

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado

Kenmore®

Microwave Hood Combination

1.8 Cu. Ft., 1000 Watts

Combinación de microondas y campana

1.8 Pies.Cúbicos, 1000 Vatios

Models/Modelos:

111.83532 - White / Blanco

111.83539 - Black / Negro

111.83533 - Stainless Steel / Acero Inoxidable

111.83537 - Black Stainless Steel / Acero Inoxidable Negro

Customer Assistance/Asistencia al Cliente

1-800-488-1222

Transform SR Holding Management LLC,
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com



Customer Assistance

For the most prompt assistance to order available replacement parts for this appliance, call 1-800-488-1222.

KENMORE LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship when it is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

WITH PROOF OF SALE a defective appliance will receive free repair. If the appliance cannot be repaired it will be replaced free of charge.

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

This warranty 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 or the shortest period allowed by law. Seller shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states 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.

Transform SR Brands Management LLC, Hoffman Estates, IL 60179

Introduction

Congratulations on your purchase of an over-the range microwave oven. For best results, we suggest reading this guide carefully. You will find instructions on the proper operation and maintenance of your microwave.

Table of Contents

Introduction	1
Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy	1
Important Safety Instructions	2~4
Installation Recommendations / Automatic Fan Protection Feature	5
Microwaving Tips	6
Safe and Unsafe Materials	7
Touch Control Panel	8~9
Oven Features at a Glance	10
Operation	11~23
Care and Cleaning	24~27
Common Questions and Answers	28
Before You Call	29~30

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

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

Important Safety Instructions

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

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 1.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 5.
4. Install or locate this appliance in accordance with the provided installation instructions. Do not mount over a sink
5. **This microwave oven is UL listed for installation over electric and gas ranges.**
This over-the-range oven was designed for use over ranges no wider than 30 inches.
6. **For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet, to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.**
7. Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed jars - are able to explode and should not be heated in this oven. In rare instances, poached eggs have been known to explode. Cover poached eggs and allow standing time of one minute before cutting into them.
8. Foods with unbroken outer "skin" such as potatoes, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks (see previous caution) should be pierced to allow steam to escape during cooking. "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented.
9. Do not heat, store or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.
10. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or defrost food. It is not designed for industrial, laboratory or commercial use. It is intended for home use only.
11. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
12. 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.
13. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
14. Do not cover or block any openings on the appliance.
15. Do not use or store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
16. Do not immerse cord or plug in water.
17. Keep cord away from heated surfaces.
18. Do not let cord hang over edge of table or counter.
19. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
20. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking. Avoid using recycled paper products. Do not use newspaper or other printed paper in the oven. Such products

sometimes contain impurities which could ignite.

- b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing them in oven.
 - c. If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d. Do not use the oven for storage. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - e. Do not pop popcorn except in a microwave approved popcorn popper or in a commercial package recommended especially for microwave ovens.
 - f. Do not overcook potatoes. They may dehydrate and catch fire.
 - g. Do not use for drying clothes, linens, newspaper or similar non-food type items.
21. Do not operate the oven when empty or with an empty utensil to avoid damage to the oven and danger of fire.
 22. Do not lean on the oven door. The door is designed to close tightly and seal properly for safe operation. Leaning on the door may warp or break the hinges.
 23. To avoid exposure to dangerous high voltage, DO NOT REMOVE THE SPLATTER SHIELD inside the oven cavity.
 24. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons:
 - 1 Do not overheat the liquid.
 - 2 Stir the liquid both before and halfway through heating it
 - 3 Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - 4 After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - 5 Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
 25. Read and follow specific microwave oven preparation instructions on food packages or containers (especially baby food). Above all, this is a cooking appliance designed to prepare food.
 26. Use only cooking utensils and accessories made for use in the microwave and specifically described in this manual.
 27. Microwave oven manufacturers do not recommend deep fat frying or frying in a microwave oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
 28. Plastic wrap : Use only those types designed for microwave oven use and avoid forming an air-tight seal. Fold back a small corner or cut a small slit to allow steam to escape.
 29. Stay near the appliance while it is in use and check cooking progress frequently. Leaving the appliance unattended may result in overcooked food and possibly a fire in your oven.
 30. Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil over more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the Care and Cleaning section for instructions on how to clean the inside of the oven.
 31. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
 32. Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.
For these reasons:1) Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance

- with the cookware manufacturer's recommendations. 2) Do not subject empty cookware to microwaving. 3) Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.
33. Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the oven is in operation.
 34. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" deep; remove top foil cover and return tray to box. When using metal in microwave oven, keep metal at least 1 inch away from the sides of the oven.
 35. Do not defrost frozen beverages in narrow necked bottles.
 36. Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
 37. Do not try to melt paraffin wax in the oven. Paraffin wax will not melt in a microwave oven because it allows microwaves to pass through it.
 38. Never use sharp-edged utensils in or near the oven.
 39. Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
 40. Clean the vent hood often. Do not allow grease to build up on the hood or the filter.
 41. Use care when cleaning the vent hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
 42. When flaming foods are under the hood, turn the fan on.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Installation Recommendations

Remove all packing materials both outside and inside the oven before using the oven. The oven requires free movement of air for proper operation. Do NOT block air vents located by the top air grill and underneath the oven.

Grounding Instructions

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into a 120v, 15amp. outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

⚠ WARNING - Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Where standard two-prong wall receptacle is encountered, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

Do not under any circumstance cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Do not use an adapter plug with this appliance. See pages 1 and 2 of the Installation Manual for acceptable extension cord specifications.

Interference Note

Microwave ovens generate radio frequency energy during operation and if not installed properly may cause interference to radio and television reception. You can determine if this unit is causing interference by turning it on and off while the interference is occurring. If interference occurs, it may be corrected by one or more of the following measures:

- clean door and seal surfaces of the oven;
- reorient the television or radio receiving antenna;
- the oven with respect to the television or radio receiver, and/or
- Plug the oven into a different outlet so that it and the television or radio receiver are on different circuits.

If the interference persists, you may want to consult an experienced radio/television technician for additional information.

Automatic Fan Protection feature

The cooking range installed under the microwave oven may, under some heavy usage conditions, cause temperatures high enough to overheat some internal parts of the microwave oven.

To prevent overheating from taking place, the exhaust fan is designed to automatically turn on at a low speed if excessive temperatures occur. Should this happen, the fan cannot be manually turned off, but it will automatically turn off when the internal parts have cooled. The fan may stay on for up to an hour after the range and microwave oven controls have been turned off.

Microwaving Tips

- Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware, which does not have metallic trim or glaze with metallic sheen, can be used.
- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven the dish you are testing and a glass measuring cup filled with one cup of water. Set the measuring cup either in or next to the dish.

Microwave 1 minute at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving. If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.

- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.

Safe and Unsafe Materials

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5 mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by instructions on package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

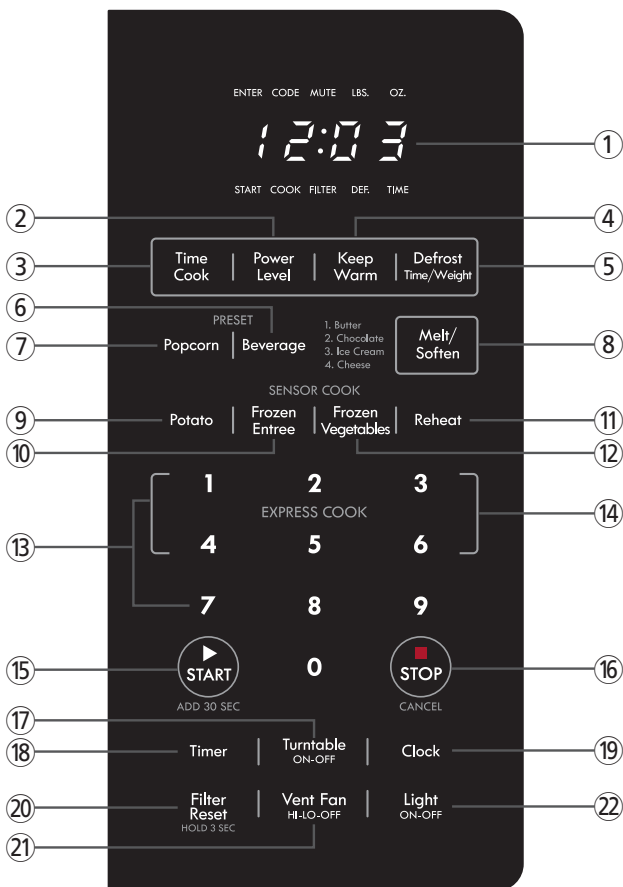
Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack or begin to smoke.

