD

- Press the slide-out vent hood (marked with "PUSH") to extend it forward. To close it, push the vent hood back until it clicks into place.
- Extension of the slide-out vent hood allows more effective capture of smoke and vapor from range-top cooking.

COOKING TIPS

GETTING THE BEST COOKING RESULTS

To get the best results from the 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. The time for recipes in this book is based on the normal storage temperature of the food.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones and 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 the food with foil or a 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 them from drying out.

FISH AND SHELLFISH

Cooking Fish and Shellfish: General Directions

- Prepare the fish for cooking.
 - Completely defrost the fish or shellfish.
 - Arrange unevenly shaped pieces with thicker parts toward the outside of the dish. Arrange shellfish in a single layer for even cooking.
 - The type of cover you use depends on how you cook. Poached fish needs a microwavable lid or **vented** plastic wrap.
 - Baked fish, coated fish, or fish in sauce needs to be covered lightly with waxed paper to keep the coating crisp and the sauce from getting watery.
- Always set the shortest cooking time. Fish is done when it turns opaque and the thickest part begins to flake. Shellfish is done when the shell turns from pink to red and the flesh is opaque and firm.
- The Fish and Shellfish Cooking Table below provides specific directions with Power Level and Cook Time settings for most types of fish and shellfish.

FISH AND SHELLFISH COOKING TABLE

FISH	POWER LEVEL	COOK TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	3 1/2-4 1/2 minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of 1 1/2 quart microwavable baking dish. Brush with melted butter and season, if desired. Cook covered with vented plastic wrap. Let stand covered 2 minutes. If you are cooking more than 1 lb. of fish, turn the fish halfway through cooking.
Fish steaks	HI	4 1/2-5 1/2 minutes	
Whole fish	7	4 1/2-6 minutes	
Scallops	HI	3 1/2-5 minutes	Arrange in a single layer. Prepare as directed above, except stir instead of turning the shellfish.
Shrimp, shelled	HI	3 1/2-5 minutes	

COOKING TIPS

APPETIZERS/SAUCES/SOUPS

Cooking Appetizers: Tips and Techniques

Recommended

- Crisp crackers, such as melba toast, shredded wheat and crisp rye crackers are best for microwave use. Wait until party time to add the spreads. Place a paper towel under the crackers while they cook in the microwave oven to absorb extra moisture.
- Arrange individual appetizers in a circle for even cooking.
- Stir dips to distribute heat and shorten cooking time.

Cooking Sauces: Tips and Techniques

- Use a microwavable casserole or glass measuring cup that is at least two or three times the volume of the sauce.
- Sauces made with cornstarch thicken more rapidly than those made with flour.
- Cook sauces made with cornstarch or flour uncovered so you may stir them two or three times during cooking for a smooth consistency.
- To adapt a conventional sauce or gravy recipe, reduce the amount of liquid slightly.

Cooking Soups: Tips and Techniques

- Cook soups in a microwavable dish which holds double the volume of the recipe ingredients to prevent boil-over, especially if you use cream or milk in the soup.
- Generally, cover microwaved soups with VENTED plastic wrap or a microwavable lid.
- Cover foods to retain moisture. Uncover foods to retain crispness.
- Avoid overcooking by using the minimum suggested time. Add more time, if necessary, only after checking the food.
- Stirring occasionally will help blend flavors, distribute heat evenly, and may even shorten the cooking time.
- When converting a conventional soup recipe to cook in the microwave, reduce the liquid, salt, and strong seasonings.

Not Recommended

- Appetizers with a crisp coating or puff pastry are best done in a conventional oven with dry heat.
- Breaded products can be warmed in the microwave oven but will not come out crisp.

MEAT

Cooking Meat: General Directions

- Prepare the meat for cooking.
 - Defrost completely.
 - Trim off excess fat to avoid splattering.
 - Place the meat, fat side down, on a microwavable rack in a microwavable dish.
 - Use oven cooking bag for less tender cuts of meat.
 - Arrange the meat so that thicker portions are toward the outside of the dish.
 - Cover the meat with waxed paper to prevent splattering.
- Tend the meat as it cooks.
 - Drain juices as they accumulate to reduce splattering and keep from overcooking the bottom of the meat.
 - Shield thin or bony portions with strips of foil to prevent overcooking.

NOTE: Keep the foil **at least 1 inch** from the oven walls, and do not cover more than one-third of the meat with foil at any one time.

- Let the meat stand covered with foil 10-15 minutes after you remove it from the oven. The internal temperature of the meat may rise from 5-10°F during standing time.

The Meat Cooking Table on the next page provides detailed directions, Power Level, and Cook Time settings for most cuts of meat.

COOKING TIPS

MEAT COOKING TABLE

MEAT	POWER LEVEL	COOK TIME	DIRECTIONS
BEEF Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each) 1 patty 2 patties 4 patties	HI	1-1½ minutes 1½-2 minutes 2½-3½ minutes	Form patties with depression in center of each. Place on microwavable roast rack. Brush with browning agent, if desired. Cover with waxed paper. Turn over halfway through cooking. Let stand covered 1 minute after cooking.
Sirloin tip roast (3-4 lbs.)	5	8-10 minutes per pound RARE (135°F) 11-13 minutes per pound MEDIUM (155°F)	Place roast, fat side down, on microwavable roasting rack. Add desired seasonings and cover with waxed paper. Turn meat over halfway through cooking and shield if necessary. Remove roast from microwave oven when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F.)
LAMB Lamb roast, rolled boneless (3-4 lbs.)	5	11-12 minutes per pound RARE (135°F) 12-13 minutes per pound MEDIUM (145°F) 13-14 minutes per pound WELL (155°F)	Place roast, fat side down, on microwavable roasting rack. Brush lamb with marinade or desired seasonings such as rosemary, thyme or marjoram. Cover with waxed paper. Turn roast over after 15 minutes, and again after 30 minutes. Shield if necessary. Remove roast from microwave when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F.)
PORK Bacon slices 2 slices 4 slices 6 slices 10 slices	HI	1½-2 minutes 2-3 minutes 4-5 minutes 7-8 minutes	Place bacon slices on microwavable roasting rack. Cover with paper towels. After cooking, let stand 1 minute.
Chops (5-7 oz. each) 2 chops 4 chops	3	18-20 minutes per pound 15-17 minutes per pound	Place chops in microwavable baking dish. Add desired seasonings and cover with vented plastic wrap. Cook until no longer pink or until internal temperature reaches 170°F. Turn chops over halfway through cooking. Let stand covered 5 minutes after cooking. (Temperature may rise about 10°F.)
Loin Roast, rolled, boneless (3 ½- 4 ½ lbs.)	3	25-27 minutes per pound (165°F)	Place roast in cooking bag in microwavable dish. Add seasonings and browning agent if desired. Close bag loosely with microwavable closure or string. After cooking, let stand in bag 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F.) Internal temperature of pork should reach 170°F before serving.
Sausage links, Fresh or frozen defrosted (1-2 oz. each) 2 links 4 links 6 links 10 links (8 oz. pkg.)	HI	45-60 seconds 1-1½ minutes 1½-2 minutes 1¾-2 minutes	Pierce links and place on microwavable roasting rack. Cover with waxed paper or paper towel. Turn over halfway through cooking. After cooking, let stand covered 1 minute.

COOKING TIPS

POULTRY

Cooking Poultry: General Directions

- Prepare the poultry for cooking.
 - Defrost completely.
 - Arrange poultry pieces with thicker pieces at the outside edge of the baking dish. When cooking legs, arrange them like the spokes of a wheel.
 - Cover the baking dish with waxed paper to reduce splattering.
 - Use a browning agent or cook with a sauce to give a browned appearance.
- Tend the poultry as it cooks.
 - Drain and discard juices as they accumulate.
 - Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil **at least 1 inch** from the oven walls and other pieces of foil.
- The poultry is done when it is no longer pink and the juices run clear. When done, the temperature in the thigh meat should be 180-185°F.
- Let the poultry stand for 10 minutes, covered with foil, after cooking.

The Poultry Cooking Table below provides detailed directions, Power Level, and Cook Time settings for most cuts and types of poultry.

POULTRY COOKING TABLE

POULTRY	POWER LEVEL	COOK TIME	DIRECTIONS
Chicken pieces (2 1/2-3 lbs.)	HI	4 1/2-5 1/2 minutes per lb.	Wash pieces, shake the water off, and prepare for cooking. Place pieces in a single layer in a microwavable baking dish with thicker pieces to the outside. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cover with waxed paper. Cook until no longer pink and juices run clear. Let stand, covered, for 5 minutes after cooking.
Chicken whole (3-3 1/2 lbs.)	HI	12-13 minutes per lb.	Wash, shake the water off, and prepare for cooking. Place breast side down on a microwavable roasting rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook 1/3 of estimated time. Turn breast side up, brush with butter or browning agent. Replace waxed paper. Cook 1/3 of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining 1/3 of estimated time or until no longer pink and juices run clear. Let stand, covered with foil, for 10 minutes. (The temperature may rise about 10°F.) The temperature in the thigh should be 180°F-185°F when the poultry is done.
Cornish hens whole (1-1 1/2 lbs. each)	HI	6-7 minutes per lb.	Wash, shake the water off, and prepare for cooking. Tie wings to body of hen and the legs to tail. Place hens breast side down on microwavable rack. Cover with waxed paper. Turn breast side up halfway through cooking. Shield bone ends of drumsticks with foil. Remove and discard drippings. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cook until no longer pink and juices run clear. Remove hens from microwave when they reach desired temperature. Let stand, covered with foil, for 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F.) Temperature in breast should be 170°F before serving.

COOKING TIPS

PASTA AND RICE

Microwave cooking and conventional cooking of pasta, rice, and cereal require about the same amount of time, but the microwave is a more convenient method because you can cook and serve in the same dish.

There is no stirring needed and leftover pasta tastes just like fresh cooked when reheated in the microwave oven.

Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

- If you are planning to use rice or pasta in a casserole, undercook it so it is still firm.
- Allow for standing time with rice, but not for pasta.
- The Pasta and Rice Cooking Tables below provide specific directions, with Power Level and Cook Time settings for most common types of pasta and rice.

PASTA COOKING TABLE

TYPE OF PASTA	POWER LEVEL	COOK TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water. Add 8 oz. spaghetti.	HI 5	9 to 10 minutes 7 1/2 to 8 1/2 minutes	Begin with hot tap water, and salt if desired, in a 2-quart microwavable baking dish. If you are cooking spaghetti and lasagna noodles, cover the water with vented plastic wrap. For macaroni and egg noodles, use either vented plastic wrap or a microwavable lid. 1. Cook as directed in the chart or until the water boils. 2. Stir in the pasta; cook covered as directed in the chart or until tender. Drain in a colander.
Macaroni 3 cups water. Add 2 cups macaroni.	HI 5	6 to 7 minutes 5 1/2 to 6 1/2 minutes	
Lasagna noodles 4 cups water. Add 8 oz. lasagna noodles.	HI 5	7 to 8 minutes 11 to 12 1/2 minutes	
Egg noodles 6 cups water. Add 4 cups noodles.	HI 5	8 to 10 minutes 5 1/2 to 6 1/2 minutes	

RICE COOKING TABLE

TYPE OF RICE	POWER LEVEL	COOK TIME	DIRECTIONS
Long grain 2 1/4 cups water. Add 1 cup rice.	HI 3	3 1/2 to 4 1/2 minutes 18 minutes	Combine hot tap water, and salt if desired, in a 2-quart microwavable casserole. Cover with a microwavable lid or vented plastic wrap. 1. Cook as directed in the chart or until the water boils. 2. Stir in the rice and any seasonings. Cook covered as directed in the chart or until the water is absorbed and the rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with a fork.
Brown 2 1/2 cups water. Add 1 cup rice.	HI 5	4 1/2 to 5 1/2 minutes 28 minutes	
Long grain and wild rice mix 2 1/3 cups water. Add 6 oz. pkg.	HI 3	4 to 5 minutes 28 minutes	
Quick cooking 1 cup water. Add 1 cup rice.	HI	2 to 3 minutes	

MAINTENANCE

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 abrasive 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 the oven weekly or more often, if needed.

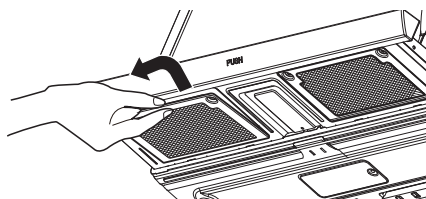
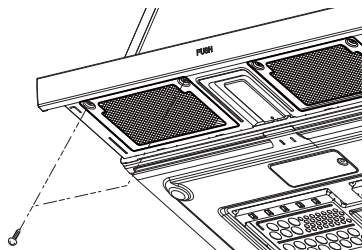
METAL RACK

Wash the metal rack with a mild soap and a soft or nylon scrub brush. Dry completely. Do not use abrasive scrubbers or cleaners to clean rack.

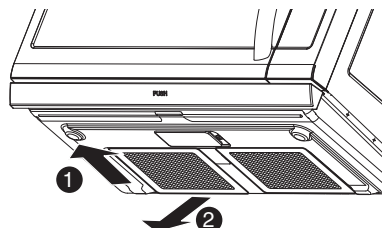
CLEANING THE GREASE FILTERS

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

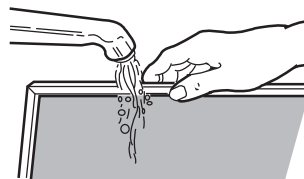
1. Remove front filters.
 - 1) Extend slide out.
 - 2) Remove two filter frame screws.
 - 3) Tip the frame forward.
 - 4) Remove filters from frame.



2. Remove back filters.
Slide each filter to the side, then pull the filters downward. The filters will drop out.



3. Soak greasy filters in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place filters in a dishwasher. The aluminum will darken.**



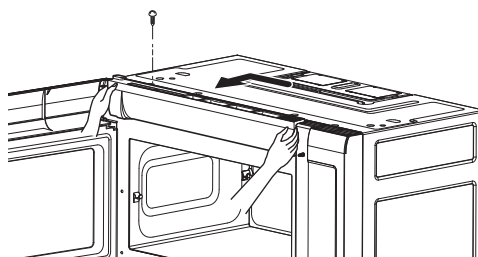
4. Reinstall filters in the reverse order of removing them.

NOTE: Do not operate the hood without the filters in place.

CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

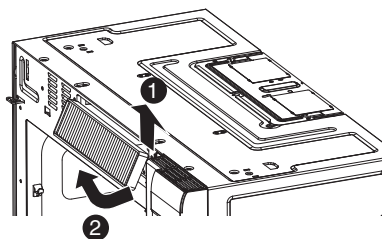
If the oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, in the U.S.A. call 1-844-553-6667, and in Canada call 1-800-469-4663.

1. Turn the power off at the main power supply and put on gloves
2. Remove the one vent grill mounting screw. (1 outside screw)
3. Open the door, then slide the vent grill to the left and tip it forward.

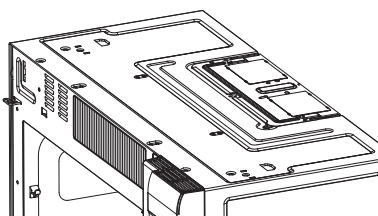


MAINTENANCE

4. Remove the old filter.



5. Slide a new charcoal filter into place.

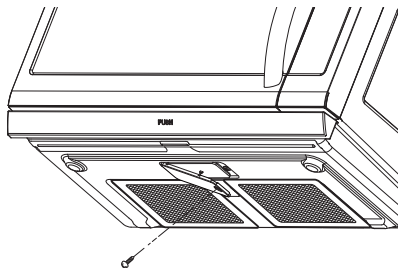


6. Slide in the vent grill and replace the mounting screw. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

It is recommended that the cooktop lamp be replaced by a qualified service technician.

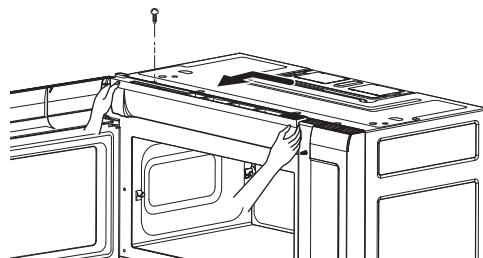
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the mounting screws from the LED lamp cover.



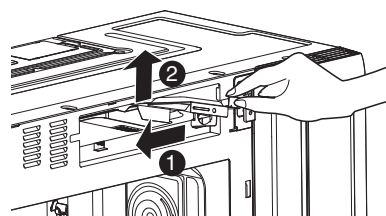
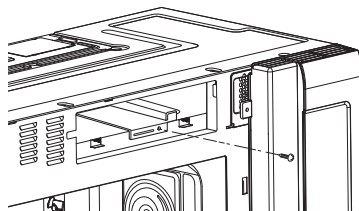
3. Replace the LED lamp board.
4. Replace the LED lamp cover and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply and put on gloves.
2. Remove the vent cover mounting screw. (1 outside screw)
3. Slide vent grill left, then lift out to remove.