Touch Control Panel

The Touch Control Panel allows you to set the oven controls with the press of a finger. It's designed to be easy to use and understand.

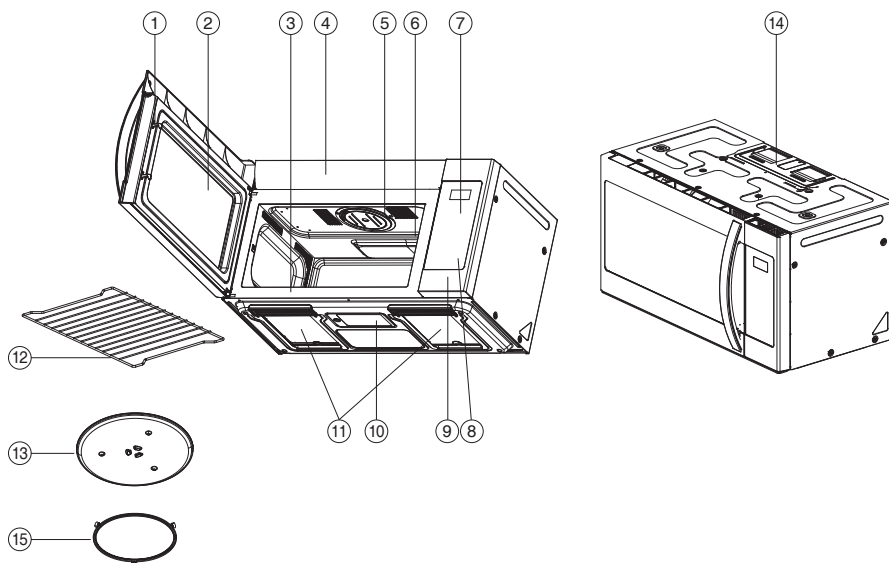
1. **DISPLAY** - Displays time of day, time or power level being used, cooking mode and instructions.
2. **POWER LEVEL** - Press this pad if you want to change from automatic Power Level 10 (High) for cooking.
3. **TIME COOK** - Press this pad to set the Microwave cooking time.
 - Power Level 10 (High) is automatic but lower heat levels may be programmed.
4. **KEEP WARM** - Press this pad and safely keep food warm for up to 30 minutes.
5. **DEFROST** - Press this pad to set defrosting time or defrosting weight.
6. **BEVERAGE** - Press this pad to reheat a beverage.
7. **POPCORN** - Press this pad to cook prepackaged microwave popcorn weight 3.5/3.0/1.75 ounces.
8. **MELT/SOFTEN** - Press this pad to melt or soften Butter, Chocolate, Ice Cream and Cheese.
9. **POTATO** - Press this pad to cook Potato. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
10. **FROZEN ENTREE** - Press this pad to cook Frozen Entree. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
11. **REHEAT** - Press this pad to reheat food. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
12. **FROZEN VEGETABLES** - Press this pad to cook Frozen vegetables. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.
13. **NUMBER PADS** - Press these pads to enter cooking time, defrosting time or weight, time of day, power level.
14. **EXPRESS COOK** - Press these pads to set 1-6 minutes preset cooking time at 100% power level.
15. **START/ADD 30 SEC** - After all selections are made, press this pad to start the oven or timer. Also press this pad for 30 seconds instant "ON" cooking time or to add 30 seconds of cooking time as the timer is counting down.
16. **STOP/CANCEL** - When pressed once, it pauses the oven operation. When pressed twice, it resets the oven and erases all settings (except time of day).
Also press and hold this pad for 3 seconds to set child safety lock function.
17. **TURNTABLE On-Off** - Press this pad to turn turntable on or off.
18. **TIMER** - Press this pad to use as a minute timer, delay cooking, hold setting after cooking. Also press and hold this pad for 3 seconds to set sound on/off.
19. **CLOCK** - Press this pad to enter time of day. Also press and hold this pad for 3 seconds to set power save mode.
20. **FILTER RESET** - Press and hold this pad for 3 seconds to reset time after replacing the filter. Charcoal filters must be replaced every 6 months.
21. **VENT FAN** - Press this pad to turn the fan on high, low or off.
22. **LIGHT** - Press this pad to turn on or off the cooktop light.



- Each time a pad is pressed, a BEEP will sound.
- When **STOP/CANCEL Pad** is pressed during oven operation, the oven will stop, however, all programmed information is retained. To clear all information, press the **STOP/CANCEL Pad** again.

Note: Styling and features may differ slightly depending on model.

Oven Features at a Glance



1. **DOOR LATCHES**
2. **WINDOW with METAL SHIELD** - Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in oven.
3. **MODEL NUMBER PLATE** - Located on the front wall of the microwave oven.
4. **CHARCOAL FILTER (behind Vent Grille)**
5. **OVEN LIGHT**
6. **WAVEGUIDE COVER** Protects the microwave outlet from splashes of cooking foods.
7. **TOUCH CONTROL PANEL and DIGITAL DISPLAY** - For detailed information on each feature, see Features Diagram section.
8. **HOOD CONTROLS**
Vent Fan - Press High, Low or Off.
Light - Press On or Off
9. **COOKTOP LIGHT**
10. **GREASE FILTERS**
11. **HANDLE FILTERS** - Use to insert Grease Filters.
12. **METAL RACK** - Use for extra space when cooking with more than one container at the same time.
13. **TURNTABLE / GLASS TRAY** - Composed of glass tray and roller guide. The roller guide is placed first in the bottom of the microwave and supports the glass tray. Both parts must be in place when using the microwave oven. Both parts must be in place when using the microwave oven with the controls set to Turntable On. See page EN-22 for setting details. CAUTION: Turntable can become too hot to touch during or after microwave cooking.
14. **VENTILATION MOTOR** - Your microwave oven is designed for adaptation to the following three types of ventilation. (Recirculation ventilation system, Vertical ventilation system, Horizontal ventilation system) See installation manual to Select the type of ventilation required for your installation.
15. **ROLLER GUIDE**

Operation

SETTING THE CLOCK

When the oven is first plugged in, the display will show " : 0" and a tone will sound. If the AC power ever goes off, the display show " : 0" when the power comes back on.

1. Press the **CLOCK pad**. The ENTER, TIME indicators blink and "**12H**" is displayed.
 - This is a 12 hour clock system.
2. Press the **CLOCK pad** once more. "**24H**" is displayed.
 - This is a 24 hour clock system.
 - This oven has multiple clock systems. If you want 12 hour clock system, omit this step.
3. Enter the correct time of day by pressing the number pads in sequence.
 - If you selected 12 hour clock system, this digital clock allows you to set from 1:00 to 12:59.
 - If you selected 24 hour clock system, this digital clock allows you to set from 0:00 to 23:59.
4. Press the **CLOCK pad**. The display stops blinking, and the colon starts blinking.

NOTE: (1) If you attempt to enter an incorrect time, the time will not be set and an error signal tone will sound. Press the **CLOCK pad** and re-enter the time.
(2) If you want to set power save mode, press and hold **CLOCK pad** for 3 seconds.
For detailed information on this feature, see Operating Basics section, page EN-23.

TIMER MODE

In Timer Mode the display operates as a minute timer. No microwave oven cooking occurs.

HOW TO USE AS A MINUTE TIMER

1. Press **TIMER pad**. The ENTER, TIME indicators blink and “ : 0” is displayed.
 2. Press the amount of time you want to count down. The display will show what you pressed.
 - Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
 3. Press **START pad**.
- When you press **START pad**, The TIME indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in TIMER mode. When TIMER mode ends, you will hear 3 beeps and END appears in display. Press STOP pad or open door to return to time of day in display.

NOTE: If you want to turn sound on or off, press and hold **TIMER pad** for 3 seconds.

For detailed information on this feature, see Operating Basics section, page EN-22.