4. Remove the cover screw, slide the cover to left and then lift up the bulb holder.



5. Replace the bulb with a 30 watt appliance bulb.
6. Replace the bulb holder and screw the cover back on.
7. Slide in vent grill and replace the mounting screw. Turn the power back on at the main power supply.

COOKWARE AND UTENSILS

MICROWAVE COOKWARE GUIDE

USE	DO NOT USE
OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat): Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. CHINA: Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. 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 time. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food. 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.	METAL COOKWARE: Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal cookware or utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. METAL DECORATION: Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. 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. 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. TIGHTLY COVERED COOKWARE: Be sure to leave openings for steam to escape from covered cookware. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. BROWN PAPER: Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. FLAWED OR CHIPPED COOKWARE: Any cookware that is cracked, flawed or chipped may break in the oven. METAL TWIST TIES: Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Do not use recycled paper products in the microwave oven.
They sometimes contain impurities that cause sparks to occur.

FAQS

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q. Can I use a rack in the microwave oven to reheat or cook on two levels at a time?

A. Only use the rack that is supplied with the microwave oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage the oven.

Q. Can I use either metal or aluminum pans in the microwave oven?

A. Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces), and shallow foil trays (if tray is 3/4 inch deep and filled with food to absorb microwave energy). Never allow metal to touch walls or door.

Q. Sometimes the door of the microwave oven appears wavy. Is this normal?

A. This appearance is normal and does not affect the operation of the oven.

Q. What are the humming noises that I hear when the microwave oven is operating?

A. You hear the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on and off.

Q. Why does the dish become hot when I microwave food in it? I thought that this should not happen.

A. As the food becomes hot it will conduct heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking.

Q. What does “standing time” mean?

A. “Standing time” means that food should be taken out of the oven, covered, and let stand for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy and frees the oven for other purposes.

Q. Can I pop popcorn in the microwave oven? How do I get the best results?

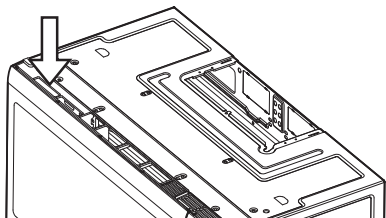
A. Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer’s guidelines or use the preprogrammed Popcorn button.

Do not use regular paper bags. Use the “listening test” by stopping the oven as soon as the popping slows to a “pop” every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer’s directions. Do not pop popcorn in glass cookware.

Q. Why does steam come out of the air exhaust vent?

A. Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the top vent.

Steam exhausts



TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Check the following list to be sure a service call is really necessary. A quick review of this manual as well as the additional information in this Checklist may prevent an unneeded service call.

If nothing on the oven operates:

- Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker.
- Check if oven is properly connected to electric circuit in house.
- Check that controls are set properly.

If the oven interior light does not work:

- The light bulb is loose or defective.

If the oven will not cook:

- Check that cooking program was entered correctly.
- Check that door is firmly closed.
- Check that Start button was touched.
- Check that probe was inserted correctly into receptacle.
- Check that timer wasn't started instead of a cook function.

If oven takes longer than normal to cook or cooks too rapidly:

- Be sure the Power Level is programmed properly.

If the time of day clock does not always keep correct time:

- Check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle.
- Be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.

If food cooks unevenly:

- Be sure food is evenly shaped.
- Be sure food is completely defrosted before cooking.
- Check placement of aluminum foil strips used to prevent overcooking.

If food is undercooked:

- Check recipe to be sure all directions (amount, time, power levels) were correctly followed.
- Be sure microwave oven is on a separate circuit.
- Be sure food is completely defrosted before cooking.

If food is overcooked:

- Check recipe to be sure all directions (amount, power level, time, size of dish) were followed.

If arcing (sparks) occur:

- Be sure microwavable dishes were used.
- Be sure wire twist ties weren't used.
- Be sure oven wasn't operated when empty.
- Make sure metal rack (if used) is properly installed on supports.

If the Display shows a time counting down but the oven is not cooking:

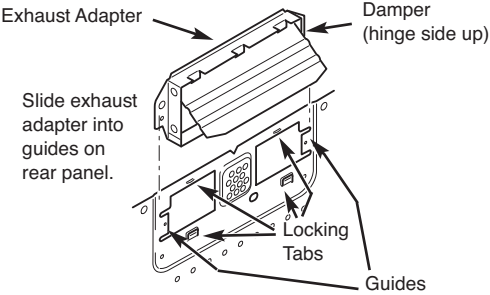
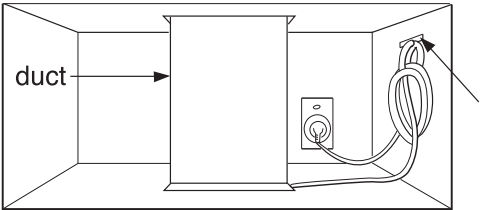
- Check that door is firmly closed.
- Check that timer wasn't started instead of a cooking function.

The following issues are not covered under the warranty:

Problem	Cause	Solution
Microwave oven Installation issue - Vibration noise - Unit is not level - Installation damage	1. Mounting bracket screw not fixed completely 2. Mounting plate not aligned 3. Product carried/installed improperly	Check with installer first
Spark / Arcing	Aluminum foil or metal utensil used in microwave mode	DO NOT use aluminum foil or metal utensils in microwave mode - Check user instructions

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the consumer.

The following issues are not covered under the warranty:

Problem	Cause	Solution
Unit has no power	1. House power turned off (power supply) 2. Tripped breaker 3. The power cord is not installed properly	1. Check house power supply 2. Check proper power cord connection 3. Check extension cord
Vent is not working - Weak or no ventilation - Abnormal noise during operation - Product overheating	1. Improper blower unit direction or installation 2. Improper ductwork or damper connection  	1. Check blower unit direction and reinstall if necessary. 2. Properly align the exhaust ports and blower plate opening. 3. Blower unit exhaust ports should be completely exposed to the outside 4. After installation, check the air ventilation path

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the consumer.

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreement

Congratulations on making a smart purchase.

Your new Kenmore Elite® 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.

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

- ☑ **Parts and labor** not just for repairing defects, but to help keep products operating properly **under normal use**. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage - **real protection**.
- ☑ **Expert service** by experienced service technicians trusted in millions of homes every year.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** - replacement of your covered product after three separate product failures occur within twelve months and a fourth repair is required. Includes free delivery and installation, if necessary, of replacement product.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request - no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** - phone support from a service agent on all products to help troubleshoot problems. Think of us as a "talking owner's manual."
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$300 Food Loss Protection** for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Service Promise: \$50** if first attempt repair of your covered product can't be accomplished and product is not usable while awaiting further repair service.
- ☑ **25% 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.

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: 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. call **1-844-553-6667**, and in Canada call **1-800-469-4663**.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE ELITE

JUNTO CON EL COMPROBANTE DE VENTA, la siguiente cobertura de garantía se aplica cuando este aparato esté instalado correctamente, operado y mantenido de acuerdo con todas las instrucciones suministradas. En todos los casos, la sustitución de piezas o unidades está garantizada únicamente en la parte restante del período de garantía desde la fecha original de venta.

DURANTE UN AÑO a partir de la fecha de venta, este aparato está garantizado contra defectos en materiales o mano de obra. Un aparato defectuoso recibirá gratuitamente la reparación o sustitución a la opción del vendedor.

DURANTE CINCO AÑOS a partir de la fecha de la venta, se garantiza el magnetrón de este aparato contra defectos en materiales o mano de obra. Las regulaciones de seguridad requieren que el magnetrón sea instalado por Sears. Si el magnetrón está defectuoso dentro del primer año, se suministrará un nuevo magnetrón e será instalado sin cargo alguno. Si el magnetrón está defectuoso después del primer año, se suministrará un nuevo pero no será instalado sin cargos. Usted es responsable por el coste de la mano de obra de la instalación después del primer año desde la fecha de la venta. Para más detalles de cobertura de la garantía para obtener una reparación gratuita o sustitución, visite la página web: www.kenmore.com/warranty

Toda la cobertura de la garantía se aplica sólo para 90 DÍAS desde la fecha de la venta si este aparato es usado para otros fines que no sean del hogar privado.

Esta garantía SÓLO cubre defectos en materiales y mano de obra, y NO cubrirá:

1. Los artículos fungibles que pueden desgastarse debido al uso normal, incluyendo pero no limitándose a los filtros, cintas, bolsas, o las bombillas de luz atornilladas en la base.
2. Un técnico de servicio que limpie o mantenga este aparato, o que instruya al usuario sobre la correcta instalación, operación y mantenimiento de este aparato.
3. Las llamadas de servicio para corregir la instalación del aparato que no sean efectuadas por los agentes del servicio autorizado de Sears, o para reparar problemas con los fusibles, disyuntores, cableado y tuberías o sistemas de suministro de gas del hogar resultante de dicha instalación.
4. Los daños o averías de este aparato resultantes de

la instalación que no fue realizada por los agentes del servicio autorizado de Sears, incluyendo la instalación que no estaba de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o de tuberías.

5. Los daños o averías de este aparato, incluyendo la decoloración u óxido en la superficie, si no es correctamente operado y mantenido de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.
6. Los daños o averías de este aparato, incluyendo la decoloración u óxido en la superficie, como resultado de un accidente, alteración, abuso, uso indebido o el uso para otros fines que no sean los propuestos.
7. Los daños o averías de este aparato, incluyendo la decoloración u óxido en la superficie, causadas por el uso de detergentes, productos de limpieza, químicos o utensilios que no sean los recomendados en las instrucciones suministradas con el producto.
8. Los daños o averías de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas en este aparato.
9. El servicio a un aparato en el cual el modelo y la placa de serie están ausentes, alterados, o que no se puede fácilmente determinar que contiene el logotipo de certificación adecuado.

Renuncia de las garantías implícitas; limitación de recursos

El recurso único y exclusivo del Cliente en virtud de la presente garantía limitada será la reparación o sustitución del producto tal como se describe aquí. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comerciabilidad o idoneidad para un propósito en particular, están limitadas a un año en el aparato y cinco años en el magnetrón, o el período más corto permitido por ley. El vendedor no será responsable por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o consecuentes, o la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o de idoneidad, así que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse a usted.

Esta garantía se aplica sólo cuando se utiliza este dispositivo en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta. El funcionamiento con puertas abiertas puede resultar en una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no destruir o manipular los enclavamientos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta o permita que se acumulen suciedad o residuos de productos de limpieza en las superficies de sellado.
- (c) No opere el horno si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno:
 - (1) Cierre correctamente,
 - (2) No esté dañada o doblada,
- (3) Disponga de bisagras y pestillos que no están rotos o sueltos,
- (4) Tiene las juntas de la puerta y las superficies de sellado sin daños.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto por el personal de servicio debidamente calificado.

TABLA DE CONTENIDO

GARANTÍA	2	Guía de cocción para el sensor de palomitas	18
PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE		Guía de cocción para el sensor de cocción	18
EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE		Reloj de cocina	19
MICROONDAS	2	Ablandar	19
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	4-5	Derretir	19
ESPECIFICACIONES	6	Comidas para niños	19
Ubicación del número de modelo	6	Tabla para ablandar	20
Especificaciones del horno	6	Descongelar	21
Requisitos eléctricos	6	Tabla para descongelar	21
Instrucciones de puesta a tierra	6	Descongelación rápida	21
CARACTERÍSTICAS	7-9	Descongelación temporizada	22
Características del horno de microondas	7	Consejos de descongelación	22
Panel de control del horno	8-9	Rejilla metálica	22
CONSEJOS PARA COCINAR EN EL MICROONDAS	10	Cubierta deslizante.....	22
USO DE LA BANDEJA DE REJILLA	11	CONSEJOS DE COCINA	23-27
Uso de la bandeja de rejilla	11	Obteniendo los mejores resultados de cocción	23
Arco eléctrico	11	Pescado y Mariscos	23
UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS	12-22	Tabla de cocción de pescado y mariscos	23
Antes de utilizar el horno de microondas	12	Aperitivos / Salsas / Sopas	24
Señales acústicas	12	Carnes	24
Interrupción de la cocción	12	Tabla de cocción de carnes	25
Ventilación deslizante	12	Aves	26
Panel de control táctil de vidrio	12	Tabla de cocción de aves	26
Reloj	12	Pasta y Arroz.....	27
Bloqueo para niños	12	Tabla de cocción de pasta	27
Luz alta/baja/Apagado	13	Tabla de cocción de arroz	27
Ahorro de energía	13	MANTENIMIENTO	28-29
Añadir 30 seg.	13	Cuidado y limpieza	28
Encendido/apagado del ventilador	13	Rejilla metálica	28
4 velocidades del ventilador.....	13	Limpieza de los filtros de grasa	28
Ajuste de tiempo automático del ventilador	13	Sustitución del filtro de carbón	28
Cocinar con una potencia de cocción alta	14	Placa de cocción/sustitución de luz nocturna.....	29
Niveles de potencia del microondas	14	SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO	29
Ajustes personalizados	14	Artículos de cocina y utensilios	30
Cocción escalonada	14	Guía de artículos de cocina para el microondas	30
+ / -	14	PREGUNTAS FRECUENTES	31
Cocción personalizada	14	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	32-34
Guía de cocina para niveles de potencia más bajos	15	ACUERDOS DE PROTECCIÓN	35
Instrucciones del sensor de cocción	16	SERVICIO	Cubierta posterior
Guía del sensor de cocción	16		
Sensor de palomitas	16		
Sensor de recalentamiento	17		
Sensor de cocción	17		
Guía de cocción para el sensor de recalentamiento	18		

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Las instrucciones de seguridad a continuación le dirá cómo usar el horno y evitar daños personales o daños al horno.

ADVERTENCIA

Peligros o prácticas inseguras que pueden resultar en lesiones graves o muerte.

PRECAUCIÓN

Peligros o prácticas inseguras que pueden provocar lesiones personales leves o daños a la propiedad.

AVISO

- Para reducir el riesgo de

quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a las personas, o la exposición a la energía excesiva de microondas:

- **Lea todas las instrucciones antes de usar el horno**
- **No permita que los niños utilicen este horno sin una supervisión cercana.**
- Lea y siga las

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

que se encuentra en la página 2.

- **No utilice** productos químicos corrosivos o vapores, tales como sulfuro y cloruro en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar los alimentos. No está diseñado para uso de laboratorio o industrial.
- **No guarde** este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en una ubicación similar.
- **No utilice** la cavidad del horno con fines de almacenamiento. No deje los productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.
- **Limpie la cubierta de ventilación con frecuencia.** No permita que se acumule grasa en la cubierta o los filtros.
- Tenga cuidado al limpiar los filtros de la cubierta de ventilación. Agentes de limpieza corrosivos como los limpiadores de hornos que contienen lejía pueden dañar los filtros.
- **No manipule los interruptores de seguridad incorporada en la puerta del horno.** El horno tiene varios interruptores de seguridad incorporados para asegurarse de que la alimentación está apagada cuando la puerta está abierta.
- **Encienda el ventilador para dispersar el vapor o humo debajo de la cubierta.** Mantenga el área

debajo de la cubierta ventilado en todo momento.

Apague el equipo de cocción si ves llamas o si se produce un incendio.

- Adecuado para su uso sobre ambos equipos de cocina de gas y eléctricas de hasta 36 pulgadas de ancho.
 - **No utilice este horno con fines comerciales.** Está diseñado sólo para uso doméstico.
 - **Cuando se limpie la puerta y las superficies que toquen la puerta, utilice únicamente jabones o detergentes suaves, no abrasivos y una esponja o un paño suave.**
 - **Si el horno cae o está dañado,** se requiere una revisión minuciosa por un técnico de servicio calificado antes de usarlo nuevamente.
 - **Para evitar el riesgo de incendio**
 - **No cocine los alimentos demasiado.** Los alimentos extremadamente cocinados pueden iniciar un incendio en el horno. Vigile el horno cuidadosamente, especialmente si tiene papel, plástico u otros materiales combustibles en el horno.
 - **No almacene elementos combustibles (pan, galletas, etc.) en el horno,** porque si los relámpagos caen sobre las líneas de energía pueden causar que el horno se encienda.
 - **No utilice amarres de metal en el horno.** Asegúrese de inspeccionar si los elementos comprados contienen amarres de metal y retírelos antes de colocar el elemento en el horno.
 - **Si hay un incendio en el horno:**
 - **Mantenga cerrada la puerta del horno.**
 - **Apague el horno.**
 - **Desconecte el cable de alimentación o apague la alimentación en el fusible o panel del disyuntor.**
 - **Para evitar descargas eléctricas**
 - **Este aparato debe estar conectado a tierra.** Sólo lo conecte a un enchufe con toma de tierra adecuado. Consulte las **INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA** en la página 6.
 - **No opere este aparato si tiene algún cable o enchufe dañados,** si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
 - **No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en agua.**
 - **Mantenga el cable alejado de superficies calientes.**
- NOTA: Encienda el ventilador del microondas toda vez que se utilice la placa de cocción debajo del horno. El ventilador capta el humo, el vapor y los olores y también evita que el calor de la placa de cocción dañe los componentes del microondas. Si el horno está cocinando, el ventilador se enciende automáticamente si los sensores detectan demasiado calor de la placa de cocción. Esto es normal, y está diseñado para evitar daños en los componentes del microondas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **Para evitar la cocción inadecuada de algunos alimentos.**

- **No caliente ningún tipo de biberones o comida para bebé.** Un calentamiento desigual puede ocurrir y causar lesiones personales.
- **No caliente recipientes con bocas pequeñas, tales como las botellas de jarabe.**
- **No fría en aceite abundante en el horno de microondas.**
- **No intente hacer conservas en su horno de microondas.**
- **No caliente los siguientes elementos en el microondas:** huevos enteros con cáscaras, agua con aceite o grasa, contenedores sellados o tarros de vidrio cerrados. Estos elementos pueden explotar.
- No cubra ni obstruya los orificios en el horno.
- Utilice el horno sólo para las operaciones que se describen en este manual.
- No haga el horno funcionar vacío, sin alimentos.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- **Proteja la solera del horno:**
 - **No caliente la solera del horno excesivamente.**
 - **No permita que la película gris en los paquetes especiales para la cocción en microondas toque la solera del horno.** Coloque el paquete en una fuente para microondas.
 - **No cocine nada directamente en la solera del horno o en la plataforma giratoria.** Utilice una fuente para microondas.
 - **Mantenga los platos oscuros al menos 0,47 cm por encima de la solera del horno.** Lea atentamente y siga

las instrucciones para los platos oscuros. Si se utiliza un plato oscuro de forma incorrecta, podría dañar la solera del horno.

- Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Este aparato sólo debe ser reparado por el personal de servicio cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Los líquidos, tales como agua, café o té son capaces de ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin que parezca estar en ebullición. No siempre están presentes burbujas visibles o la ebullición cuando el contenedor se retira del horno de microondas. **ESTO PODRÍA RESULTAR QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES REBOSASEN REPENTINAMENTE CUANDO EL CONTENEDOR ES AGITADO O UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de lesiones a las personas.

- No sobrecaliente los líquidos.
- Revuelva los líquidos antes y a mitad de la calefacción.
- No utilice recipientes de lados rectos con bocas estrechas.
- Después del calentamiento, deje el recipiente reposar en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirar el recipiente.
- Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESPAÑOL

COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES DECLARACIÓN SOBRE INTERFERENCIAS POR RADIO FRECUENCIA (EE.UU. SOLAMENTE)

ADVERTENCIA:

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ICM y si no se instala y utiliza correctamente, es decir, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede provocar interferencias en la recepción de radio y televisión. Ha sido homologado y cumple con los límites para Equipos ICM de conformidad con la parte 18 de las normas FCC, que están concebidas para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Sin embargo, no hay garantía de que no ocurrirá interferencia en una instalación en particular. Si este aparato provoca interferencias en la recepción de radio o televisión, lo cual puede ser determinado apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante

una o más de las siguientes recomendaciones:

- Reoriente la antena de recepción de la radio o la televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el microondas lejos del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en una toma de corriente diferente para que el horno de microondas y el receptor se encuentren en ramas diferentes del circuito. El fabricante no es responsable por ninguna interferencia de radio o televisión provocadas por la modificación no autorizada de este horno de microondas. El usuario tiene la responsabilidad de corregir dichas interferencias.

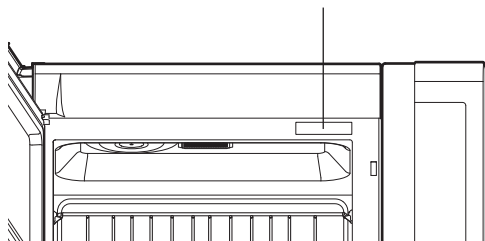
 **ADVERTENCIA:** Este producto contiene sustancias químicas conocidas por el estado de California como causantes de cáncer y **defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.** *Lávese las manos después de la manipulación.*

ESPECIFICACIONES

UBICACIÓN DEL NÚMERO DEL MODELO

Para solicitar información de servicio o piezas de recambio, el centro de servicio le pedirá el número del modelo completo de su horno de microondas. El número se encuentra en el interior del marco de la puerta como se muestra en la siguiente ilustración.

ETIQUETA DEL NÚMERO DEL MODELO



ESPECIFICACIONES DEL HORNO

Potencia de salida	1.000W (IEC 60705 Standard)
Dimensiones exteriores	29 7/8" X 17 13/16" X 15 13/16"
Volumen de la cavidad	2.2 cu. ft.
Peso neto	61 lb.

CLASIFICACIÓN ELÉCTRICA

- * Clasificación eléctrica del horno: 120V CA 60Hz
- * 14 Amperios/1600 Vatios (Horno + Lámpara de la placa de cocción + Ventilador)

REQUISITOS ELÉCTRICOS

El horno está diseñado para funcionar en una toma de corriente doméstica estándar de 120V/60Hz. Asegúrese de que el circuito tiene al menos 15A o 20A y que el horno de microondas es **el único aparato en el circuito**. No está diseñado para 50Hz o cualquier otro circuito que no sea el de 120V/60Hz circuito.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. Si se produce un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. El cable para este dispositivo contiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de toma de tierra. Enchufe el aparato a una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

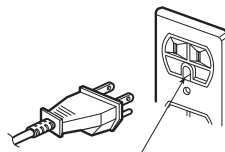
⚠ ADVERTENCIA :

Si se utiliza el enchufe con toma de tierra incorrectamente, se corre el riesgo de una descarga eléctrica.

Pregunte a un electricista si usted no entiende las instrucciones de puesta a tierra o si usted no sabe si el aparato está correctamente conectado a tierra.

Debido a que este aparato encaja bajo el gabinete, él contiene un cable de alimentación corto. Consulte las Instrucciones de Instalación separadas para las direcciones de cómo colocar correctamente el cable. Mantenga el cable de alimentación eléctrico seco y no apriete ni aplaste de modo alguno.

Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice sólo un cable de extensión con 3 alambres que contiene un enchufe de toma de tierra de tres clavijas, y un enchufe con 3 salidas que aceptará el enchufe del aparato. La capacidad marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.

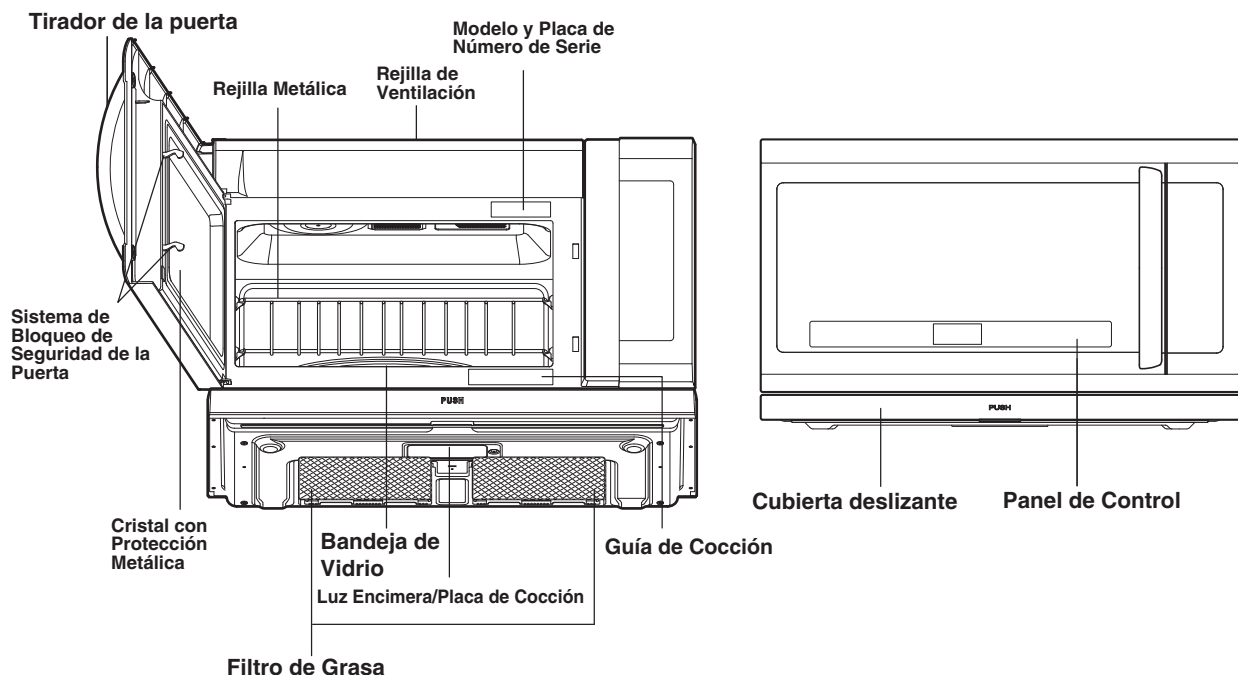


Asegúrese de que hay una toma de tierra adecuada antes de usar

Para un aparato conectado permanentemente: Este aparato debe conectarse a un sistema de cableado fijo, metálico, con toma de tierra, o un equipo conductor de tierra debería ser ejecutado con los conductores del circuito y conectado al equipo terminal de toma de tierra o al plomo en el aparato.

CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO DE MICROONDAS



ESPAÑOL

⚠ ADVERTENCIA:

No opere el horno cuando esté vacío o sin la bandeja de vidrio. Es mejor dejar un vaso de agua en el horno cuando no está en uso. El agua absorberá con seguridad toda la energía de las microondas, si el horno se inicia accidentalmente.

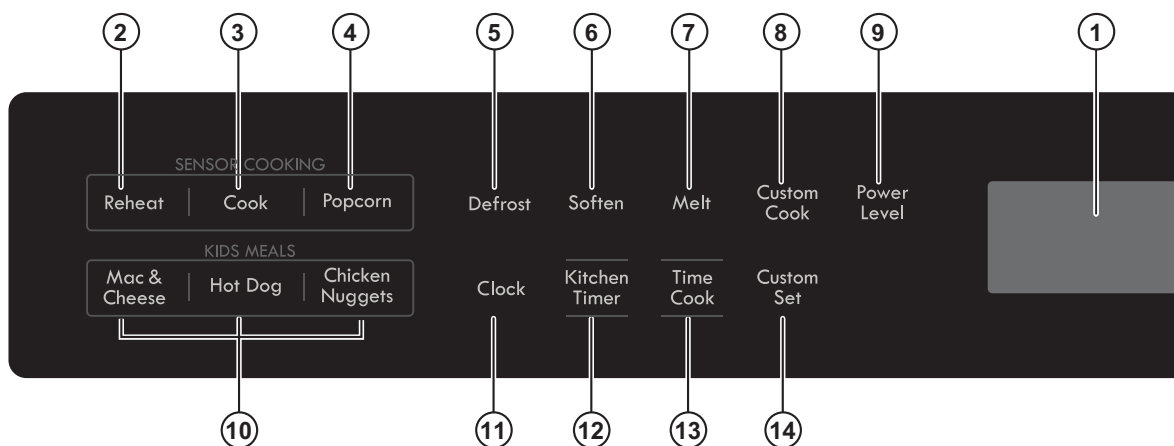
Su horno de microondas está diseñado para hacer con que su experiencia de cocina sea tan agradable y productiva como sea posible. Para ponerse en marcha rápidamente, la siguiente es una lista de las características básicas del horno:

- 1. Cristal con Protección Metálica.** El protector evita que las microondas se escapen. Está diseñado como una pantalla que permite ver los alimentos al cocinarlos.
- 2. Modelo y Placa del Número de Serie, Guía de Cocción y Etiqueta para llamar al servicio.**
- 3. Filtro de Carbón** (detrás de la rejilla de ventilación)
- 4. Rejilla de Ventilación**
- 5. Bandeja de Vidrio.** La bandeja de vidrio mueve los alimentos mientras se cocina para una cocción uniforme.
Debe estar en el horno durante la operación para obtener los mejores resultados de cocción.
- 6. Luz de la Encimera/Placa de Cocción**
- 7. Panel de Control.** Pulse los botones de este panel para realizar todas las funciones.
- 8. Rejilla Metálica.** Destinado para tener un espacio extra a la hora de cocinar con más de un recipiente al mismo tiempo. Retire la rejilla de cocción cuando no la esté utilizando.
- 9. Filtro de Grasa**
- 10. Cubierta Deslizante.** Empuje la cubierta deslizante para moverla hacia delante o hacia atrás.
Esto le permitirá retirar el vapor de agua y otros vapores más eficazmente de la superficie de cocción.

CARACTERÍSTICAS

PANEL DE CONTROL DEL HORNO

El panel de control del horno de microondas le permite seleccionar la función de cocción rápida y fácilmente. Todo lo que tiene que hacer es tocar el Teclado de Comandos necesarios. La siguiente es una lista de todos los teclados de Comandos y Números situados en el panel de control. Para obtener más información sobre estas funciones, consulte la sección sobre la **UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS**.



UTILIZACIÓN DEL PANEL DE CONTROL TÁCTIL DE VIDRIO

1. Pulse la parte central del texto o número para activarlo.
2. Si se pulsa el botón con la uña o la punta del dedo, puede que el panel de control no sienta que está siendo pulsado.
3. Si el panel de control o las manos están mojados, puede que el panel de control no sienta la pulsación.
4. Quite los guantes antes de pulsar el panel de control.

CARACTERÍSTICAS

1. **Visor.** El visor incluye un reloj e indicadores para indicarle la hora del día, los ajustes del tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **Recalentar.** Recalentar tiene Niveles de Potencia preestablecidos en 6 categorías incluyendo una cazuela, plato, sopa/salsa. El sensor del horno le dirá cuánto tiempo el horno debe cocinar, dependiendo de la cantidad de humedad que se detecta a partir de la comida.
3. **Cocción.** La Cocción tiene Niveles de Potencia preestablecidos en 13 categorías incluyendo lasaña congelada, guisos y arroces. El sensor del horno le dirá cuánto tiempo el horno debe cocinar, dependiendo de la cantidad de humedad que se detecta a partir de la comida.
4. **Palomitas.** Pulse este botón cuando se hace palomitas en el horno de microondas. El sensor del horno le dirá cuánto tiempo el horno debe cocinar, dependiendo de la cantidad de humedad que se detecta a partir de las palomitas.
5. **Descongelar.** Pulse este botón para descongelar alimentos congelados.
6. **Ablandar.** Pulse este botón para ablandar la mantequilla, el helado, la crema de queso, y los jugos congelados.
7. **Derretir.** Pulse este botón para derretir la mantequilla o la margarina, el chocolate, el queso y los malvaviscos.
8. **Cocción Personalizada.** Pulse este botón para hacer con que el horno recuerde el Tiempo de Cocción y Nivel de Potencia.
9. **Nivel de Potencia.** Pulse este botón para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
10. **Comidas para Niños.** Seleccione el tipo de plato a recalentar: Macarrones con Queso, Perritos Calientes o Nuggets de Pollo.
11. **Reloj.** Pulse este botón para introducir la hora del día.
12. **Reloj de Cocina.** Pulse este botón para iniciar el reloj de cocina.
13. **Tiempo de Cocción.** Pulse este botón para ajustar el tiempo de cocción.
14. **Ajuste Personalizado.** Pulse esta tecla para cambiar la configuración predeterminada del horno para el sonido, el reloj, la velocidad del visor, y el peso de descongelación.
15. **Número.** Pulse los botones de números para introducir el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades o los pesos.
16. **+, -.** Pulse este botón para añadir o restar diez segundos de tiempo de cocción cada vez que lo pulse.
17. **Añadir 30 seg.** Pulse este botón para añadir 30 segundos de tiempo de cocción cada vez que lo pulse.
18. **INICIO.** Pulse este botón para iniciar una función. Si abre la puerta después de que el horno empieza a cocinar, pulse INICIO de nuevo.
19. **Luz Alta/Baja/Apagado.** Pulse este botón para encender la luz de la encimera/placa de cocción en Alta/Baja o Apagado.
20. **Ahorro de Energía.** Pulse este botón para ahorrar energía.
21. **DETENER.** Pulse este botón para detener el horno o borrar todas las entradas.
22. **Encendido/Apagado del Ventilador.** Pulse este botón para encender o apagar el ventilador.
23. **4 Velocidades del Ventilador.** Pulse este botón para cambiar la velocidad del ventilador.
24. **Ajuste de Tiempo Automático del Ventilador.** Pulse este botón para ajustar el tiempo de ventilación. (1, 3, 5, 10 y 30 minutos).