HOW TO USE TO DELAY THE START OF COOKING

WARNING: Food Poisoning Hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Press **TIMER pad**. The ENTER, TIME indicators blink and “ : 0” is displayed.
 2. Press the amount of time you want to delay. The display will show what you pressed.
 3. Press **TIME COOK pad** and enter the desired cooking time for food to be cooked.
 4. Press **START pad**.
- When you press **START pad**, the TIME indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in TIMER mode. When TIMER mode ends, the oven will beep. The TIME indicator goes off and COOK indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in MICROWAVE mode. When MICROWAVE cooking ends, you will hear 3 beeps.

HOW TO USE TO SET A HOLDING TIME

WARNING: Food Poisoning Hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

1. Press **TIME COOK pad** and enter the desired cooking time for food to be cooked.
2. Press **TIMER pad**. The ENTER, TIME indicators blink and “ : 0” is displayed.
3. Press the amount of time you want the oven to hold. The display will show what you pressed.
4. Press **START pad**.

When you press START pad, the COOK indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in MICROWAVE mode.

- When the MICROWAVE cook ends, the oven will beep. The COOK indicator goes off and TIME indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in TIMER mode. When the TIMER mode ends, you will hear 3 beeps.

TIME DEFROSTING

When TIME DEFROST is selected, the automatic cycle divides the defrosting time into periods of alternating defrost and stand times by cycling on and off.

1. Press **DEFROST pad** once. The DEF indicator lights and ENTER, TIME indicators blink, “ : 0 ” is displayed.
 2. Press number pads for the desired defrosting time. The display will show what you pressed.
 - Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
 - See the Defrost by Time Guide for timed defrosting tips.
 3. Press **START pad**.
- When you press **START pad**, the DEF indicator starts blinking to show the oven is in the TIME DEFROST mode. The display counts down the time to show you how much defrosting time is left in the TIME DEFROST mode. The oven beeps during the defrosting cycle to signal that the food needs to be turned or rearranged. To pause countdown open door or press Stop pad. To resume countdown, close door and press Start pad. To cancel cooking cycle once countdown begins press Stop pad twice. When the defrosting time ends, you will hear 3 beeps.

TIME DEFROSTING CHART

ITEM & WEIGHT	DEFROSTING TIME	STANDING TIME	COOKING METHOD
BEEF Ground beef 1 lb./450g	8-10 min.	15-20 min.	Break apart and remove thawed portions with fork.
Stew Meat 1 ½ lbs./675g	12-14 min.	25-30 min.	Separate and rearrange once.
Patties 4 (4 oz./110g)	6-8 min.	15-20 min.	Turn over after half the time.
PORK Spareribs 1 lb./450g	6-8 min.	25-30 min.	Separate and rearrange once.
Chops 4 (5 oz./125g)	6-8 min.	25-30 min.	Separate and turn over once.
Ground pork 1 lb./450g	7-8min.	15-20 min.	Break apart and remove thawed portions with fork.
POULTRY Whole Chicken 2 ½ lbs./1125g	22-24 min.	45-90 min.	Break wing and leg down on each side. Turn over after half the time. Shield as needed*.
Chicken Breasts 1 lbs./450g	8-10 min.	15-30 min.	Separate and rearrange once.
Fryer Chicken (cut up) 2 lbs./900g	17-19 min.	25-30 min.	Separate and rearrange once.
Chicken Thighs 1 ½ lbs./675g	12-14 min.	15-30 min.	Separate and rearrange once.
FISH & SEAFOOD Whole Fish 1 lb./450g	6-8 min.	15-20 min.	Turn over after half the time. Shield as needed*.
Fish Fillets 1 ½ lb./675g	8-10 min.	15-20 min.	Turn over after half the time. Shield as needed*.
Shrimp ½ lb./225g	2-3 min.	15-20 min.	Turn over after half the time. Shield as needed*.

*See the Safe and Unsafe Materials section of this Use & Care Guide.

WEIGHT DEFROSTING

WEIGHT DEFROST lets you easily defrost food by eliminating guesswork in determining defrosting time. Follow the steps below for easy defrosting.

1. Press **DEFROST pad** twice. The DEF. indicator lights and ENTER, LBS indicators blink, "**0.0**" is displayed.
 2. Press number pads for the desired defrosting weight. The display will show what you pressed.
 - Your oven can be programmed for 0.2 to 6.0 lbs.
 - See the ounces to tenths-of-pound Conversion Chart below.
 3. Press **START pad**.
- The defrosting time is automatically determined by the weight selected.
 - When you press **START pad**, the DEF indicator starts blinking and the defrosting time counts down in the display window. The oven beeps during the defrosting cycle to signal that the food needs to be turned or rearranged. To pause countdown open door or press Stop pad. To resume countdown, close door and press Start pad. To cancel cooking cycle once countdown begins press Stop pad twice. When the defrosting time ends, you will hear 3 beeps.

Conversion Chart

Weight in ounces	Weight in tenths-of-pound
1 to 2-oz.	0.1
3 to 4-oz.	0.2
5-oz.	0.3
6 to 7-oz.	0.4
8-oz.	0.5
9 to 10-oz.	0.6
11 to 12-oz.	0.7
13-oz.	0.8
14 to 15-oz.	0.9

MELT/SOFTEN

Use the Melt/Soften features to melt butter, chocolate and cheese or to soften ice cream. See the chart for specific settings to use.

1. Press **MELT/SOFTEN pad** once for butter, twice for chocolate, three times for ice cream, four times for cheese.
The display will show what you pressed.
2. Press **START pad**.

MELT/SOFTEN ITEM CHART

PRESS PAD	DISPLAY	ITEM	WEIGHT
Once	S--1	Butter	1/2 cup
Twice	S--2	Chocolate	8 oz.
Three Times	S--3	Ice Cream	1/2 gallon*
Four Times	S--4	Cheese	3 to 4 oz. shredded**

*Microwave with ice cream in carton

**The Cheese setting is designed to melt/soften shredded cheese on top of snack food, example : nachos.

KEEP WARM

KEEP WARM feature maintains food at a warm temperature for 30 minutes.

1. Press **KEEP WARM pad**. The display shows "30:00".
2. Press **START pad**.

- When the cooking time ends, you will hear 3 beeps.

WARNING: Food Poisoning Hazard. Do not let food sit for more than one hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

POWER LEVEL

Ten power levels are available.

Power level 0 is also available if you want to program a timed in-oven standing time.

After entering Time Cook digits and prior to starting operation, press Power Level and "PL10" will display.

Adjust the power by pressing a number pad as indicated in the table below.

Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Display	PL10	PL-9	PL-8	PL-7	PL-6	PL-5	PL-4	PL-3	PL-2	PL- 1	PL-0

TIME COOK

1. Press **TIME COOK pad**. The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., “ : 0” is displayed.
 2. Press number pads for the cooking time. The display will show what you pressed.
 - Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
 3. Press **POWER LEVEL pad**. The display will show **PL10** for 100% power.
 4. Press number pads for power level (0~10). The display will show PL-0 ~ PL10.
 5. Press **START pad**.
 - If you skip 3 and 4 step, 100% power is automatic.
- When you press **START pad**, the COOK indicator starts blinking to show the oven is cooking. The display counts down the time to show how much cooking time is left. When the cooking time ends, you will hear 3 beeps.

NOTE: Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and slow cooking of meats.

COOKING IN TWO STAGES

This feature lets you program two sequential operations such as defrosting and cooking or cooking using two different power levels. It automatically changes power settings and cooking time.

Defrosting + Cooking

1. Press **DEFROST pad** once. The DEF indicator lights and ENTER, TIME indicators blink, “ : 0” is displayed.
 2. Press number pads for the defrosting time you want. The display will show what you pressed.
 - Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
 3. Press **TIME COOK pad**. The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., “ : 0” is displayed.
 4. Press number pads for the cooking time. The display will show what you pressed.
 - Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
 5. Press **POWER LEVEL pad**. The display will show PL10 for 100% power.
 6. Press number pads for power level (0~10). The display will show PL-0 ~ PL10
 7. Press **START pad**.
 - If you skip 5 and 6 step, 100% power is automatic.
- When you press **START pad**, the DEF and COOK indicators come on to confirm the power levels selected. The DEF indicator starts blinking to show you that the oven is in TIME DEFROST mode. The display counts down the time remaining in TIME DEFROST mode. When the oven beeps, turn over, break apart and/or redistribute the food. At the end of TIME DEFROST mode, the oven will beep and start MICROWAVE cook. The DEF indicator goes off and the COOK indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in MICROWAVE mode. When MICROWAVE cooking ends, you will hear 3 beeps.