CONSEJOS PARA COCINAR EN EL MICROONDAS

Cantidad de Alimentos

- **Si aumenta o disminuye** la cantidad de alimento que se prepara, el tiempo que se tarda en cocinar ese alimento también cambiará. Por ejemplo, si se duplica una receta, añada un poco más de la mitad del tiempo de cocción original. Compruebe si está listo y, si es necesario, añada más tiempo en pequeñas cantidades.

Temperatura Inicial del Alimento

- **Cuanto menor sea la temperatura** de los alimentos que se ponen en el horno de microondas, se necesita más tiempo para cocinar. Los alimentos a temperatura ambiente se calientan más rápido que los alimentos a la temperatura del frigorífico.

Composición de los Alimentos

- **Los alimentos con mucha grasa y azúcar se calentarán** más rápidamente que los alimentos que contienen una gran cantidad de agua. La grasa y el azúcar también alcanzarán una temperatura más alta que el agua en el proceso de cocción.
- **Cuanto más densos son los alimentos**, más se tarda en calentar. Los alimentos "muy densos", como la carne, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros y más porosos como los bizcochos.

Tamaño y Forma

- **Pequeñas porciones de alimentos** se cocinan más rápido que porciones más grandes. Asimismo, trozos con formas iguales se cocinan más uniformemente que trozos con formas diferentes.
- **Con los alimentos que contienen diferentes espesores**, las partes más delgadas se cocinan más rápido que las partes más gruesas. Coloque las partes más delgadas de las alas y patas del pollo en el centro de la fuente.

Revolviendo y Dando la Vuelta a los Alimentos

- **Al revolver y dar la vuelta a los alimentos** se reparte el calor rápidamente al centro de la fuente y evita el exceso de cocción en los bordes exteriores de los alimentos.

Cubrir los Alimentos

Cubra los alimentos para reducir las salpicaduras, acortar los tiempos de cocción, y mantener la comida húmeda.

Se puede utilizar cualquier cubierta que permite pasar las microondas. Véase el "Familiarizándose con el Horno de Microondas" para los materiales que dejan pasar las microondas.

Liberar la Presión en los Alimentos

- **Varios alimentos (por ejemplo, las patatas asadas, los embutidos**, las yemas de huevo y algunas frutas) están herméticamente cubiertas por una piel o membrana. El vapor puede acumularse bajo la membrana durante la cocción, provocando la explosión de los alimentos. Para aliviar la presión y evitar que estallen, perfore estos alimentos antes de la cocción con un tenedor, un palillo de cóctel o un palillo de dientes.

Utilización del Tiempo de Reposo

- **Permita siempre que los alimentos reposen**, dentro o fuera del horno, después de que la cocción se detenga. El tiempo de reposo después de la descongelación y la cocción permite que la temperatura se distribuya uniformemente por toda la comida, mejorando los resultados de cocción. Para utilizar el tiempo de reposo en el interior del horno, se puede programar una segunda etapa de potencia "0" del ciclo de cocción. Véase el Cocción en dos etapas.
- **La duración del tiempo de reposo** depende de la cantidad de alimentos que se cocina y cómo son de densos. A veces puede ser tan corto como el tiempo que se tarda para retirar los alimentos del horno y llevarlos a la mesa. Sin embargo, con los alimentos más grandes y densos, el tiempo de reposo puede ser tan largo como 10 minutos.

Disposición de los alimentos

Para obtener los mejores resultados, coloque los alimentos de manera uniforme sobre el plato.

Se puede hacerlo de varias maneras:

- **Si vas a cocinar varios elementos del mismo alimento**, como las patatas asadas, colóquelas en un patrón de anillo para una cocción uniforme.
- **A la hora de cocinar alimentos de formas o grosores irregulares**, como las pechugas de pollo, coloque el área menor o más delgado del alimento hacia el centro de la fuente donde serán calentados por último.
- **Coloque cortes finos de carne** un encima del otro.
- **Cuando se cocina o se recalienta el pescado entero**, perfore la piel - esto evita que se agriete.
- **No deje que los alimentos o un recipiente toquen** la parte superior o los lados del horno. Esto evitará la posibilidad de arcos eléctricos. Los arcos eléctricos son chispas que pueden causar daños en el interior del horno.

USO DE LA BANDEJA DE REJILLA

USO DE LA BANDEJA DE REJILLA

- Sólo utilice la bandeja de rejilla cuando se cocina en dos niveles. Coloque cantidades iguales de alimentos POR ENCIMA Y POR DEBAJO de la bandeja. La cantidad de alimento que se coloca en la bandeja de la rejilla y en la bandeja giratoria debe ser aproximadamente la misma para equilibrar la energía de cocción.
- Coloque las cuatro esquinas de la bandeja de rejilla en los cuatro soportes de plástico de la rejilla de forma segura en la cavidad del horno. La bandeja de rejilla NO DEBE entrar en contacto con las paredes de metal o la parte posterior de la cavidad del horno. El contacto de metal con metal puede provocar arcos eléctricos, que es una descarga de corriente eléctrica que puede dañar el horno.
- Limpie los soportes de plástico de la rejilla a menudo (véase la Sección de Limpieza). La acumulación de suciedad en los soportes también pueden llevar a la formación de arcos eléctricos y causar daños al horno o soportes.

PRECAUCIÓN

- No utilice la bandeja de rejilla al hacer palomitas para microondas porque pueden ocurrir daños al horno y a la rejilla.
- No utilice el horno con la bandeja de rejilla en la solera del horno porque pueden ocurrir daños al horno.
- No manipule la bandeja de rejilla sin utilizar paños para sujetar recipientes calientes o guantes de horno porque la bandeja de rejilla puede estar caliente.
- No utilice la bandeja de rejilla salvo para cocinar o calentar más de un contenedor de alimentos al mismo tiempo.
- No guarde la bandeja de rejilla en el horno de microondas porque pueden ocurrir daños al horno si el horno se enciende accidentalmente.
- No intente utilizar cualquier otra bandeja de rejilla a no ser la que fue suministrada con este horno. La bandeja suministrada está diseñada específicamente para este horno y al utilizar cualquier otra bandeja puede dañar el horno.
- No cocine los alimentos directamente en la bandeja de rejilla. Siempre coloque los alimentos en un recipiente seguro para microondas.

Arco Eléctrico

El Arco eléctrico es el término de microondas para las chispas en el horno de microondas. Si ve arcos eléctricos, pulse la tecla Detener y corrija el problema. Vea la lista de las causas del arco eléctrico abajo.

El arco eléctrico es causada por

- El uso inadecuado de la bandeja de rejilla.
- Metales o papel de aluminio que tocan el lado del horno.
- Platos o fuentes con rebordes metálicos o vidrios con un brillo metálico.
- Metales como los amarres, los pasadores de aves o fuentes con bordes doradas en el horno.
- El uso de toallas de papel recicladas que contienen pequeños trozos de metal en el horno.
- Derrames de alimentos que no se limpian.
- Operar el microondas sin ningún alimento o líquido en la cavidad del horno. Nunca empiece un ciclo de cocción sin alimento o líquido en el horno. Si va a utilizar el microondas como temporizador, utilice siempre la función especial de temporizador sin cocción.

IMPORTANTE:

Siempre retire la bandeja de rejilla antes de pulsar la tecla de INICIO para hacer palomitas. Al dejar la bandeja de rejilla en el microondas puede que cause daños al horno y a la bandeja.

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO DE MICROONDAS

Esta sección presenta una introducción a los conceptos básicos que necesita saber para operar el horno de microondas. Lea esta información antes de usar el horno.

PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no ejecute el horno mientras está vacío.

Para evitar el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no utilice gres, hojas grandes de papel de aluminio, utensilios de metal, o utensilios con rebordes metálicos en el horno.

Mantenga el papel de aluminio por lo menos 2,5 cm de la pared del horno, de la rejilla metálica y otras trozos de aluminio.

SEÑALES ACÚSTICAS

Las señales acústicas están disponibles para guiarle a la hora de configurar y utilizar el horno:

- El horno emitirá un pitido cada vez que se pulsa un botón.
- 4 pitidos indica el final de un ciclo de cocción.

INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN

Abra la puerta para detener el horno durante un ciclo.

El horno deja de calentar y el ventilador se detiene, pero la luz permanece encendida.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse INICIO.

Si no desea continuar la cocción, abra la puerta y seleccione DETENER.

VENTILATION DESLIZANTE

Presione el centro de la ventilación deslizante para extender la cubierta. Cuando está extendida, la cubierta está mejor capacitada para recoger el humo y el vapor de la placa de cocción.

PANEL DE CONTROL TÁCTIL DE VIDRIO

- Pulse el centro del texto o número para activarlo.
- Si pulsa el botón con la uña o la punta del dedo, el panel de control puede que no sienta que está siendo tocado.
- Si el panel de control o las manos están mojados, el panel de control puede no sentir la pulsación.
- Quite los guantes antes de pulsar el panel de control.
- Utilice la función de bloqueo para niños cuando limpie el panel de control para evitar el encendido accidental.

RELOJ

Cuando el horno se enchufa por primera vez o después de un corte de corriente, el visor mostrará "Ajuste la hora del día".

Si una hora del día no está configurada, " : " aparecerá en el visor y el horno emitirá un pitido hasta que se pulse el botón RELOJ.

Ejemplo: Para ajustar el reloj para las 8:00 a.m.

- | | |
|---|---|
| Clock | 1. Pulse Reloj . |
| 8 0 0 | 2. Introduzca la hora utilizando los botones numéricos. |
|  | 3. Pulse INICIO (o Reloj) . |
| 1 | 4. Introduzca 1 para definir A.M. |
|  | 5. Pulse INICIO . |

BLOQUEO PARA NIÑOS

Utilice esta función de seguridad para bloquear el panel de control cuando se limpia el horno, o para que los niños no puedan usar el horno sin supervisión.

Ejemplo: Para ajustar el bloqueo para niños.

- | | |
|---|--|
|  | 1. Pulse y mantenga pulsado DETENER hasta que se escuchen 2 pitidos y aparezca " BLOQUEADO " (aproximadamente 4 segundos). |
|---|--|

Example: To cancel the child lock.

- | | |
|---|---|
|  | 1. Pulse y mantenga pulsado DETENER hasta que desaparezca " BLOQUEADO " (aproximadamente 4 segundos). |
|---|---|

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

LUZ ALTA/BAJA/APAGADO

El botón a la derecha del panel de control controla la luz de la placa de cocción.

Ejemplo: Para encender o apagar la luz

- | | |
|-----------|---|
| Hi/Lo/Off | 1. Pulse Luz Alta / Baja / Apagado .
Para encender, pulse una vez. "Luz" parpadeará en el visor y, a continuación, permanecerá encendida. |
| Hi/Lo/Off | 2. Pulse Luz Alta / Baja / Apagado .
Para apagar, pulse el botón de nuevo. "Luz" desaparecerá del visor. |

AHORRO DE ENERGÍA

El botón de **Ahorro de Energía** apaga manualmente el visor para ahorrar energía.

Si el Reloj no está ajustado, el visor se apagará automáticamente después de 5 minutos de inactividad.

- | | |
|---------------|---|
| Energy Saving | 1. Pulse Ahorro de Energía para apagar el visor. |
| Energy Saving | 2. Pulse Ahorro de Energía para encender el visor. |

AÑADIR 30 SEG.

Es un botón de ahorro de tiempo. Este control simplificado le permite establecer y empezar la cocción en el microondas rápidamente, sin la necesidad de pulsar INICIO.

Ejemplo: Para ajustar AÑADIR 30 SEG. durante 2 minutos.

- | | |
|------------|---|
| Add 30sec. | Pulse AÑADIR 30 SEG. 4 veces. El horno empieza a cocinar por 30seg. y el visor muestra la cuenta atrás del tiempo. |
|------------|---|

NOTA: Se puede pulsar **AÑADIR 30 SEG.** repetidamente para añadir hasta 99 minutos y 59 segundos.

ENCENDIDO/APAGADO DEL VENTILADOR

El ventilador elimina el vapor de agua y otros vapores de la superficie de la zona de cocción.

- | | |
|--------|--|
| On/Off | 1. Pulse ENCENDIDO/APAGADO DEL VENTILADOR .
Pulse una vez. "VENTILADOR LENTO" aparecerá en el visor. El ventilador funcionará a velocidad lenta. |
| On/Off | 2. Pulse ENCENDIDO/APAGADO DEL VENTILADOR .
El ventilador se apagará. "VENTILADOR APAGADO" se desplaza en el visor. |

NOTA: Encienda el ventilador del horno toda vez que se utilice la placa de cocción debajo del horno. El ventilador capta el humo, el vapor y los olores y también evita que el calor de la placa de cocción dañe los componentes del microondas.

Si el horno está cocinando, el ventilador se enciende automáticamente si los sensores detectan demasiado calor de la placa de cocción. Esto es normal, y está diseñado para evitar daños en los componentes del microondas.

4 VELOCIDADES DEL VENTILADOR

- | | |
|--------|---|
| 4Speed | Cuando el ventilador está encendido, pulse este botón para cambiar la velocidad del ventilador. La velocidad del ventilador cambiará en secuencia desde lento, baja, alta, turbo y volverá a lento. |
|--------|---|

AJUSTE DE TIEMPO AUTOMÁTICO DEL VENTILADOR

- | | |
|--------------|--|
| Auto Timeset | Pulse para ajustar el tiempo de ventilación. Pulse varias veces para cambiar entre 1, 3, 5, 10 y 30 minutos. Cuando el tiempo de ajuste transcurre, la ventilación se apaga. |
|--------------|--|

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

COCINAR CON UNA POTENCIA DE COCCIÓN ALTA

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 8 minutos y 30 segundos.

8 3 0



1. Introduzca el tiempo de cocción.

2. Pulse **INICIO**.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado, se emitirán cuatro pitidos y "**COCCIÓN FINALIZADA**" se desplaza en el visor.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Esta función le permite programar un tiempo y potencia de cocción específicos. Para obtener los mejores resultados, hay 10 ajustes del nivel de potencia además de la potencia ALTA (100%).

Consulte el gráfico de la "Guía de cocina para niveles de potencia más bajos" en la página 13 para más información.

NOTA: Si no se selecciona un nivel de potencia, el horno cocinará automáticamente con la potencia ALTA (100%).

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

5 3 0

Power
Level

8



1. Introduzca el tiempo de cocción.

2. Pulse **Nivel de Potencia**.

3. Introduzca el nivel de potencia.

4. Pulse **INICIO**. Cuando se finaliza el tiempo de cocción, se emitirán cuatro pitidos y "**COCCIÓN FINALIZADA**" aparecerá en el visor.

AJUSTES PERSONALIZADOS

Se puede cambiar los valores predeterminados del sonido, reloj, velocidad de visualización y descongelación por peso.

Consulte la tabla abajo para obtener más información.

No.	Función	No.	Resultado
1	Control de Encendido / Apagado del pitido	1	Sonido ENCENDIDO
		2	Sonido APAGADO
2	Control de visualización del reloj	1	Reloj ENCENDIDO
		2	Reloj APAGADO
3	Visor	1	Velocidad lenta
		2	Velocidad normal
		3	Velocidad rápida
4	Modo de descongelación por peso seleccionado	1	Lb
		2	Kg

Ejemplo: Para cambiar el modo de descongelación por peso (de lb a kg).

Custom
Set

4

2

1. Pulse **Ajuste Personalizado**.

2. Pulse 4.

3. Pulse 2.

COCCIÓN ESCALONADA

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes niveles de potencia durante las diferentes etapas de un ciclo de cocción. Se puede programar el horno para cambiar de una potencia a otra hasta un máximo de 2 etapas. Se pueden programar 3 etapas si la primera etapa es el ciclo de descongelación.

Ejemplo: Para cocinar un alimento durante 3 min al 100% de potencia y luego al 70% de potencia durante 7 min y 30 seg.

3 0 0

Time
Cook

7 3 0

Power
Level

7

1. Introduzca el primer tiempo de cocción.

2. Pulse **Tiempo de Cocción**.

3. Introduzca el segundo tiempo de cocción.

4. Pulse **Nivel de Potencia**.

5. Introduzca el **nivel de potencia**.

6. Pulse **INICIO**.

Cuando se finaliza el tiempo de cocción, se emitirán cuatro pitidos y "**COCCIÓN FINALIZADA**" aparecerá en el visor.

+ / -

Utilice los botones de Más o Menos para ajustar el tiempo de cocción de cualquiera de las funciones pre programadas como Cocción.

Al pulsar + se añade 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que lo pulse. Al pulsar - se resta 10 segundos del tiempo de cocción cada vez que lo pulse.

COCCIÓN PERSONALIZADA

La cocción personalizada le permite recordar una instrucción de cocción colocada previamente en la memoria y para empezar a cocinar rápidamente.

Ejemplo: Para guardar un tiempo de cocción de 2 minutos.

Custom
Cook

2 0 0



1. Pulse **Cocción Personalizada**.

2. Introduzca el tiempo de cocción.

3. Pulse **INICIO**.

Example: To recall the saved program.



Custom
Cook



1. Pulse **DETENER**.

2. Pulse **Cocción Personalizada**.

3. Pulse **INICIO**.

Cuando se finaliza el tiempo de cocción, se emitirán cuatro pitidos y FIN.

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

GUÍA DE COCINA PARA NIVELES DE POTENCIA MÁS BAJOS

Los 10 niveles de potencia además de la ALTA le permiten elegir el mejor nivel de potencia para los alimentos que va a cocinar. A continuación se enumeran todos los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor en cada nivel, y la cantidad de potencia del microondas que se está utilizando.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA DEL MICROONDAS	UTILICE PARA
10 Alta	100%	• Hervir agua • Cocinar carne molida • Hacer dulces • Cocinar frutas y verduras frescas • Cocinar pescado y aves • Precalentar plato para dorar • Recalentar bebidas • Cocinar lonchas de tocino
9	90%	• Recalentar cortes de carne rápidamente • Saltear cebollas, apios y pimientos verdes
8	80%	• Todo tipo de recalentamiento • Cocinar huevos revueltos
7	70%	• Cocinar pan y cereales • Cocinar platos de queso, ternera • Cocinar bizcochos, magdalenas, brownies, pastelitos
6	60%	• Cocinar pasta
5	50%	• Cocinar carnes, aves enteras • Cocinar natillas • Cocinar pollos enteros, pavo, costillas, costillas asadas, solomillo asado
4	40%	• Cocinar cortes de carne menos tiernas • Recalentar alimentos congelados preparados
3	30%	• Descongelar carnes, aves y mariscos • Cocinar pequeñas cantidades de alimentos • Terminar de cocinar guisos, estofados y algunas salsas
2	20%	• Ablandar mantequilla y crema de queso • Calentar pequeñas cantidades de alimentos
1	10%	• Ablandar helados • Elevar masa de levadura
0	0	• Tiempo de reposo

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

INSTRUCCIONES DEL SENSOR DE COCCIÓN

Utilice el sensor de cocción para cocinar los alimentos sin necesidad de seleccionar el tiempo de cocción y los niveles de potencia. El visor indica la categoría del sensor durante el período inicial de detección. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada alimento.

Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente de los alimentos, él indica cuánto tiempo más el horno tiene que calentar. El visor muestra el tiempo de calentamiento restante. Para obtener los mejores resultados cuando se utiliza el sensor de cocción, siga estas recomendaciones:

1. Empiece con los alimentos en su temperatura de almacenamiento normal cuando se utiliza el sensor de cocción.
2. La bandeja de vidrio y el exterior del recipiente deben estar secos para asegurar los mejores resultados de cocción.
3. Los alimentos deben estar siempre cubiertos ligeramente con una envoltura de plástico para microondas, papel encerado o una tapa.
4. No abra la puerta o pulse DETENER durante el tiempo de detección. Cuando se finaliza el tiempo de detección, el horno emite dos pitidos y el tiempo de cocción restante aparecerá en la ventana del visor. En este momento se puede abrir la puerta para revolver, dar la vuelta o reordenar la comida.

GUÍA DEL SENSOR DE COCCIÓN

Los recipientes y cubiertas adecuadas ayudan a garantizar buenos resultados cuando se utiliza el sensor de cocción.

1. Utilice siempre recipientes para microondas y cúbralos con tapas o envolturas de plástico ventiladas.
2. Nunca utilice cubiertas de plástico con un sellado hermético. Ellas pueden evitar que el vapor se escape y hacer con que la comida quede demasiado cocida.
3. Ajuste la cantidad al tamaño del recipiente. Llene los recipientes por lo menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno de microondas están secos antes de colocar los alimentos en el horno. Gotas de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.
5. Si la comida no es tan caliente como usted desea tras utilizar el sensor de cocción o la función para recalentar, utilice el Tiempo de Cocción para continuar el calentamiento. No repita las opciones del sensor en sucesión con el mismo alimento.

SENSOR DE PALOMITAS

El Sensor de Palomitas le permite hacer bolsas de palomitas para microondas envasadas comercialmente de 2.0, 3.0 y 3.5 oz. Sólo haga un paquete a la vez. Si está utilizando un palomitero de palomitas para microondas, siga las instrucciones del fabricante.

Ejemplo: Para hacer palomitas.

Popcorn



1. Pulse **Palomitas**.

2. Pulse **INICIO**.

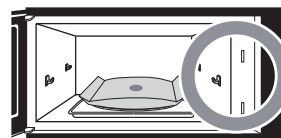
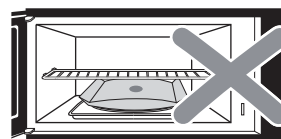
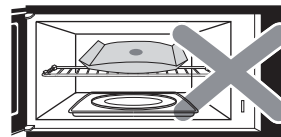
Cuando se finaliza el tiempo de cocción, se emitirán cuatro pitidos y **"COCCIÓN FINALIZADA"** aparecerá en el visor.

• Cantidades recomendadas: 2.0 - 3.5 oz.

! PRECAUCIÓN

NO deje el horno de microondas desatendido mientras se hace palomitas.

Cuando se hacen palomitas envasadas comercialmente, retire la rejilla del horno. No coloque la bolsa de palomitas para microondas sobre la rejilla o debajo de la rejilla.



UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

SENSOR DE RECALENTAMIENTO

El **Recalentamiento** le permite calentar los alimentos sin necesidad de programar los tiempos y los niveles de potencia.

El **Recalentamiento** contiene niveles de potencia preestablecidos para 6 categorías. Consulte los detalles en la tabla guía de cocción.

Ejemplo: Para calentar un guiso.	
Reheat	1. Pulse Recalentar .
3	2. Pulse 3 para seleccionar guiso y la cocción empezará después de 3~4 segundos.
Consulte la tabla Guía de Cocción para el Sensor de Recalentamiento a continuación para obtener más información. Cuando se finaliza el tiempo de cocción, se emitirán cuatro pitidos y " COCCIÓN FINALIZADA " aparecerá en el visor.	

SENSOR DE COCCIÓN

Cuando se utiliza Cocción, eso le permite calentar alimentos preparados para microondas sin necesidad de programar los tiempos y los niveles de potencia. El Sensor de Cocción contiene niveles de potencia preestablecidos para 13 categorías de alimentos. Consulte los detalles en la tabla guía de cocción.

Ejemplo: Para cocinar arroz.	
Cook	1. Pulse Cocción .
6	2. Pulse 6 para elegir arroz y la cocción empezará después de 3~4 segundos.
Consulte la Guía de Cocción para el Sensor de Cocción en la página 16. Cuando se finaliza el tiempo de cocción, se emitirán cuatro pitidos y " COCCIÓN FINALIZADA " aparecerá en el visor.	

ESPAÑOL

GUÍA DE COCCIÓN PARA EL SENSOR DE RECALENTAMIENTO

CÓDIGO	CATEGORÍA	CANTIDADES RECOMENDADAS	INSTRUCCIONES
1	PLATO	1 ~ 2 porciones	Coloque los alimentos en un plato. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Deje reposar por 3 minutos después del calentamiento.
2	SOPA/SALSA	1 ~ 4 tazas	Coloque en una cazuela llana para microondas. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Deje reposar por 3 minutos después del calentamiento.
3	GUISO	1 ~ 4 tazas	Coloque en un cuenco o cazuela para microondas. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Deje reposar por 3 minutos después del calentamiento.
4	PIZZA	1 ~ 3 trozos	Esta es una función para recalentar las sobras de pizza. Coloque sobre una toalla de papel en un plato apto para microondas.
5	PRODUCTOS HORNEADOS	1 ~ 4 cada	Coloque sobre una toalla de papel. No cubra.
6	TÉ	1 ~ 2 tazas (240 ml por taza)	Utilice una taza o vaso apto para microondas sin cubrir. Revuelva después del recalentamiento.

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

GUÍA DE COCCIÓN PARA EL SENSOR DE PALOMITAS

CATEGORÍA	CANTIDADES RECOMENDADAS	INSTRUCCIONES
PALOMITAS	2.0 - 3.5 oz.	El Sensor de Palomitas le permite hacer palomitas para microondas envasadas comercialmente. Sólo haga un paquete a la vez.. Para obtener mejores resultados, utilice una bolsa de palomitas frescas. Coloque una bolsa de palomitas para microondas envasada previamente en el centro de la bandeja de cristal.

GUÍA DE COCCIÓN PARA EL SENSOR DE COCCIÓN

CÓDIGO	CATEGORÍA	CANTIDADES RECOMENDADAS	INSTRUCCIONES
1	VERDURAS FRESCAS (Duras)	1 - 4 tazas	Coloque en un cuenco o cazuela para microondas. Añada agua según la cantidad. • 1-2 tazas: añada 2 cucharadas de agua. • 3-4 tazas: añada 4 cucharadas de agua.
2	VERDURAS FRESCAS (Blandas)	1 - 4 tazas	Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Deje reposar por 3 minutos después de la cocción. Verduras duras: zanahorias, remolachas, etc. Verduras blandas: coliflor, brócoli, espinacas, etc.
3	VERDURAS CONGELADAS	1 - 4 tazas	Coloque en un cuenco o cazuela para microondas. • 1-2 tazas: añada 2 cucharadas de agua. • 3-4 tazas: añada 4 cucharadas de agua. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Deje reposar por 3 minutos.
4	VERDURAS ENLATADAS	1 - 4 tazas	Lleve las verduras de la lata a un cuenco o cazuela para microondas. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Revuelva bien después de la cocción.
5	PATATAS ASADAS	1 -4 cada (aprox.8 – 10 oz. cada una)	Perfore la piel con un tenedor y colóquelas sobre una toalla de papel. No cubra. Deje reposar por 5 minutos después de la cocción.
6	ARROZ	½ - 2 tazas	Añada el doble de agua de la cantidad de arroz (añada 2 tazas de agua por 1 taza de arroz). Coloque en un recipiente para microondas lo suficientemente grande para evitar que el agua desborde. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Retire del horno. Tras la cocción, destape, revuelva y, a continuación, vuelva a cubrir y deje reposar por 5 minutos
7	LASAÑA CONGELADA	10 -21 oz.	Retire del embalaje exterior. Corte la envoltura. Si no está en un recipiente seguro para microondas, coloque en un plato para microondas y cubra con una envoltura de plástico ventilada. Tras la cocción, deje reposar en el microondas por 3 minutos.
8	FILETES DE PESCADO	4 -16 oz.	Coloque los filetes de pescado descongelados en una sola capa y cubra con una envoltura de plástico ventilada. Tras la cocción, deje reposar por 2 minutos.
9	GAMBAS	4 -16 oz.	Coloque las gambas descongeladas en una sola capa y cubra con una envoltura de plástico ventilada. Tras la cocción, deje reposar por 2 minutos.
10	POLLO CORTADO	16 - 32 oz.	Coloque el pollo cortado descongelado en una sola capa y cubra con una envoltura de plástico ventilada. Tras la cocción, deje reposar por 5 minutos.
11	CARNE MOLIDA	4 -16 oz.	Apiñe la carne holgadamente en un cuenco. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Revuelva bien después de la cocción.
12	GUISO	1 -4 tazas	Coloque en un cuenco o cazuela para microondas. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Deje reposar por 3 minutos después de la cocción.
13	AGUA HIRVIENDO	1 - 2 tazas (240 ml por taza)	Utilice un tazón de boca ancha. No cubra. (¡Tenga cuidado! ¡La bebida estará muy caliente! A veces los líquidos calentados en recipientes cilíndricos salpican inesperadamente cuando la taza se mueve).

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

RELOJ DE COCINA

Se puede utilizar el horno de microondas como un temporizador. Utilice el Temporizador para cronometrar hasta 99 minutos, 59 segundos.

Ejemplo: Para contar 3 minutos

Kitchen
Time

3 0 0



1. Pulse **Temporizador**.

2. Introduzca el tiempo utilizando los botones numéricos.

3. Pulse **INICIO**.
Cuando se finaliza el tiempo, el horno emitirá 7 pitidos.

NOTA: Para apagar el temporizador mientras se está ejecutando, pulse el botón del **Temporizador**.

ABLANDAR

El horno utiliza una potencia baja para ablandar alimentos como la mantequilla, el helado, el queso cremoso y zumos congelados. Consulte la siguiente tabla.

Ejemplo: Para ablandar 1 litro de helado.

Soften

2

2



1. Pulse **Ablandar**.

2. Elija desde el menú.
Pulse **2** para seleccionar helados.

3. Pulse **2** para elegir 1 litro.

4. Pulse **INICIO**.

TABLA PARA ABLANDAR

Categoría	Código	Pulse el botón número		
		1	2	3
Mantequilla	1	1 palo	2 palos	3 palos
Helado	2	Pinta	Cuarto	Medio galón
Crema de queso	3	3 oz.	8 oz.	—
Jugo Congelado	4	6 oz.	12 oz.	16 oz.

DERRETIR

El horno utiliza una potencia baja para derretir alimentos como la mantequilla, la margarina, el chocolate, el malvavisco y los alimentos con queso procesado. Consulte la siguiente tabla.

Ejemplo: Para derretir 8 oz de chocolate.

Melt

2

2



1. Pulse **derretir**.

2. Elija desde el menú.
Pulse **2** para seleccionar chocolate.
3. Pulse **2** para elegir 8 oz.

4. Pulse **INICIO**.

TABLA PARA DERRETIR

Categoría	Código	Touch button number		
		1	2	3
Mantequilla/Margarina	1	1 palo	2 palos	3 palos
Chocolate	2	4 oz.	8 oz.	—
Queso	3	8 oz.	16 oz.	—
Malvaviscos	4	5 oz.	10 oz.	—

COMIDAS PARA NIÑOS

Cuando se utiliza COMIDAS PARA NIÑOS, eso le permite calentar comidas preparadas para microondas comunes sin necesidad de programar los tiempos y la potencia de cocción. Macarrones y Queso, Perritos Calientes, Nuggets de Pollo.

Hot Dog

2



1. Pulse **Perrito Caliente**.

3. Pulse **2**.

4. Pulse **INICIO**.

Nota: Cuando se finaliza el tiempo de cocción, se emitirán cuatro pitidos y "COCCIÓN FINALIZADA" aparecerá en el visor.

TABLA DE COMIDAS PARA NIÑOS

Category	Touch button number	
	1	2
Mac & Cheese	6 oz.	12 oz.
Hot dog	2 ea	4 ea
Chicken Nuggets	4 oz.	8 oz.

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

TABLA PARA ABLANDAR

CÓDIGO	CATEGORÍA	TEMPERATURA INICIAL	INSTRUCCIÓN	CANTIDAD
1	Mantequilla	Refrigerado	Desenvuelva el paquete y colóquela en un plato apto para microondas en la rejilla sobre la bandeja de vidrio. La mantequilla estará a temperatura ambiente y lista para ser utilizada en una receta.	1, 2 o 3 palos (4 oz. /1 palo)
2	Helado	Congelado	Coloque en un plato apto para microondas en la rejilla sobre la bandeja de vidrio. El helado estará suave lo suficiente para hacer bolas más fácil.	Pinta, cuarto, Medio galón
3	Crema de queso	Refrigerado	Desenvuelva el paquete y colóquela en un plato apto para microondas en la rejilla sobre la bandeja de vidrio. La crema de queso estará a temperatura ambiente y lista para ser utilizada en una receta.	3 or 8 oz.
4	Jugo Congelado	Congelado	Retire la parte superior. Coloque en el horno. El jugo congelado estará suave lo suficiente para mezclarlo con agua fácilmente.	6, 12 or 16 oz.

TABLA PARA DERRETIR

CÓDIGO	CATEGORÍA	TEMPERATURA INICIAL	INSTRUCCIÓN	CANTIDAD
1	Mantequilla o Margarina	Refrigerado	Desenvuelva el paquete y colóquela en un plato apto para microondas en la rejilla sobre la bandeja de vidrio. No hay necesidad de cubrir la mantequilla. Revuelva al final de la cocción para completar el derretimiento.	1, 2 o 3 palos (4 oz. /1 palo)
2	Chocolate	Temperatura ambiente	Pepitas de chocolate o cuadrados de chocolate de repostería pueden ser utilizados. Desenvuelva los cuadrados y colóquelos en un plato apto para microondas en la rejilla sobre la bandeja de vidrio. Revuelva al final del ciclo para completar el derretimiento.	4 or 8 oz.
3	Queso	Refrigerado	Sólo utilice alimentos de queso procesado. Córtelo en cubos. Coloque en una sola capa en un plato apto para microondas en la rejilla sobre la bandeja de vidrio. Revuelva al final de la cocción para completar el derretimiento.	8 or 16 oz.
4	Malvaviscos	Temperatura ambiente	Malvaviscos grandes o en miniatura pueden ser utilizados. Coloque en un plato apto para microondas en la rejilla sobre la bandeja de vidrio. Revuelva al final del ciclo para completar el derretimiento.	5 or 10 oz.