Cooking + Cooking

1. Press **TIME COOK pad**. The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., “ : 0” is displayed.
 2. Press number pads for the cooking time. The display will show what you pressed.
 - Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
 3. Press **TIME COOK pad**. The COOK indicator lights and ENTER, TIME indicators blink., “ : 0” is displayed.
 4. Press number pads for the cooking time. The display will show what you pressed.
 - Your oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. (99:99)
 5. Press **POWER LEVEL pad**. The display will show PL10 for 100% power.
 6. Press number pads for power level (0~10). The display will show PL-0 ~ PL10
 7. Press **START pad**.
 - If you skip 5 and 6 step, 100% power is automatic.
- When you press **START pad**, the COOK indicator starts blinking to show the oven is in cook for stage 1.
At the end of stage 1, the oven will beep and start stage 2. The display counts down the time remaining in stage 2 mode. When stage 2 ends, you will hear 3 beeps.

ADD 30 SEC

ADD 30 SEC allows you to reheat for 30 seconds at 100% (full power) by simply pressing the **START/ADD 30 SEC pad**. By repeatedly pressing the **START/ADD 30 SEC pad**, you can also extend reheating time to 99 minutes 99 seconds by 30 second increments.

1. Press the **START/ADD 30 SEC pad**.
“:30” is displayed and the oven starts reheating.

NOTE: ADD 30 SEC cannot be used while the sensor is detecting the vapor emitted from the food during sensor cooking such as Potato, Frozen Entree, Frozen Vegetables or Reheat.

EXPRESS COOK

Express Cook is a quick way to set cooking time from 1-6 minutes at 100% (full power).

1. Press one of the **EXPRESS COOK pads** (from 1-6) for 1-6 minutes of cooking at 100% (full power). The display will show what you pressed.

After 1.5 seconds, the display is changed into cooking time and the oven starts cooking.

ONE TOUCH COOK(PRESET)

One touch cooking allows you to cook or reheat many of your favorite foods by pressing just one pad. To increase quantity, press the chosen pad until the number in the display is same as desired quantity to cook.

POPCORN

1. Press **POPCORN pad** once for 3.5 oz bag, twice for 3.0 oz bag or three times for 1.75 oz bag.

When you press **POPCORN pad** once, “ 3.5 ” is displayed.

2. Press **START pad**.

NOTE: (1) Use prepackaged room-temperature microwave popcorn.

(2) Place bag in oven according to manufacturer's directions.

(3) Pop only one bag at a time.

(4) After popping, open bag carefully: popcorn and steam are extremely hot.

(5) Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.

(6) Do not leave oven unattended while popping popcorn.

CAUTION: If prepackaged popcorn is of a different weight than the recommended weight, do not use the popcorn pad. Follow the manufacturer instruction.

BEVERAGE

1. Center the mug on oven turntable and close door

2. Press **BEVERAGE pad** once for 1 cup, twice for 2 cups or three times for 3 cups.

When you press **BEVERAGE pad** once, “ 1 ” is displayed.

3. Press **START pad**.

* **BEVERAGE * : 7 oz/cup(mug)**

- 1 cup (7 oz total volume) : Press **BEVERAGE** once.
- 2 cups(14 oz total volume) : Press **BEVERAGE** twice.
- 3 cups(21 oz total volume) : Press **BEVERAGE** three times.

SENSOR OPERATIONS

The Sensor Cook categories are designed to detect the increasing vapor released by the food during the cooking process. The microwave oven sensor will automatically adjust the cooking time to the type and amount of food.

Using Sensor Settings

1. After the oven is plugged in, wait 2 minutes before using Sensor Cook.
2. Be sure the exterior of the cooking container and the interior of the oven are dry. Wipe off any moisture with a dry cloth or paper towel.
3. The oven works with foods at normal storage temperature.
4. More or less food than the quantity listed in the chart should be cooked following the guidelines in any microwave cookbook.
5. Do not open the oven door or press STOP/CANCEL pad until cooking time appears on the display window. The measurement of vapor will be interrupted. If this occurs, an error message "Er01" will appear. To continue cooking, press the STOP/CANCEL pad and cook manually. When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.
The door may be opened when remaining cooking time appears on the display. At this time, you may stir or season food, as desired.
6. Always use microwave-safe containers and cover them with loose fitting lids or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers. They will prevent steam from escaping and this will mislead the sensor, usually causing the food to overcook.
7. Check food for temperature or doneness after cooking. **If food is not completely cooked, enter additional cooking time manually.** Do not use one of the Sensor Cook categories twice in succession on the same food portion. This may result in severely overcooked or burnt food.

Covering Foods

Some foods cook best when covered. Use the cover recommended in the Sensor Cook Chart for these foods.

1. Casserole lid.
2. Plastic wrap : Use plastic wrap recommended for microwave cooking. Cover dish loosely; allow approximately 1/2 inch to remain uncovered to allow steam to escape. Plastic wrap should not touch food.
3. Wax paper : Cover dish completely; fold excess wrap under dish to secure. If dish is wider than paper, overlap two pieces at least one inch to cover.

CAUTION: To avoid steam burns, be careful when removing any covering to allow the steam to escape away from you.

SENSOR COOK

Sensor is semi-conductor device that detects the vapor emitted from the food as it heats. The sensor adjusts the cooking time and power level for various food and quantities and you don't need to enter the weight or quantity of the food.

POTATO

1. Press **POTATO pad**. "SCPO" is displayed.
2. Press **START pad**.
 - When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.

FROZEN ENTREE

1. Press **FROZEN ENTREE pad**. "SCFE" is displayed.
2. Press **START pad**.
 - When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.

FROZEN VEGETABLES

1. Press **FROZEN VEGETABLES pad**. "SCFU" is displayed.
2. Press **START pad**.
 - When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.

REHEAT

1. Press **REHEAT pad**. "SrH" is displayed.
2. Press **START pad**.
 - When the sensor detects the vapor emitted from the food, the remainder of cooking time will appear.

SENSOR COOK CHART

PRESS PAD	DISPLAY	WEIGHT	COMMENTS
Potato	SCPO	8 - 24 oz	Before cooking, pierce potato skin with fork 5-6 times. Place potatoes on the turntable.
Frozen Entree	SCFE	8 - 32 oz	Follow the directions specific for the microwave oven that are printed on the frozen entree packaging.
Frozen Vegetables	SCFU	6 - 16 oz	2-4 tbsp water per serving. Cover with lid or vented plastic wrap.
Reheat	SrH	4 - 36 oz	For casseroles, add 2-3tbsp water, cover with lid or vented plastic wrap. • The food type to avoid, Beverage Frozen pizza or Frozen food, Raw food, Biscuits, cake

NOTE: Do not use the Sensor Cook twice in succession on the same food portion.

This may result in severely over-cooked or burnt food.

If additional time is needed after previous cooking, use either the **ADD 30 SEC pad** or **TIME COOK pad**.

- Use proper container and cover for best sensor cooking result.
- Always use microwave-safe containers and cover them with lid or vented plastic wrap. Never use tight sealing plastic containers - they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
- Be sure the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven.

TURNTABLE ON-OFF

For best cooking result, the turntable should be on. However the turntable can be turned off so that it does not rotate when extra large dishes are used.

1. Press **TURNTABLE On-Off pad** to turn turntable rotation on or off. When pad is pressed the display briefly indicates either On or OFF.
The options are displayed for 2 seconds.

- NOTE :**
- (1) This option is not available in sensor cook, one touch cook, defrost and melt/soften modes.
 - (2) Sometimes the turntable can become too hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.
 - (3) Do not run the oven empty.
 - (4) Once cooking is in progress the turntable setting cannot be changed.

CAUTION: At start of cooking cycle, always look through the oven door glass to observe whether turntable rotation is On or Off as you have chosen.

VENT FAN

The vent fan removes steam and other vapors from surface of cooktop installed below the microwave.

1. Press **VENT FAN pad** once for high fan speed, twice for low fan speed or three times to turn the fan off.
The options are displayed for 2 seconds.

- NOTE :**
- (1) High fan speed cannot be used together with microwave cooking.
 - (2) An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on for low speed if it senses too much heat. If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts of the microwave oven are cool.
 - (3) If there is no user input for 10 hours, cooktop light and vent fan will turn off automatically to save energy.

COOKTOP LIGHT

Use the cooktop light in the exterior bottom of the microwave oven to illuminate the cooking surface below.

You can control the light by pressing the **LIGHT pad**.

1. Press **LIGHT pad** once to turn the light on or twice to turn the light off.
The options are displayed for 2 seconds.

NOTE : If there is no user input for 10 hours, cooktop light and vent fan will turn off automatically to save energy.

MUTE

Audible signals (beeps) are available to guide you when setting and using your oven.

To mute, press **TIMER pad** for 3 seconds. An indicator arrow lights below the word MUTE in upper margin of the display. To turn the sound back on, press **TIMER pad** for 3 seconds. A beep sounds and the MUTE indicator will disappear.

FILTER RESET

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced approximately every 6 months. The charcoal filter can not be cleaned.

The **FILTER RESET pad** will light up when is time to replace the charcoal filter.

Press and hold **FILTER RESET pad** for 3 seconds after replacing the filter. See page EN-27.

TO SET POWER SAVE MODE

In power save mode, the display screen is dark when the oven is not in use.

1. Press the **STOP/CANCEL pad**.

" : 0 " or clock appears in the display.

2. Press and hold the **CLOCK pad** for 3 seconds.

The display will turn off and a beep sounds.

To operate the oven in power save mode, press any key.

Then " : 0 " or clock will be shown and the operation of all function keys will be same as in the normal mode.

If there is no operation within 10 seconds when the display is showing, the contents of the display will disappear.

3. To cancel power save mode press Clock pad for 3 seconds when the display is showing. A beep will sound and the display will no longer turn off after 10 seconds when oven is not in use.

CHILD SAFETY LOCK

Use the Child Safety Lock feature to lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started or used by children. To lock, press and hold **STOP/CANCEL pad** for 3 seconds.

A beep sounds and "Loc" will be displayed for 3 seconds.

To unlock, press and hold **STOP/CANCEL pad** for 3 seconds. A beep sounds.

NOTE : (1) While the Child Lock is active, only the **STOP/CANCEL pad** works to unlock it.

(2) Microwave oven cannot be used while Child Lock is activated.

TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

1. Press the **STOP/CANCEL pad**.

- Press the **STOP/CANCEL pad** once more to erase all instructions.
- You can restart the oven by pressing the **START pad**.
- You must enter in new instructions.

2. Open the door.

- You can restart the oven by closing the door and pressing the **START pad**.

NOTE : Oven stops operating when door is opened.

Care and Cleaning

Microwave Oven Interior

The oven interior should be cleaned after each use with a damp cloth to keep it free from grease and soil buildup. Stubborn soils can be removed with a plastic scrub pad. When cleaning interior surfaces and surfaces of door and oven that come together when the door is closed, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

Odors can be eliminated from the inside of the oven by boiling a solution of one cup of water and several tablespoons of lemon juice in the oven for 5-7 minutes. This also helps loosen any dried soil in the oven. Wipe off excess moisture after use.

Note:

- **Do not** spray or pour liquid cleansers directly onto a surface. Spray or pour cleanser onto a cloth or sponge and then clean.
- **Do not** use abrasive cleaners, oven cleaners, abrasive cleaning pads or steel wool, as they can scratch or dull oven surfaces.
- **Do not** remove or insert knife around the stirrer cover (located on ceiling of oven cavity) to clean, it may damage the cover or affect the cooking performance of your oven.

Oven Bottom

Wash oven bottom with hot sudsy water, rinse and dry. Do not use excessive amounts of water when cleaning the oven, especially around the turntable. Do not allow water or cleaning agents to seep into turntable gears located underneath.

Glass Tray/Turntable

Allow to cool before removing and cleaning. Wash in soapy water or dishwasher.

Roller Guide

Clean frequently to prevent excessive noise. Wash in soapy water or dishwasher.

Oven Exterior

Wipe the outside of your oven with a soapy cloth, rinse and dry. Do not use abrasive cleaners. They may scratch the surface.

Light Compartment

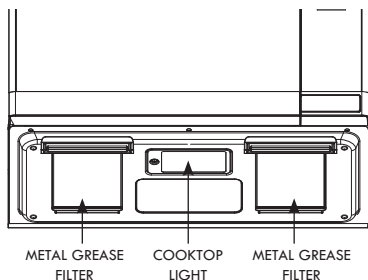
Clean off the grease and dust on the light compartment cover on the bottom side of the microwave oven often with warm water and detergent.

Control Panel

Wipe with a damp cloth. Dry. Do not spray cleaners directly on panel. Spray cleaners on cloth and then wipe.

The Exhaust Feature

The exhaust hood feature on your microwave oven is equipped with two metal filters which collect grease. When the fan is being operated, air is drawn up through the filters and is then discharged through the venting to the outside or through the charcoal filters if not vented to the outside.



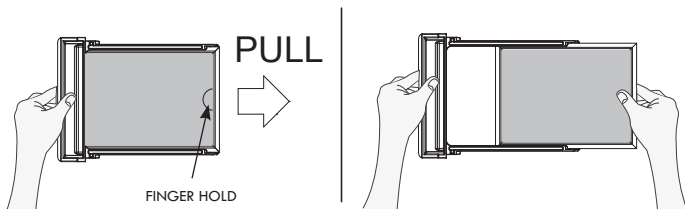
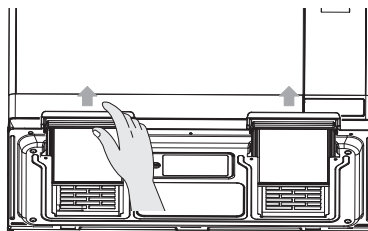
Reusable Grease Filters

The reusable grease filters should be cleaned at least once a month. Never operate the microwave without the filters in place. In situations where flaming might occur on surfaces below the hood, filters will stop the entry of flames into the unit.

To Remove Grease Filters

To remove the grease filter holder, pull the tab toward the front of the oven. Repeat for the other grease filter holder.

To remove the grease filter from the holder, pull using the "finger hold" to assist as shown in below image.



To clean Grease Filters

To clean grease filters, soak and then agitate filter in solution of hot water and detergent. Do not use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt. Rinse, shake and remove moisture before replacing.

To Replace Grease Filters

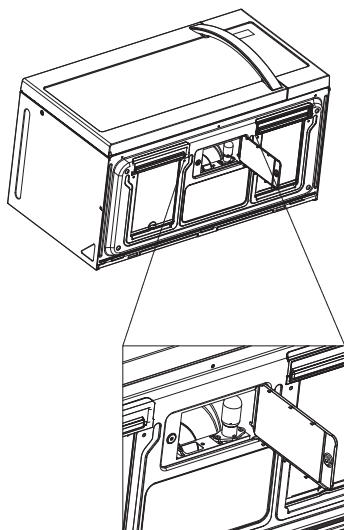
To replace the grease filter, slide the grease filter into the grease filter holder. Insert the grease filter holder into the designated area of the bottom of the oven. Repeat for the other grease filter.

Light Replacement

Cooktop Light

When replacing the cooktop light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the lamp.

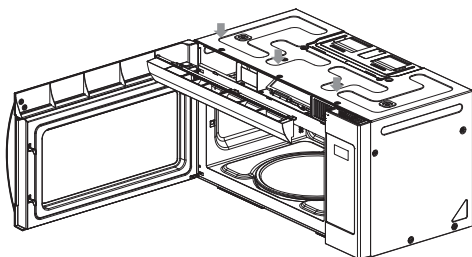
1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the screw from the light cover and lower the cover until it stops.
3. Gently unscrew the bulb(s). Be sure bulb(s) to be replaced are cool before removing.
4. Replace with 30-watt incandescent bulb(s) available by calling the Customer Assistance number 1-800-488-1222. Standard 30 watt appliance bulbs available from supermarkets or hardware stores may also be used.
5. Replace the light cover and mounting screw.
6. Turn the power back on at the main power supply.