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

DESCONGELAR

Hay cuatro opciones de descongelación predefinidas en el horno. La característica de Descongelado ofrece el mejor método para descongelar alimentos congelados, porque el horno establece automáticamente los tiempos de descongelación para cada alimento según el peso que se introduce. Para mayor comodidad, la función de descongelación incluye un mecanismo de tono que recuerda al usuario que debe verificar, dar la vuelta, separar o reorganizar la comida durante los ciclos de descongelación. Se proporcionan cuatro diferentes preajustes de descongelación.

1. Carnes
2. Aves
3. Pescado
4. Pan

Pulse **Descongelación** y elija en el menú. A continuación, introduzca el peso. Los rangos de peso disponibles para Carnes, Aves y Pescado son de 0.1 a 6.0 lbs. El rango de peso disponible para el pan es de 0,1 a 1,0 lb.

Ejemplo para descongelar 1,2 lbs de carne.

Defrost

1. Pulse **Descongelar** una vez.

1

2. Pulse **1** para seleccionar carne.

1 2

3. Introduzca el peso.



4. Pulse **INICIO**.

Nota: Después de pulsar **INICIO**, la pantalla empieza la cuenta atrás del tiempo de descongelación. El horno emitirá un pitido durante el ciclo de descongelación. En este momento, abra la puerta y dé la vuelta, separe, o reorganice los alimentos según sea necesario. Remueva las porciones que se han descongelado y, a continuación, devuelva las porciones congeladas al horno y pulse **INICIO** para reanudar el ciclo de descongelación.

Para obtener los mejores resultados:

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y la ave de su embalaje de papel o plástico original cerrado. De lo contrario, el envoltorio mantendrá el vapor y el jugo cerca del alimento, lo que puede causar que la superficie exterior de los alimentos se cocinen.
- Modele la carne molida en la forma de un donut antes de la congelación. Durante el descongelamiento, raspe la carne descongelada cuando suene el pitido y continúe la descongelación.
- Coloque los alimentos en un molde de vidrio para hornear llano o en una bandeja de asar para microondas donde puedan caer las gotas.
- Los alimentos pueden estar todavía un poco helados en el centro cuando se saquen del horno.

DEFROST TABLE

CATEGORÍA	ALIMENTOS
1. Carnes 45g a 2,7 kg (0.1 a 6.0 lbs)	Tenera Carne molida, Bistec, Tacos para estofados, Filete de lomo, Guisado de carne, Costillas para asar, Rabadilla, Paleta asada, Hamburguesa de pollo. Cordero Chuletas (1 pulgada de grosor), Asado relleno Carne de cerdo Chuletas (1 pulgada de grosor), Perritos calientes, Costillas, Costillas rústicas. Asado relleno, Salchicha.
2. Aves 45g a 2,7 kg (0.1 a 6.0 lbs)	Aves Entera (menos de 4 lbs), En trozos, Pechugas (sin hueso) Codornices Entera Pavo Pechuga (menos de 6 lbs)
3. Pescado 45g a 2,7 kg (0.1 a 6.0 lbs)	Pescados Filetes, Bistecs enteros Mariscos Carne de cangrejo, Colas de langosta, Gambas, Vieiras
4. Pan 45g a 0,45 kg (0,1 a 1,0 lb)	Magdalenas Rollo de chocolate

DESCONGELACIÓN RÁPIDA

Esta es una función de descongelación rápida que le permite elegir un ciclo de descongelación predefinido de 1.0 lb.

Ejemplo: Para descongelar 1.0 lb.

Defrost

1. Pulse **Descongelar** dos veces.



2. Pulse **INICIO**.

3. A mitad del ciclo, el horno emitirá un pitido. Abra la puerta, dé la vuelta a la carne, cierre la puerta y pulse **INICIO** para reanudar la descongelación hasta que finalice el ciclo.

Cuando el tiempo de descongelación finaliza, suenan cuatro pitidos y "**COCINADO FINALIZADO**" aparece en la pantalla.

UTILIZANDO EL HORNO DE MICROONDAS

DESCONGELACIÓN TEMPORIZADA

La característica de Descongelación Temporizada le permite introducir un tiempo de descongelación.

Ejemplo: descongelar por 2 minutos

Defrost

2 0 0



1. Pulse **Descongelar 3** veces.

2. Introduzca el tiempo de descongelación.

3. Pulse **INICIO**.

CONSEJOS DE DESCONGELACIÓN

- **Cuando se utiliza** la Descongelación Temporizada, el peso que se debe introducir es el peso neto en kilos y décimas de kilos (el peso de los alimentos menos el contenedor).
- **Antes de comenzar**, asegúrese de haber removido cualquier amarre de metal que a menudo vienen con bolsas de alimentos congelados, y reemplácelos con cuerdas o bandas elásticas.
- **Abra los recipientes** como cajas de cartón antes de que se coloquen en el **horno**.
- **Siempre raje o perfore** las bolsas o los embalajes plásticos.
- **Si la comida está envuelta en papel de aluminio**, retire el papel aluminio y coloque los alimentos en un recipiente adecuado.
- **Raje** las pieles, si **hay**, de alimentos congelados como las salchichas.
- **Doble** las bolsas plásticas de alimentos para asegurar una descongelación uniforme.
- **Siempre subestime** el tiempo de descongelación. Si el alimento descongelado todavía está helado en el centro, vuelva a ponerlo en el horno de microondas para una mejor descongelación.
- **La duración** del tiempo de descongelación varía según **cómo** de sólida esté la comida congelada.
- **La forma del embalaje** afecta cómo de rápido los alimentos descongelarán. Los embalajes llanos descongelarán más rápidamente que un embalaje profundo.
- **Cuando la comida empieza a descongelar**, separe las partes. Partes separadas descongelan más fácilmente.
- **Utilice pequeños trozos de papel de aluminio** para proteger las partes de alimentos tales como alitas de pollo, puntas de patas, **colas** de pescado, o zonas que comiencen a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, la parte superior o inferior del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.
- **Para mejores resultados**, deje reposar los alimentos después de la descongelación. (**Para** más información sobre el tiempo de reposo, consulte la sección "Consejos para Cocinar en Microondas").
- Dé la vuelta a los alimentos durante la descongelación o tiempo de reposo. Separe y retire los alimentos según sea necesario.

REJILLA METÁLICA

PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de daños a la propiedad:
No utilice la bandeja para hacer palomitas.
La bandeja debe estar sobre los cuatro soportes de plástico cuando se utiliza.
Utilice la bandeja sólo cuando cocine los alimentos en la posición de bandeja.
No cocine con la bandeja en el piso del horno.

La bandeja metálica le proporciona un espacio adicional cuando se cocina en más de un recipiente al mismo tiempo.

Para utilizar la bandeja:

1. Coloque la bandeja de manera firme en los cuatro soportes de plástico.
 - La bandeja no debe tocar las paredes de metal o la parte trasera del horno de microondas.
2. Coloque cantidades iguales de alimentos tanto **ENCIMA** COMO **POR DEBAJO** de la bandeja.
 - La cantidad de alimentos debe ser aproximadamente la misma para equilibrar la energía de cocinado.

CUBIERTA DESLIZANTE

PRECAUCIÓN

- No coloque ningún objeto en la cubierta deslizante ya que podrían caerse y dañarse.
- No tire de la cubierta deslizante o se pueden producir daños.
- No derrame comida o líquidos en la cubierta deslizante. El derrame de líquidos o alimentos puede provocar una descarga eléctrica o avería del horno.
- Asegúrese de que la cubierta deslizante ha sido movida hacia atrás antes de empezar a cocinar en el microondas.
- Instale el horno de microondas estrictamente conforme al Manual de Instalación. Instale con al menos 30,5 cm (12 pulgadas) por encima de la placa de cocción.
- No deje la placa de cocción sin utensilios de cocina al cocinar, la alta temperatura de la llama puede causar que la cubierta deslizante se funda.
- Cierre la cubierta deslizante después de terminar de utilizar la placa de cocción.

CUBIERTA DE VENTILACIÓN DESLIZANTE

- Presione la cubierta de ventilación deslizante (marcada con "PUSH") para extenderla hacia adelante. Para cerrarla, empuje la cubierta de ventilación hacia atrás hasta que encaje con un clic en su lugar.
- La extensión de la cubierta de ventilación deslizante permite capturar el humo y los vapores del rango superior de la cocción de forma más eficaz.

OBTENIENDO LOS MEJORES RESULTADOS DE COCCIÓN

Para obtener los mejores resultados en el horno de microondas, lea y siga las instrucciones que se detallan a continuación.

- **Temperatura de almacenamiento:** Los alimentos sacados de la nevera o congelador tardan más tiempo para cocinar que los mismos alimentos a temperatura ambiente. El tiempo para las recetas en este libro se basan en la temperatura de almacenamiento normal de los alimentos.
- **Tamaño:** Pequeños trozos de comida cocinan más rápido que los grandes y las piezas similares en tamaño y forma, cocinan más uniformemente. Para una cocción uniforme, reduzca la potencia al cocinar piezas grandes de alimentos.
- **Humedad natural:** Los alimentos muy húmedos cocinan de forma más uniforme porque la energía del microondas es atraída a las moléculas de agua.
- **Revuelva los alimentos como los guisos y verduras desde el exterior hacia el centro para distribuir uniformemente el calor y la velocidad de la cocción.** No es necesario revolver constantemente.

PESCADO Y MARISCOS

Cocinando Pescado y Mariscos: Orientaciones Generales

- Prepare el pescado para cocinar.
 - Descongele completamente el pescado o marisco.
 - Disponga las piezas de forma desigual con las partes más gruesas hacia el exterior de la fuente. Disponga los mariscos en una sola capa, para una cocción uniforme.
 - El tipo de cubierta que se utilice depende de cómo se cocina. Pescado cocido necesita una tapa para microondas o una envoltura de plástico ventilada.
 - El pescado horneado, el pescado rebozado, o el pescado en salsa necesitan ser cubiertos ligeramente con papel encerado para mantener el rebozado crujiente y evitar que la

- Dé la vuelta a los alimentos como las chuletas de cerdo, las patatas para asar, o una coliflor entera a la mitad del tiempo de cocción para exponer todas las partes por igual a la energía del microondas.
- Coloque las zonas delicadas de los alimentos, tales como las puntas de espárragos, hacia el centro de la fuente.
- Disponga los alimentos de forma desigual, como los trozos de pollo o filetes de salmón, con las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior de la fuente.
- Proteja, con pequeños trozos de papel de aluminio, las partes de los alimentos que pueden cocinar rápidamente, tales como las puntas de las alas y los extremos de las patas de las aves.
- **Deje que repose:** Después de retirar los alimentos del horno de microondas, cubra los alimentos con papel de aluminio o una tapa de cazuela y deje que repose para terminar de cocinar en el centro y evitar el exceso de cocinado de los bordes exteriores. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie de la comida.
- **Envolver en papel encerado o toallas de papel:** Los bocadillos y muchos otros alimentos que contengan pan prehecho deben ser envueltos antes de que sean sometidos al microondas para evitar que se sequen.

salsa se quede acuosa.

- Ponga siempre el menor tiempo de cocción. El pescado está cocinado cuando se vuelve opaco y la parte más gruesa comienza a desmenuzarse. Los mariscos están cocinados cuando la concha cambia de rosa a rojo y la carne está opaca y firme.
- La tabla de Cocción de Pescados y Mariscos abajo proporciona instrucciones específicas con los ajustes del Nivel de Potencia y Tiempo de Cocción para la mayoría de los tipos de pescados y mariscos.

TABLA DE COCCIÓN DE PESCADO Y MARISCOS

PESCADO	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Filetes de pescado	HI	3 1/2-4 1/2 minutos	Disponga el pescado en una sola capa con la parte más gruesa hacia el borde exterior del recipiente para hornear del microondas de 1 1/2 cuartos. Píntele con mantequilla derretida y sazón, si lo desea. Cocine cubierto con una envoltura de plástico ventilada. Deje reposar cubierto por 2 minutos. Si vas a cocinar más de 1 lb de pescado, dé la vuelta al pescado a mitad de la cocción.
Bistecs de pescado	HI	4 1/2-5 1/2 minutos	
Pescados enteros	7	4 1/2-6 minutos	
Vieiras	HI	3 1/2-5 minutos	Disponga en una sola capa. Prepare como se indica anteriormente, excepto que revuelva en lugar de dar la vuelta al marisco.
Gambas, desconchadas	HI	3 1/2-5 minutos	

CONSEJOS DE COCINA

APERITIVOS / SALSAS / SOPAS

Cocinando Aperitivos: Sugerencias y Técnicas

Recomendadas

- Galletas crocantes, como biscotela, copos de cereales y galletas de centeno crocantes son mejores para el uso en microondas. Espere hasta la mitad del tiempo para añadir las pastas para untar. Coloque una toalla de papel debajo de las galletas mientras se cocinan en el horno de microondas para absorber el exceso de humedad.
- Disponga los aperitivos individuales en un círculo para una cocción uniforme.
- Revuelva la salsa para distribuir el calor y reducir el tiempo de cocción.

Cocinando Salsas: Sugerencias y Técnicas

- Utilice una cazuela para microondas o una taza medidora de vidrio que es por lo menos dos o tres veces el volumen de la salsa.
- Las salsas hechas con maicena se hacen más espesas más rápidamente que aquellas elaborados con harina.
- Cocine las salsas hechas con maicena o harina descubiertas para que se pueda revolverla dos o tres veces durante la cocción para una consistencia suave.
- Para adaptar una receta convencional de salsa o jugo, reduzca la cantidad de líquido ligeramente.

Cocinando Sopas: Sugerencias y Técnicas

- Cocine sopas en una fuente para microondas que contenga el doble de la cantidad de ingredientes de la receta para evitar que se desborde, especialmente si se utiliza crema o leche en la sopa.
- Por lo general, cubra las sopas que serán sometidas al microondas con una envoltura de plástico VENTILADA o una tapa para microondas.
- Cubra los alimentos para retener la humedad. Descubra los alimentos para conservar la textura crujiente.
- Evite el exceso de cocción utilizando el tiempo mínimo sugerido. Añada más tiempo, si es necesario, solamente después de comprobar el alimento.
- Al revolver ocasionalmente ayudará a mezclar los sabores, distribuir el calor uniformemente, e incluso puede acortar el tiempo de cocción.
- Al adaptar una receta de sopa convencional para cocinar en el microondas, reduzca el líquido, la sal y los condimentos fuertes.

No se recomienda

- Los aperitivos con una capa crujiente o hojaldre se hacen mejor en un horno convencional con calor seco.
- Los productos empanados pueden ser calentados en el horno de microondas, pero no saldrán crujientes.

CARNES

Cocinando carnes: Instrucciones Generales

- Preparar la carne para cocinar.
 - Descongele completamente.
 - Elimine el exceso de grasa para evitar salpicaduras.
 - Coloque la carne, con la grasa hacia abajo, sobre una parrilla para microondas en una fuente para microondas.
 - Utilice una bolsa para hornear para los trozos de carne menos tiernos.
 - Disponga la carne para que las partes más gruesas estén hacia el exterior de la fuente.
 - Cubra la carne con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Preste atención a la carne mientras se cocina.
 - Ecurra los jugos a medida que se acumulan para reducir las salpicaduras y para evitar el exceso de cocción de la parte inferior de la carne.
 - Proteja las porciones óseas o delgadas con tiras de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción.

NOTA: Mantenga el papel de aluminio al menos 1 pulgada de las paredes del horno, y no cubra más de un tercio de la carne con papel de aluminio en cualquier momento.

- Deje la carne reposar cubierta con el papel de aluminio de 10 a 15 minutos después de sacarla del horno. La temperatura interna de la carne puede elevarse desde 5-10°F durante el tiempo de reposo. La Tabla de Cocción de Carnes en la página siguiente proporciona instrucciones detalladas, el Nivel de Potencia y los ajustes del Tiempo de Cocción para la mayoría de los cortes de carne.