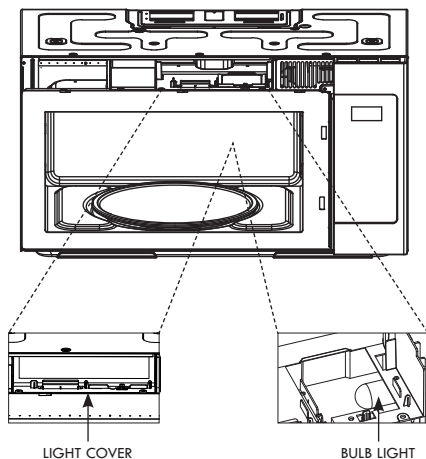
Oven Light

When replacing the oven light, make sure that you are wearing gloves to avoid injury from the heat of the light.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the vent grille mounting 3 screws and open the door.
3. Slide the grille air to the left, then pull it straight out.
4. Remove the charcoal filter, if present



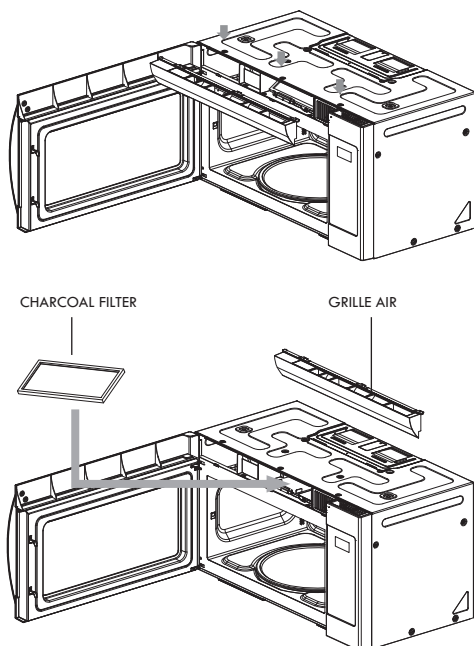
5. Pull the hook a little and remove light cover.
6. Replace light bulb with the 30 watt bulb available by calling the Customer Assistance number 1-800-488-1222. Standard 30 watt appliance bulbs available from supermarkets or hardware stores may also be used.
7. Replace the light cover.
8. Replace the grille air and 3 screws and close the door.
9. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply.



Charcoal Filter

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced if it is used for approximately 6 months.

1. Unplug the oven or turn off the power at the main power supply.
2. Remove the grille air mounting 3 screws and open the door.
3. Slide the grille air to the left, then pull it straight out.
4. Push the charcoal filter backwards and remove it.
5. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle.
6. Replace the grille air and 3 screws and close the door.
7. Plug the oven in or turn on the power at the main power supply.



Common Questions and Answers

Q. Can I open the door when the oven is operating?

- A. The door can be opened anytime during the cooking operation. The oven will automatically stop cooking and the time setting will maintain until the door is closed and the **START Pad** is pressed.

Q. What causes the oven interior light and display to dim when using a Variable Power Level?

- A. This is normal and indicates the oven is operating and cycling properly.

Q. Why does steam and/or vapor escape around the door and moisture droplets form on the inside of the oven door?

- A. This is normal occurrence - as food cooks, steam is given off.

Q. What do the various beeps mean?

- A. Short beep = any pad is pressed.
Three short beeps = incorrect entry.
One long beep = oven plugged in.
Three long beeps = end of cooking (microwave will turn off).
Series of three short beeps = check food to see if turning or rearranging is needed.

Q. Can the oven be used with the glass tray or roller guide removed?

- A. The glass tray and roller guide must always be used when the Turntable On-Off pad is set to On. The glass tray and roller guide may be removed when the Turntable On-Off pad is set to OFF.

All these things are normal with your microwave oven.

- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around the door or outer case.
- Dimming oven light and change in blower sound may occur while operating at power levels other than high.
- Dull thumping sound while oven is operating.

Charcoal Filter Kit

There is a recirculating charcoal filter kit included for models that are not vented to the outside. See the Charcoal Filter section of this Use & Care Guide.

Before You Call

Check the following to be sure a service call is necessary:

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.
- check that the cooking time is set.

If the oven interior light does not work:

- See Oven Light section in this Use & Care Guide or call the Customer Assistance number 1-800-488-1222.

If oven will not cook:

- check that control panel was programmed correctly.
- check that door is firmly closed.
- check that **START Pad** was pressed.
- Delay Start cooking may have been set.
- the **Control Lockout** may have been set
- check the area between the door and seal for obstructions.

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

- be sure the **Power Level** is programmed properly.
- check available information that may exist concerning food density, etc.
- verify that voltage to the microwave oven is not low.

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

- check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle.
- check that the oven is properly grounded.
- try plugging the oven into an outlet on a separate electrical circuit.

If oven floor, glass tray or metal rack are hot:

- The oven floor, glass tray or metal rack are absorbing heat from the food and food containers used in cooking.

If the interior of oven collects moisture:

- this is normal. Food gives off moisture when cooking and the steam collects on the door and the oven surface. Wipe off excess moisture from oven after each use.

If food cooks unevenly:

- refer to your recipe for proper cooking procedures.
- be sure food is evenly shaped.
- be sure food is completely defrosted before cooking.
- check placement of aluminum strips used to prevent overcooking.
- See the Safe and Unsafe Materials section of this Use & Care Guide.

If food is undercooked:

- check recipe to be sure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed.
- check household voltage.
- try plugging the oven into an outlet on a separate electrical circuit.
- be sure food was completely defrosted before cooking.

If food is overcooked:

- check recipe to be sure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed.
- the initial temperature of food may have been higher than normal.

If arcing (sparks) occur:

- be sure microwave-safe dishes were used.
- be sure wire twist ties were not used.
- be sure oven was not operated when empty.
- See the Safe and Unsafe Materials section of this Use & Care Guide.

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

- check that door is firmly closed.

Asistencia al cliente

Para asistencia más rápida en el pedido de piezas de repuesto disponibles de este aparato, llame al 1-800-488-1222.

Garantía limitada de Kenmore

POR UN AÑO a partir de la fecha de venta, este aparato está garantizado contra defectos de materiales o mano de obra cuando este dispositivo ha sido instalado, operado y mantenido correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.

CON LA PRUEBA DE VENTA, Un aparato defectuoso recibirá reparación gratuita. Si el aparato no se puede reparar, se reemplazará de forma gratuita.

Para detalles sobre la cobertura de la garantía, obtener reparaciones o reemplazos gratuitos, visite la página web: www.kenmore.com/warranty

Esta cobertura de la garantía se aplica solo por 90 DÍAS a partir de la fecha de venta si este aparato se utiliza para fines que no sean domésticos.

Esta garantía cubre SOLO defectos de materiales y mano de obra, y NO pagará por:

1. Artículos desechables que pueden desgastarse con el uso normal, incluidos, entre otros, filtros, cinturones, bolsas o bombillas de luz de base atornillada.
2. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este dispositivo, o para instruir al usuario sobre la correcta instalación, operación y mantenimiento del dispositivo.
3. Las llamadas de servicio para corregir la instalación del aparato no realizadas por los agentes de servicio autorizados de Sears o para reparar problemas con los fusibles de la casa, los disyuntores, el cableado de la casa y los sistemas de plomería o suministro de gas resultantes de dicha instalación.
4. El daño o la falla de este aparato como resultado de la instalación no realizada por los agentes de servicio autorizados de Sears, incluida la instalación que no estaba de acuerdo con los códigos de electricidad, gas o plomería.
5. Daño o falla de este aparato, incluyendo la decoloración o el óxido de la superficie, si no se ha operado y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.
6. Daño o falla de este aparato, incluida la decoloración o la oxidación de la superficie, como resultado de un accidente, alteración, abuso, mal uso o uso para otro propósito que no sea el previsto.
7. Daños o fallas de este aparato, incluida la decoloración o la oxidación de la superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones suministradas con el producto.
8. Daño o falla de partes, o sistemas a resultado de modificaciones no autorizadas que sean hechas a este aparato.
9. Servicio a un aparato si el modelo y la placa de serie le faltan, este modificada, o no se puede determinar fácilmente que tengan el logotipo de certificación adecuado.

Renuncia de garantías implícitas; limitación de recursos

El único y exclusivo remedio del Cliente bajo esta garantía limitada será la reparación o reemplazo del producto según lo dispuesto en este documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comercialización o adecuación para un propósito particular, están limitadas a un año en el dispositivo y cinco años en el magnetron, o el período más corto permitido por la ley. El vendedor no será responsable por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o la limitación en la duración de las garantías implícitas de comercialización o adecuación, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse a usted.

Esta garantía se aplica solo mientras este aparato se utiliza en los Estados Unidos.

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

Transform SR Brands Management LLC, Hoffman Estates, IL 60179

Introducción

Felicitaciones por su compra de un horno de microondas para ser instalado sobre la estufa. A fin de obtener mejores resultados, le sugerimos leer atentamente esta guía. En ella encontrará instrucciones sobre el funcionamiento y mantenimiento apropiado de su microondas.

Tabla de Materias

Introducción.....	1
Precauciones para evitar posible exposición a un exceso de energía microondas.....	1
Instrucciones Importantes sobre Seguridad.....	2~4
Recomendaciones para la instalación / Automática del Ventilador.....	5
Sugerencias para Cocinar en el Microondas.....	6
Materiales seguros y no seguros.....	7
Panel de Control Sensible al Tacto.....	8~9
Características Generales del Horno.....	10
Funciones.....	11~23
Cuidado y Limpieza.....	24~27
Preguntas y Respuestas.....	28
Antes de Solicitar Servicio.....	29~30

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A UN EXCESO DE ENERGIA MICROONDAS

- A. No** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir exposición peligrosa a la energía microondas. Es importante no modificar ni manipular indebidamente los entrecierres de seguridad.
- B. No** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- C. No** haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daño en: (1) la puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
- D.** El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona a excepción de personal de servicio debidamente calificado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Cuando se usan equipos eléctricos deben seguirse ciertas reglas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

⚠ ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones personales o exposición a energía microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A UN EXCESO DE ENERGIA MICROONDAS” que se encuentran en la página 1.
3. Este electrodoméstico debe ser puesto a tierra. Enchufe solamente en un tomacorriente debidamente puesto a tierra. Ver “INSTRUCCIONES SOBRE LA PUESTA A TIERRA” en la página 5.
4. Instale o ubique este artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. No lo instale sobre un fregadero.
5. **Este horno de microonda es listada UL para instalación sobre estufas eléctricas o de gas.** Este horno ha sido diseñado para ser instalado sobre estufas cuyo ancho no sea superior a 76 cm (30 pulgadas).
6. **Para un mejor funcionamiento, enchufe este artefacto en su propio tomacorriente eléctrico, a fin de evitar parpadeo de las luces, fundido de los fusibles o disparo del disyuntor.**
7. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados- por ejemplo, frascos cerrados, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno. En raras circunstancias, se ha sabido que los huevos hervidos exploten. Cubra los huevos hervidos y déjelos reposar durante un minuto antes de cortarlos.
8. Los alimentos con la piel entera tales como las papas, salchichas, tomates, manzanas, hígados de pollo y otras menudencias y yemas de huevo (ver la advertencia anterior) deben ser perforados para dejar escapar el vapor durante la cocción. Las bolsas de cocinar “hervibles” y las bolsas de plástico herméticamente selladas deben ser rasgadas, agujereadas o ventiladas.
9. No caliente, almacene o use materiales inflamables dentro o cerca del horno. Los vapores pueden crear un peligro de incendio o explosión.
10. Use este artefacto solamente para el uso a que fue destinado como se describe en esta guía. No use productos químicos o vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno ha sido específicamente diseñado para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial, en laboratorios o uso comercial. Está destinado para uso doméstico solamente.
11. Al igual que con cualquier otro artefacto, es necesario una supervisión estricta cuando es usado por los niños.
12. No haga funcionar este artefacto si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si no está funcionando en forma debida o si ha sido dañado o dejado caer.
13. Este artefacto debe ser reparado solamente por personal de servicio calificado. Póngase en contacto con su centro de servicio autorizado más cercano para revisar, reparar o ajustar el horno.
14. No cubra ni bloquee ninguna abertura de este artefacto.
15. No use ni guarde este artefacto a la intemperie. No use este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o de lugares similares.

16. No sumerja el cordón o el enchufe en agua.
17. Mantenga los cordones eléctricos lejos de las superficies calientes.
18. No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o del mesón.
19. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que entran en contacto cuando se cierra la puerta, use solamente jabones o detergentes no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un paño suave.
20. Para reducir el riesgo de incendio en el compartimiento del horno:
 - a. No cocine demasiado los alimentos. Vigile cuidadosamente el artefacto si se ha colocado papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno a fin de facilitar la cocción. Evite usar productos de papel reciclado. No use periódicos ni ningún otro papel impreso en el horno. Tales productos algunas veces contienen impurezas que pueden encenderse.
 - b. Retire las ataduras de las bolsas de papel o plástico, antes de colocarlas en el horno.
 - c. Si los materiales dentro del horno se encendieran, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desenchufe el cordón o corte la corriente eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.
 - d. No use el horno para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el horno cuando no está en uso.
 - e. No prepare 'popcorn' (palomitas de maíz) excepto en un utensilio para preparar popcorn aprobado para microondas o en envases comerciales recomendados especialmente para hornos de microondas.
 - f. No cocine demasiado las papas. Se pueden deshidratar y encenderse.
 - g. No use el horno para secar ropas, ropa de cama, periódicos o artículos similares que no son alimentos.
21. No haga funcionar el horno cuando esté vacío o con un utensilio vacío para evitar daño al horno y peligro de incendio.
22. No se apoye en la puerta del horno. La puerta está diseñada para cerrar herméticamente y sellar en forma debida para un funcionamiento seguro. Al apoyarse en la puerta, puede doblar o romper las bisagras.
23. A fin de evitar la exposición a alto voltaje peligroso, NO RETIRE EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS del interior del compartimiento del horno.
24. Los líquidos, tales como agua, café, o té pueden ser recalentado más allá del punto que hierve sin aparecer ser el hervir debido a la tensión de superficie del líquido. El burbujear visible o hervir cuando el envase se quita del horno de microonda no está siempre presente. ESTO PODRÍA DAR LUGAR A LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE HERVÍAN REPENTINAMENTE CUANDO CUCHARAS O EL OTRO UTENSILIO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesión a las personas:
 - a) No recaliente el líquido.
 - b) Revuelva el líquido antes y a medio camino del ciclo de calentamiento.
 - c) No utilice los envases recto-echados a un lado con los cuellos estrechos.
 - d) Después de calentar, permita que el envase esté parado en el horno de microonda por un tiempo corto antes de quitar el envase.
 - e) Utilice el cuidado extremo al insertar la cuchara o el otro utensilio en el envase.
25. Lea y siga las instrucciones específicas para preparación de alimentos en hornos microondas con envases so frascos (especialmente comida de bebé). Antes que todo, este es un artefacto diseñado para preparar alimentos.
26. Use solamente utensilios y accesorios de cocina fabricados para uso en microondas y específicamente descritos en esta guía.

27. Los fabricantes de microondas no recomiendan el uso de freidoras o freír en el horno de microondas. El aceite caliente puede dañar las piezas del horno y los utensilios y asimismo causar quemaduras de la piel.
28. Envolturas de plástico: Use solamente aquellos tipos diseñados para horno de microondas y evite formar un sello hermético. Doble hacia atrás una esquina pequeña o haga un pequeño corte para permitir que salga el vapor.
29. Manténgase cerca del artefacto cuando está en uso y verifique a menudo el progreso de la cocción. Si deja el artefacto desatendido, los alimentos se pueden recocer y posiblemente producir un incendio en el horno.
30. Los alimentos cocinados a líquido (tales como los fideos) tienden a hervir más rápidamente que los alimentos que contienen menos humedad. Si esto ocurre, consulte la sección Cuidado y Limpieza para obtener instrucciones sobre como limpiar el interior del horno.
31. No use un termómetro en el alimento que usted va a preparar en el microondas a menos que el termómetro haya sido diseñado o recomendado para uso en un horno de microondas.
32. Los utensilios de cocina de plástico diseñados para usar en el microondas son muy útiles, pero deben ser usados con cautela. Aún los plásticos resistentes al microondas no pueden tolerar bien las condiciones de sobrecocción, como pueden hacerlo los materiales de cerámica o vidrio y a menudo pueden ablandarse o quemarse si son sujetos a períodos cortos de sobrecocción. En exposiciones más prolongadas a sobrecocción, el alimento y el utensilio pueden encenderse. Por estas razones: 1) Use solamente plásticos resistentes al microondas y úselos en estricto cumplimiento con las recomendaciones del fabricante de los utensilios. 2) No exponga los utensilios vacíos a la energía del microondas. 3) No permita que los niños usen utensilios plásticos sin estar completamente supervisados.
33. No guarde nada directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando el horno esté en funcionamiento.
34. Los alimentos instantáneos pueden ser colocados en el microondas en bandejas de aluminio que tengan una profundidad inferior a 19 mm (3/4 de pulgada); retire la cubierta de papel de aluminio y coloque la bandeja nuevamente en la caja. Cuando use metal en el horno de microondas, mantenga el metal por lo menos a 2,5 cm (1 pulgada) de los lados del horno.
35. No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto.
36. Los utensilios pueden calentarse debido a la transferencia de calor del alimento calentado. Es necesario usar tomaallas para manipular los utensilios de cocina.
37. No trate de derretir cera de parafina en el horno. La cera de parafina no se derretirá en un horno de microondas pues deja que las microondas pasen a través de ella.
38. Nunca use utensilios afilados cerca o dentro del horno.
39. Los alimentos y el vapor caliente pueden causar quemaduras. Tenga cuidado cuando abra los contenedores con alimentos calientes incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas y cajas de cocinar. Para evitar posibles lesiones dirija el vapor lejos de las manos y de la cara.
40. Limpie a menudo la campana de ventilación. No permita que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
41. Tenga cuidado cuando limpie el filtro de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos, tales como limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar el filtro.
42. Cuando prepara alimentos flameados bajo la campana, gire el ventilador.