CONSEJOS DE COCINA

Tabla de Cocción de Carnes

CARNE	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Hamburguesas de VACUNO, frescas o descongeladas (4 oz. cada una). 1.hamburguesa 2. hamburguesas 4. hamburguesas	HI	1-1½ minutos 1½-2 minutos 2½-3½ minutos	Molde las hamburguesas con una depresión en el centro de cada una. Coloque en un parrilla de asar para microondas. Pincele con agente de coloración marrón, si lo desea. Cubra con papel encerado. Dé la vuelta a mitad de la cocción. Deje reposar cubiertas por 1 minuto después de la cocción.
Asado de carne de solomillo (3-4 lbs).	5	8-10 minutos por 1 lb POCO HECHA (135°F). 11-13 minutos por 1 lb A PUNTO (155°F).	Coloque el asado, la grasa hacia abajo, en un parrilla de asar para microondas. Añada los condimentos deseados y cubra con papel encerado. Dé la vuelta a la carne a mitad de la cocción y la proteja con una capa si es necesario. Retire el asado del horno de microondas cuando se alcanza la temperatura deseada. Deje reposar cubierta con papel de aluminio durante 15 minutos. (La temperatura puede elevarse unos 10°F).
CORDERO Cordero asado deshuesado, relleno (3-4 lbs).	5	11-12 minutos por 1 lb POCO HECHO (135°F). 12-13 minutos por 1 lb A PUNTO (145°F). 13-14 minutos por libra BIEN HECHA (155°F)	Coloque el asado, la grasa hacia abajo, en un parrilla de asar para microondas. Pincele el cordero con adobo o los condimentos deseados como el romero, el tomillo o la mejorana. Cubra con papel encerado. Dé la vuelta al asado después de 15 minutos, y nuevamente después de 30 minutos. Proteja con una capa si es necesario. Retire el asado del microondas cuando se alcanza la temperatura deseada. Deje reposar cubierto con papel de aluminio durante 15 minutos. (La temperatura puede elevarse unos 10°F).
CERDO Lonchas de tocino 2 lonchas 4 lonchas 6 lonchas 10 lonchas	HI	1½-2 minutos 2-3 minutos 4-5 minutos 7-8 minutos	Coloque las lonchas de tocino en un parrilla de asar para microondas. Cubra con toallas de papel. Tras la cocción, deje reposar por 1 minuto.
Chuletas (5-7 oz. cada una) 2 chuletas 10 lonchas	3	18-20 minutos por 1 lb 15-17 minutos por 1 lb	Coloque las chuletas en una fuente de hornear para microondas. Añada los condimentos deseados y cubra con una envoltura de plástico ventilada. Cocine hasta que ya no esté rosa o hasta que la temperatura interna alcance 170°F. Dé la vuelta a las chuletas a mitad de la cocción. Deje reposar cubierta por 5 minutos después de la cocción. (La temperatura puede elevarse unos 10°F)).
Lomo asado, relleno, deshuesado. (3 ½- 4 ½ lbs.)	3	25-27 minutos por 1 lb (165°F).	Coloque el asado en una bolsa de cocción en la fuente para microondas. Añada los condimentos y el agente de coloración marrón si lo desea. Cierre la bolsa holgadamente con cierre o tira para microondas. Tras la cocción, deje reposar en la bolsa por 15 minutos. (La temperatura puede elevarse unos 10°F). La temperatura interna de la carne de cerdo debe alcanzar 170°F antes de servir.
Ristras de Salchichas Frescas o congeladas, descongeladas (de 1-2 oz.) cada una 2 ristras 4 ristras 6 ristras 10 ristras (8 oz. pkg).	HI	45-60 segundos 1-1½ minutos 1½-2 minutos 1¾-2 minutos	Perfore las ristras y colóquelas en un parrilla de asar para microondas. Cubra con papel encerado o una toalla de papel. Dé la vuelta a mitad de la cocción. Tras la cocción, deje reposar cubiertas por 1 minuto.

CONSEJOS DE COCINA

AVES

Cocinando Aves: Instrucciones Generales

- Prepare la ave para cocinar.
 - Descongele completamente.
 - Disponga los trozos de la ave con los trozos más gruesos en el borde exterior del plato de hornear. A la hora de cocinar las patas, dispóngalas como los rayos de una rueda.
 - Cubra el plato de hornear con papel encerado para reducir las salpicaduras.
 - Utilice un agente de coloración marrón o cocine con una salsa para darle un aspecto dorado.
- Prepare la ave para cocinar.
 - Escurra y deseche los jugos a medida que se acumulan.
 - Proteja las piezas delgadas o óseas con pequeñas tiras de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción. Mantenga el papel de aluminio al menos 2,5

cm (1 pulgada) desde las paredes del horno y otras piezas de aluminio.

- La ave está hecha cuando ya no esté rosa y los jugos salgan claros. Cuando haya terminado, la temperatura en la carne del muslo debe ser de 180-185°F.
- Deje que la ave repose durante 10 minutos, cubierta con papel de aluminio, después de la cocción.

La Tabla de Cocción de Aves abajo proporciona instrucciones detalladas, el Nivel de Potencia y los ajustes del Tiempo de Cocción para la mayoría de los cortes y tipos de aves.

TABLA DE COCCIÓN DE AVES

AVES	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Trozos de pollo (2 1/2-3 lbs.)	HI	4 1/2-5 1/2 minutos por lb.	Lave las piezas, sacuda el agua, y prepare para cocinar. Coloque las piezas en una sola capa en un plato para hornear de microondas con los trozos más gruesos hacia el exterior. Pincele con mantequilla o agente de coloración marrón y condimentos si lo desea. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que ya no esté rosa y los jugos salgan claros. Deje reposar, cubierto, durante 5 minutos después de la cocción.
Pollo entero (3-3 1/2 lbs.)	HI	12-13 minutos por 1 lb.	Lave, sacuda el agua y prepare para cocinar. Coloque el lado del pecho hacia abajo en una parrilla de asar para microondas. Pincele con mantequilla, o agente de coloración marrón y condimentos si lo desea. Cubra con papel encerado. Cocine por 1/3 del tiempo estimado. Dé la vuelta poniendo el pecho hacia arriba, pincele con mantequilla o agente de coloración marrón. Sustituya el papel encerado. Cocine por 1/3 del tiempo estimado de nuevo. Proteja con una capa si es necesario. Cocine el último tramo de 1/3 del tiempo estimado o hasta que ya no esté rosa y los jugos salgan claros. Deje reposar, cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos. (La temperatura puede elevarse unos 10°F. La temperatura en el muslo debe ser de 180-185°F cuando la ave está hecha.
Codornices enteras whole (1-1 1/2 lbs. cada una)	HI	6-7 minutos por 1 lb.	Lave, sacuda el agua y prepare para cocinar. Ate las alas al cuerpo de la codorniz y las patas a la cola. Coloque las codornices con el pecho hacia abajo en la parrilla para microondas. Cubra con papel encerado. Dé la vuelta poniendo el pecho hacia arriba a la mitad de la cocción. Proteja los extremos de los muslos con papel de aluminio. Retire y escurra la grasa derretida. Pincele con mantequilla o agente de coloración marrón y condimentos si lo desea. Cocine hasta que ya no esté rosa y los jugos salgan claros. Retire las codornices del microondas cuando alcancen la temperatura deseada. Deje reposar, cubiertas con papel de aluminio, durante 5 minutos. (La temperatura puede elevarse unos 10°F). La temperatura de la pechuga debe ser de 170°F antes de servir.

CONSEJOS DE COCINA

PASTA Y ARROZ

El cocido en microondas y la cocción convencional de pasta, arroz y cereales requieren aproximadamente la misma cantidad de tiempo, pero el microondas es un método más conveniente porque se puede cocinar y

servir en la misma cazuela. No es necesario revolver y los restos de pasta sabe igual que cuándo cocinada fresca cuando se recalienta en el microondas.

Cocinando Pasta y Arroz: Sugerencias y Técnicas

- Si está planeando utilizar arroz o pasta en una cazuela, no cocine mucho para que siga siendo firme.
- Permita un tiempo de reposo para el arroz, pero no para la pasta.
- Las Tablas de Cocción de Pasta y Arroz abajo proporcionan instrucciones específicas, el Nivel de Potencia y los ajustes de Tiempo de Cocción para la mayoría de los tipos comunes de pasta y arroz.

TABLA DE COCCIÓN DE PASTA

TIPO DE PASTA	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Espaguetis 4 tazas de agua. Añada 8 oz de espagueti.	HI 5	9 to 10 minutos 7 1/2 to 8 1/2 minutos	Empiece con agua caliente del grifo, y sal si lo desea, en un plato de hornear para microondas de 2 cuartos. Si vas a cocinar espaguetis y placas de lasaña, cubra el agua con una envoltura de plástico ventilada. Para macarrones y fideos de huevo, utilice o una envoltura de plástico ventilada o una tapa para microondas. 1. Cocine como se indica en el gráfico o hasta que el agua hierva. 2. Añada la pasta; cocine cubierto como se indica en el gráfico o hasta que se ablanden. Escorra en un colador.
Macarrones 3 tazas de agua. Añada 2 tazas de macarrones.	HI 5	6 to 7 minutos 5 1/2 to 6 1/2 minutos	
Placas de lasaña 4 tazas de agua. Añada 8 oz de placas de lasaña.	HI 5	7 to 8 minutos 11 to 12 1/2 minutos	
Fideos de huevo 6 tazas de agua. Añada 4 tazas de fideos de huevo.	HI 5	8 to 10 minutos 5 1/2 to 6 1/2 minutos	

TABLA DE COCCIÓN DE ARROZ

TIPO DE PASTA	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Grano largo 2 1/4 tazas de agua. Añada 1 taza de arroz.	HI 3	3 1/2 to 4 1/2 minutos 18 minutos	Mezcle el agua caliente de grifo con la sal si lo desea, en una cazuela para microondas de 2 cuartos. Cubra con una tapa para microondas o una envoltura de plástico ventilada. 1. Cocine como se indica en el gráfico o hasta que el agua hierva. 2. Añada el arroz y los condimentos. Cocine cubierto como se indica en el gráfico o hasta que el agua sea absorbido y el arroz esté tierno. Deje reposar cubierto de 5 a 10 minutos. Separe con un tenedor. Cocine el agua hasta que hierva. Revuelva el arroz en el agua hirviendo y deje reposar, cubierto de 5 a 10 minutos o hasta que el agua sea absorbido y el arroz esté tierno. Separe con un tenedor.
Arroz integral 2 1/2 tazas de agua. Añada 1 taza de arroz.	HI 5	4 1/2 to 5 1/2 minutos 28 minutos	
Mezcla de grano largo y arroz salvaje 2 1/3 tazas de agua. Añada 6 oz pkg.	HI 3	4 to 5 minutos 28 minutos	
Cocción rápida 1 taza de agua. Añada 1 taza de arroz.	HI	2 to 3 minutos	

MANTENIMIENTO

CUIDADO Y LIMPIEZA

Para un mejor rendimiento y seguridad, mantenga el horno limpio en el interior y el exterior. Tenga especial cuidado para mantener el panel interior de la puerta y la montura frontal del horno libres de la acumulación de alimentos o de grasa.

Nunca utilice abrasivos en polvo o estropajos.

Limpie el microondas por dentro y por fuera, incluyendo la parte inferior de la cubierta con un paño suave y agua tibia (no caliente) con un detergente suave. A continuación, enjuagar y secar.

Utilice un limpiador de cromado y pule las superficies de cromo, de metal y de aluminio. Limpie las salpicaduras inmediatamente con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie el horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

REJILLA METÁLICA

Lave la rejilla metálica con un jabón suave y un cepillo de fregado suave o de nylon. Seque completamente.

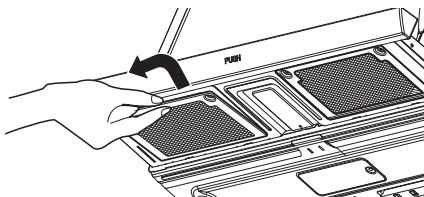
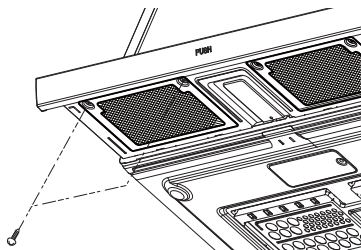
No use estropajos o limpiadores abrasivos para limpiar la parrilla.

LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE GRASA

Los filtros de grasa deben ser retirados y limpiados a menudo, al menos una vez al mes.

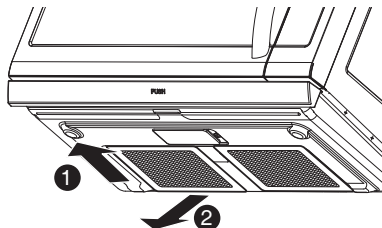
1. Retire los filtros delanteros.

- 1) Deslice hacia fuera.
- 2) Retire los dos tornillos de la montura del filtro.
- 3) Inclíne la montura hacia adelante.
- 4) Retire los filtros de la montura.

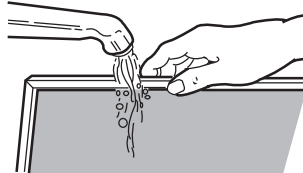


2. Retire los filtros traseros.

Deslice cada filtro hacia el lado y, a continuación, tire los filtros hacia abajo. Los filtros se soltarán hacia abajo.



3. Sumerja los filtros de grasa en agua caliente y un detergente suave. Enjuague bien y sacuda para que se seque. **No utilice amoníaco o coloque los filtros en un lavavajillas. El aluminio se oscurecerá.**



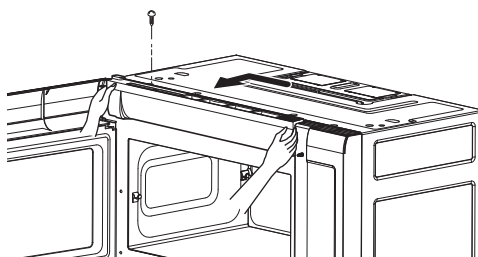
4. Vuelva a instalar los filtros en orden inverso al de su extracción.

NOTA: No haga funcionar la cubierta sin los filtros en su lugar.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO DE CARBÓN

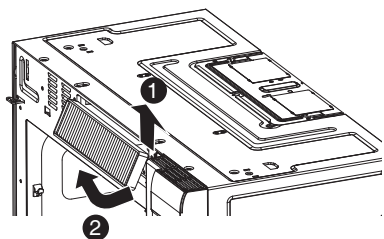
Si el horno tiene ventilación en el interior, el filtro de carbón debe ser reemplazado cada 6 a 12 meses, y con más frecuencia si es necesario. El filtro de carbón no se puede limpiar. Para pedir un nuevo filtro de carbón, en los EE.UU. llame a 1-844-553-6667, y en Canadá, llame al 1-800-469-4663.

1. Apague el suministro de energía principal y ponga guantes
2. Retire el tornillo de montaje de la rejilla de ventilación. (1 tornillo exterior)
3. Abra la puerta y, a continuación, deslice la rejilla de ventilación a la izquierda e inclínela hacia adelante.

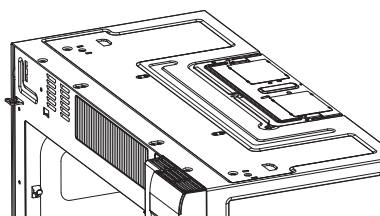


MANTENIMIENTO

4. Retire el filtro viejo.



5. Deslice un nuevo filtro de carbón en su lugar.

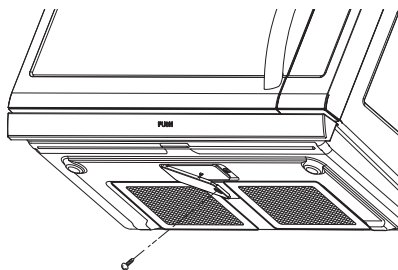


6. Deslice la rejilla de ventilación hacia dentro y vuelva a poner el tornillo de montaje. Vuelva a conectar a la fuente de alimentación y ajuste el reloj.

PLACA DE COCCIÓN / SUSTITUCIÓN DE LUZ NOCTURNA

Se recomienda que la lámpara de la placa de cocción sea sustituida por un técnico de servicio calificado.

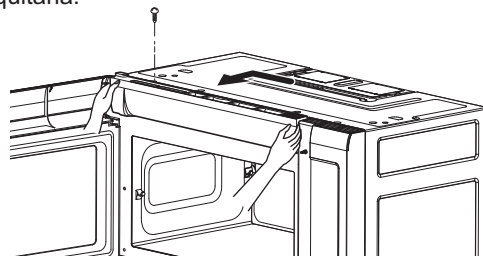
1. Desenchufe el horno o apague el suministro de energía en la fuente de alimentación principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la lámpara LED



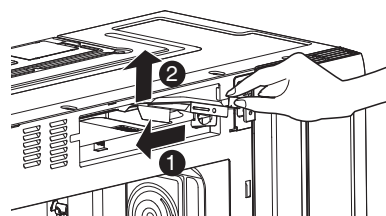
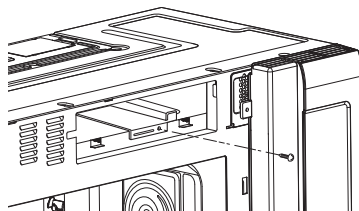
3. Sustituya la placa de la lámpara LED.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la lámpara LED y los tornillos de montaje.
5. Vuelva a conectar el suministro de energía en la fuente de alimentación principal.

SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO

1. Desenchufe el horno o apague el suministro de energía en la fuente de alimentación principal y ponga guantes.
2. Retire el tornillo de fijación de la cubierta de ventilación. (1 tornillo exterior)
3. Deslice la rejilla de ventilación a la izquierda y, a continuación, levántela hacia fuera para quitarla.



4. Retire el tornillo de la cubierta y deslice la cubierta hacia la izquierda y luego levante el portalámparas.



5. Sustituya la bombilla con una bombilla del aparato de 30 vatios.
6. Vuelva a colocar el portalámparas y atornille la cubierta de nuevo.
7. Deslice la rejilla de ventilación y vuelva a colocar el tornillo de montaje. Vuelva a conectar el suministro de energía en la fuente de alimentación principal.

ARTÍCULOS DE COCINA Y UTENSILIOS

GUÍA DE ARTÍCULOS DE COCINA PARA EL MICROONDAS

UTILICE	NO UTILICE
VIDRIO PARA EL HORNO (tratado para un calor de alta intensidad): Platos multiuso, platos de moldes, moldes para tartas, moldes para pastel, tazas de medir líquidos, ollas y cuencos sin rebordes metálicos. PORCELANA: Cuencos, tazas, fuentes de servir y bandejas sin rebordes metálicos. PLÁSTICO: Envoltura plástica (como cubierta)--ponga la envoltura de plástico holgadamente sobre el plato y presione hacia los lados. Ventile la envoltura de plástico al volver un borde ligeramente para permitir que salga el exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo para que la envoltura de plástico no toque la comida. Mientras la comida se calienta, el calor puede fundir el plástico si la envoltura toca la comida. Utilice platos, tazas, contenedores de congelador semirrígidos de plástico y bolsas de plástico sólo por un corto tiempo de cocción. Utilice estos con cuidado, ya que el plástico puede ablandar debido al calor de los alimentos. PAPEL: Toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin rebordes o diseños metálicos. Busque la etiqueta del fabricante para ver si se puede usar en el microondas.	ARTÍCULOS DE COCINA DE METAL: El metal tapa los alimentos de la energía de microondas y produce una cocción desigual. Evite también pinchos de metal, termómetros o bandejas de aluminio. Los artículos de cocina o utensilios de metal pueden provocar arcos eléctricos, los cuales pueden dañar su horno de microondas. DECORACIÓN METÁLICA: Vajillas, cazuelas, etc. con rebordes metálicos o bandas metálicas. El reborde metálico interfiere en la cocción normal y puede dañar el horno. PAPEL DE ALUMINIO: Evite las hojas grandes de papel de aluminio porque obstaculizan la cocción y pueden causar un arco eléctrico peligroso. Utilice pequeños trozos de papel de aluminio para proteger las patas y alas de las aves. Mantenga TODOS los papeles de aluminio a una distancia de al menos 2,5 cm (1 pulgada) de las paredes laterales y de la puerta del horno. MADERA: Los cuencos de madera y tableros se secan y pueden rajarse o agrietarse cuando se utilizan en el horno de microondas. Las cestas reaccionan de la misma manera. ARTÍCULOS DE COCINA BIEN CERRADOS: Asegúrese de dejar aberturas para que se escape el vapor de los artículos de cocina cubiertos. Perfore las bolsas de plástico de las verduras u otros alimentos antes de la cocción. Bolsas herméticamente cerradas podrían explotar. PAPEL MARRÓN: Evite utilizar las bolsas de papel marrón. Ellas absorben demasiado calor y podrían quemarse. ARTÍCULOS DE COCINA CON DEFECTOS O ASTILLADOS: Cualquier artículo de cocina que esté agrietado, defectuoso o astillado puede romperse en el horno. METAL twist ties: Retirar metal twist ties desde las bolsas de plástico o papel.

No utilice productos de papel reciclado en el horno de microondas.
A veces contienen impurezas que pueden provocar chispas.

PREGUNTAS FRECUENTES

PREGUNTAS FRECUENTES

P. ¿Puedo utilizar una parrilla en el horno de microondas para calentar o cocinar en dos niveles al mismo tiempo?

R. Sólo utilice la parrilla que se suministra con el horno de microondas. El uso de cualquier otra parrilla puede resultar en mal desempeño de la cocción y/o la formación de arcos eléctricos y pueden dañar el horno.

P. ¿Puedo usar cazuelas de aluminio o metal en el microondas?

R. El metal utilizable incluye el papel de aluminio para cubrir (utilice trozos pequeños y planos) y bandejas de aluminio llanas (si la bandeja tiene 1,9 cm (3/4 de pulgada) de profundidad y está llena con alimentos para absorber la energía del microondas). Nunca permita que los objetos metálicos toquen las paredes o puertas.

P. A veces la puerta del horno de microondas se ve ondulada. ¿Es normal?

R. Este aspecto es normal y no afecta el funcionamiento del horno.

P. ¿Qué son los ruidos de zumbido que escucho cuando el microondas está funcionando?

R. Se oye el sonido del transformador cuando el tubo de magnetrón apaga y enciende sus ciclos.

P. ¿Por qué la fuente se calienta cuando someto comida en el microondas? Yo pensaba que esto no debería ocurrir.

R. Cuando la comida se calienta, ella pasará calor a la fuente. Utilice paños aislantes para retirar los alimentos después de la cocción.

P. ¿Qué significa "tiempo de reposo"?

R. "Tiempo de reposo" significa que la comida debe ser retirada del horno, cubierta, y dejarla reposar por un tiempo extra después de la cocción. Este proceso permite que la cocción finalice, ahorra energía y libera el horno para otros fines.

P. ¿Puedo hacer palomitas en el microondas? ¿Cómo puedo obtener los mejores resultados?

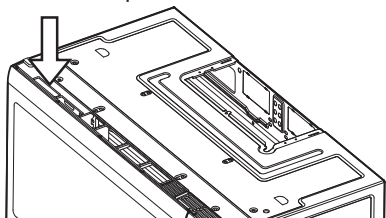
R. Sí. Haga palomitas para microondas envasadas siguiendo las instrucciones del fabricante o utilice el botón de palomitas preprogramado.

No utilice bolsas de papel normal. Haga la prueba de "escucha" al detener el horno tan pronto como el estallido se desacelere a un "estallido" cada uno o dos segundos. No intente hacer palomitas de semillas que no explotaron. También se puede utilizar los explotadores para microondas especiales. Cuando se utiliza un explotador, asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante. No haga palomitas en utensilios de vidrio.

P. ¿Por qué sale vapor de la rejilla de ventilación de aire?

R. El vapor se produce normalmente durante la cocción. El microondas ha sido diseñado para ventilar este vapor hacia fuera por la rejilla superior.

Ventilación del vapor



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Revise la siguiente lista para asegurarse de que una llamada de servicio es realmente necesaria. Una rápida revisión de este manual, así como la información adicional en esta lista de verificación puede prevenir una llamada de servicio innecesaria.

Si no funciona nada en el horno:

- Compruebe si hay un fusible del circuito fundido o si un disyuntor del interruptor está activado.
- Compruebe si el horno está conectado correctamente al circuito eléctrico de la casa.
- Compruebe que los controles están configurados correctamente.

Si la luz interior del horno no funciona:

- La lámpara está suelta o defectuosa.

Si el horno no cocina:

- Verifique si el programa de cocción fue introducido correctamente.
- Verifique si la puerta está bien cerrada.
- Verifique si el botón de inicio fue presionado.
- Verifique si la sonda se ha insertado correctamente en el receptáculo.
- Verifique si el temporizador no fue iniciado en vez de la función de cocción.

Si el horno tarda más tiempo de lo normal para cocinar o cocina demasiado rápido:

- Asegúrese de que el Nivel de Potencia está programado correctamente.

Si el reloj de hora no marca siempre la hora correcta:

- Compruebe si el cable de alimentación está completamente insertado en la toma de salida.
- Asegúrese de que el horno es el único aparato en el circuito eléctrico.

Si el alimento cocina de forma desigual:

- Asegúrese de que los alimentos están dispuestos de forma uniforme.
- Asegúrese de que los alimentos están completamente descongelados antes de la cocción.
- Verifique la colocación de tiras de aluminio utilizados para prevenir el exceso de cocción.

Si el alimento está poco cocido:

- Verifique la receta para estar seguro de que todas las direcciones (cantidad, tiempo, niveles de potencia) fueron seguidos correctamente.
- Asegúrese de que el microondas está en un circuito independiente.
- Asegúrese de que los alimentos están completamente descongelados antes de la cocción.

Si el alimento está demasiado cocido:

- Verifique la receta para estar seguro de que todas las direcciones (cantidad, nivel de potencia, tiempo, tamaño de la fuente) fueron seguidos.

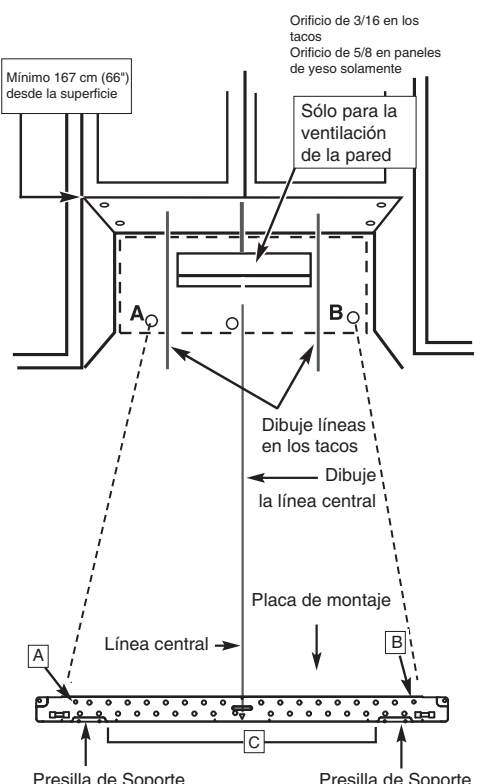
Si se producen arcos eléctricos (chispas):

- Asegúrese de haber utilizado los platos para microondas.
- Asegúrese de no haber utilizado amarres de metal.
- Asegúrese de que el horno no fue operado cuando estaba vacío.
- Asegúrese de que la parrilla metálica (si se usa) está instalada correctamente sobre los soportes.

Si la pantalla muestra un tiempo de cuenta atrás pero el horno no está cocinando:

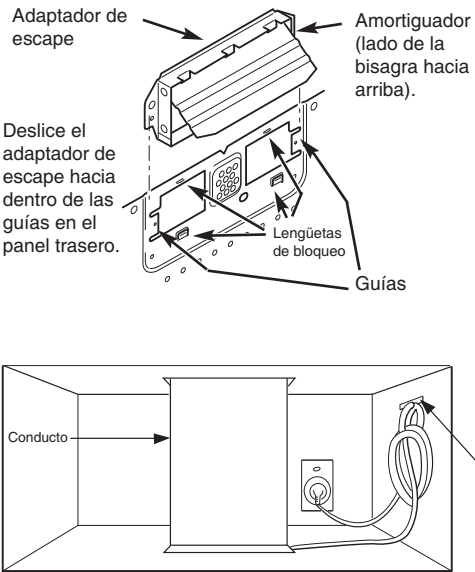
- Compruebe que la puerta está bien cerrada.
- Compruebe que el temporizador no fue iniciado en vez de la función de cocción.

Los siguientes problemas no están cubiertos por la garantía:

Problema	Causa	Solución
Problema de instalación del horno de microondas - Ruido de vibración - La unidad no está nivelada - Daños en la instalación	1. El tornillo del soporte de montaje no está fijado completamente. 2. La placa de montaje no está alineada.  Orificio de 3/16 en los tacos Orificio de 5/8 en paneles de yeso solamente Sólo para la ventilación de la pared Mínimo 167 cm (66") desde la superficie A B Dibuje líneas en los tacos Dibuje la línea central Placa de montaje Línea central A B Presilla de Soporte Presilla de Soporte Placa de montaje Espacio mayor que el espesor de pared Alternar las alas¹ Alternar el perno Pared Extremo del perno 3. El producto fue transportado/instalado de forma incorrecta	Check with installer first
Chispa / Arco eléctrico	Se utilizó utensilios de metal o papel de aluminio en el modo microondas	No utilice utensilios de metal o papel de aluminio en el modo microondas - Compruebe las instrucciones de usuario

El coste de reparación o sustitución bajo estas circunstancias excluidas correrán a cargo del consumidor.

Los siguientes problemas no están cubiertos por la garantía:

Problema	Causa	Solución
La unidad no tiene alimentación	1. El suministro eléctrico de la casa está apagado (fuente de alimentación) 2. Disyuntor activado 3. El cable de alimentación no está instalado correctamente.	1. Compruebe el suministro eléctrico de la casa 2. Compruebe la conexión del cable de alimentación 3. Compruebe el cable de extensión
La ventilación no funciona - Ventilación débil o nula - Ruido anormal durante el funcionamiento - Sobre calentamiento del producto	1. La dirección de la unidad del ventilador o su instalación son inadecuadas 2. Conductos o conexión de amortiguador inadecuados  Adaptador de escape Amortiguador (lado de la bisagra hacia arriba). Deslice el adaptador de escape hacia dentro de las guías en el panel trasero. Lengüetas de bloqueo Guías Conducto	1. Compruebe la dirección de la unidad del ventilador y vuelva a instalar si es necesario. 2. Alinee correctamente los puertos de escape y la apertura de la placa del ventilador. 3. Los puertos de escape de la unidad de ventilación deben estar totalmente expuestos al exterior 4. Después de la instalación, compruebe la ruta de ventilación de aire

El coste de reparación o sustitución bajo estas circunstancias excluidas correrán a cargo del consumidor.

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

Acuerdo de protección principal

Enhorabuena por hacer una compra inteligente.

Su nuevo producto Kenmore Elite® está diseñado y fabricado para años de funcionamiento fiables. Pero como en todos los productos, puede requerir el mantenimiento preventivo o reparaciones de vez en cuando.

El Acuerdo de Protección Principal también ayuda a prolongar la vida útil de su nuevo producto. Esto es lo que el Acuerdo* incluye:

- ✓ **Piezas y mano de obra** no sólo para la reparación de defectos, sino también para ayudar a mantener los productos funcionando correctamente **en condiciones normales de uso**. Nuestra cobertura va **mucho más allá de la garantía del producto**. Ni deducibles, ni fallos funcionales excluidos de la cobertura - **protección real**.
- ✓ **Servicio especializado** por técnicos de servicio experimentados de confianza en millones de hogares cada año.
- ✓ **Servicio ilimitado de llamadas y servicio a nivel nacional**, tan a menudo como desee, siempre que usted quiera.
- ✓ **Garantía "contra-patatas"** - sustitución de su producto cubierto después de tres fallos aislados del producto dentro de un plazo de doce meses y se requiere una cuarta reparación. Incluye entrega gratuita y, si es necesario, la instalación del producto de reemplazo.
- ✓ **La sustitución del producto** si el producto cubierto no puede ser reparado.
- ✓ **Verificación de mantenimiento preventivo anual** a su petición - sin cargo extra.
- ✓ **Ayuda rápida por teléfono** - soporte telefónico de un agente de servicio en todos los productos para ayudar a solucionar problemas. Piense en nosotros como un "manual del propietario hablado".
- ✓ **Protección de sobrecargas** contra daños eléctricos debido a las fluctuaciones de energía.
- ✓ **Protección contra la pérdida de alimentos de \$300** para cualquier deterioro de los alimentos que sea el resultado de una avería mecánica de cualquier refrigerador o congelador cubiertos.
- ✓ **Promesa de Servicio: \$50** si el primer intento de reparación de su producto cubierto no puede ser realizado y el producto no puede ser utilizado mientras se espera un otro servicio de reparación.
- ✓ **25% de descuento sobre** el precio habitual de cualquier servicio de reparación no cubierto y las piezas instaladas.

Una vez que contrate el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que necesita para planificar el servicio. Usted puede llamar a cualquier hora del día o de la noche.

El Acuerdo de Protección Principal es un contrato libre de riesgo. Si se cancela por cualquier motivo durante el período de garantía del producto, le proporcionaremos un reembolso completo o un reembolso prorrateado en cualquier momento después de la expiración del período de garantía del producto. Contrate su Acuerdo de Protección Principal hoy mismo!

Algunas limitaciones y exclusiones se aplican. Para precios e información adicional en los EE.UU. llame al: 1-800-827-6655.

* La cobertura en Canadá varía en algunos artículos.

Para más detalles, llame a Sears Canadá: 1-800-361-6665.

Servicio de Instalación Sears

Para la instalación profesional Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua, y otros importantes artículos del hogar, en los EE.UU. llame a **1-844-553-6667**, y en Canadá, llame al **1-800-469-4663**.

Kenmore®

For Sears Home Services in-home repair
of all Kenmore major appliances.

For the replacement parts, accessories and
Use & Care Guides that you need to do-it-yourself.

For professional installation of major home appliances
and items like air conditioners and water heaters.

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

Call anytime for the location of your nearest
Sears Parts & Repair Service Center

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

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