CONSERVA ESTAS INSTRUCCIONES

Recomendaciones para la Instalación

Retire todos los materiales de empaque tanto del exterior como del interior del horno antes de usarlo. El horno requiere movimiento libre del aire para su funcionamiento correcto. NO bloquee los respiraderos ubicados cerca de la rejilla de aire superior y debajo del horno.

Instrucciones Sobre la Puesta a Tierra

Este artefacto debe ser puesto a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la puesta a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica. Este artefacto está equipado con un cordón eléctrico que tiene un alambre de puesta a tierra con un enchufe de puesta a tierra. El cordón debe ser enchufado en un tomacorriente de 120V, 15 amp. debidamente instalado y puesto a tierra. consulte a un electricista calificado o a un técnico de servicio si las instrucciones de puesta a tierra no son comprendidas completamente o si existe duda respecto a si el artefacto está debidamente puesto a tierra.

⚠ ADVERTENCIA - El uso incorrecto del enchufe de puesta a tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico.

Cuando existe un receptáculo mural estándar para enchufes de dos clavijas, es su responsabilidad y obligación personal reemplazarlo con un tomacorriente mural de tres clavijas puesto a tierra. En ninguna circunstancia corte o retire la tercera clavija (conexión a tierra) del cordón eléctrico. No use un adaptador con este artefacto. Vea la página 1 y 2 de la Guía de Instalación para las especificaciones de un cordón de extensión aceptable.

Nota Sobre Interferencia

Los hornos de microondas generan energía de radiofrecuencia durante el funcionamiento y si no están instalados debidamente pueden causar interferencia con la recepción de la radio o de la televisión. Usted puede determinar si este artefacto está causando interferencia encendiéndolo y apagándolo cuando está ocurriendo interferencia. Si ocurre interferencia, ésta puede ser corregida tomando una o más de las siguientes medidas:

- limpie la puerta y la superficie de sellado del horno;
- cambie la dirección de la antena de recepción de la televisión o de la radio;
- vuelva a ubicar el horno con respecto a la televisión o al receptor de radio y/o
- enchufe el horno en un tomacorriente diferente de modo que la televisión o radioreceptor estén en circuitos diferentes.

Si la interferencia persiste, debe consultar con un técnico experto en radio/televisión para sugerencias adicionales.

If the interference persists, you may want to consult an experienced radio/television technician for additional information.

Característica de Protección Automática del Ventilador

Los artefactos de cocinar instalados debajo del microondas pueden, bajo ciertas condiciones de uso continuo, causar temperaturas suficientemente altas que sobrecalienten algunas piezas internas del horno de microondas. Para evitar que ocurra sobrecalentamiento, el ventilador está diseñado para encenderse automáticamente a velocidad baja si ocurren temperaturas excesivas. Si esto sucede, el ventilador no puede ser apagado manualmente, pero se apagará automáticamente cuando las piezas internas se hayan enfriado. El ventilador puede permanecer encendido durante una hora después que los controles se hayan apagado

Sugerencias para Cocinar en el Microondas

- Asegúrese de que todos los utensilios usados en el microondas son resistentes para uso en el microondas. En el horno se pueden usar la mayoría de las fuentes de cocinar de vidrio, las tazas de medición, las tazas de flanes, los utensilios de cerámica o loza que no tengan una guarnición metálica o vidriado con brillo metálico.
- Si usted no está seguro de que un utensilio es resistente al microondas, haga esta prueba: Coloque en el horno el utensilio que usted está probando y una taza de medir de vidrio llena con agua. Coloque la taza de medir ya sea dentro del utensilio o cerca del. Haga funcionar el microondas durante 1 minuto a temperatura alta. Si la fuente se calienta, no debe ser usada en el microondas. Si la fuente continúa fría y solamente el agua en la taza se calienta, entonces la fuente es resistente al microondas.
- Las toallas de papel, el papel encerado y las envolturas plásticas pueden usarse para cubrir platos para que retengan la humedad y evitar salpicadura. Asegúrese de agujerear o preparar la envoltura de plástico para que escape el vapor.

Materiales que se pueden usar en el horno a microondas

Observaciones

Lámina de aluminio	Solamente como protección. Pequeñas piezas lisas pueden ser usadas para cubrir partes delgadas de carne o pollo para prevenir sobre cocción. Puede ocurrir que se formen arcos si el filme está muy cerca de las paredes del horno. El filme debe estar por lo menos a 2,5 cm de distancia de las paredes del horno.
Bandeja doradora	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo de la bandeja debe estar al menos a 5 mm arriba del plato giratorio. El uso incorrecto puede resultar en la rotura del plato giratorio.
Elementos para comida	Use solamente utensilios seguros para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos rotos o astillados.
Jarras de vidrio	Quíteles siempre la tapa. Use solo para calentar alimentos hasta su punto justo. La mayoría de las jarras no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Use solamente cristalería resistente al calor del horno. Asegúrese de que no hay adornos metálicos. No use platos rotos o astillados.
Bolsas para cocinar en horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con precintos. Asegúrese de que tengan aberturas para permitir la salida de vapores
Platos y vasos de papel	Úselos para cocción / calentamiento de corto tiempo. No deje el horno sin atención mientras cocina / calienta.
Servilletas de papel	Úselas para cubrir los alimentos para que retengan y absorban grasa. Deben usarse con supervisión para cocción de corto tiempo.
Pergamino de papel	Úselo como cubierta para prevenir salpicaduras o como envoltura para cocción al vapor.
Plásticos	Solamente aptos para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Deben estar etiquetados como "Seguros para microondas". Algunos plásticos contienen aislantes de manera que los alimentos en su interior logren calentarse. Las "Bolsas para Hervir" y las bolsas plásticas herméticamente cerradas deben ser abiertas o perforadas y usar como vienen empaquetadas.
Cubiertas plásticas	Solamente aptas para microondas. Úselas para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que las cubiertas plásticas entren en contacto con los alimentos.
Termómetros	Solamente aptos para microondas. (termómetros para carnes y dulces / caramelo).
Papel encerado	Úselo como una cubierta para prevenir salpicaduras y retener la humedad

Materiales a ser evitados en el horno a microondas

Observaciones

Bandeja de aluminio	Puede causar arcos. Pase los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Caja de alimentos con manija metálica	Puede causar arcos. Pase los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Utensilios de metal o con revestimientos metálicos	Los metales evitan que la energía de microondas vaya a los alimentos. Los adornos de metal pueden causar arcos.
Precintos o cierres de metal	Pueden causar arcos y podrían causar fuego dentro del horno.
Bolsas de papel	Pueden causar fuego en el horno.
Espumado	Los espumados plásticos pueden derretirse o contaminar el líquido dentro cuando son expuestos a altas temperaturas
Madera	La madera se secará cuando es usada en el horno a microondas y puede rajarse o romperse

Panel de Control Sensible al Tacto

El Panel de Control Sensible al Tacto le permite programar los controles del horno con el toque de un dedo. Está diseñado para fácil uso y comprensión.

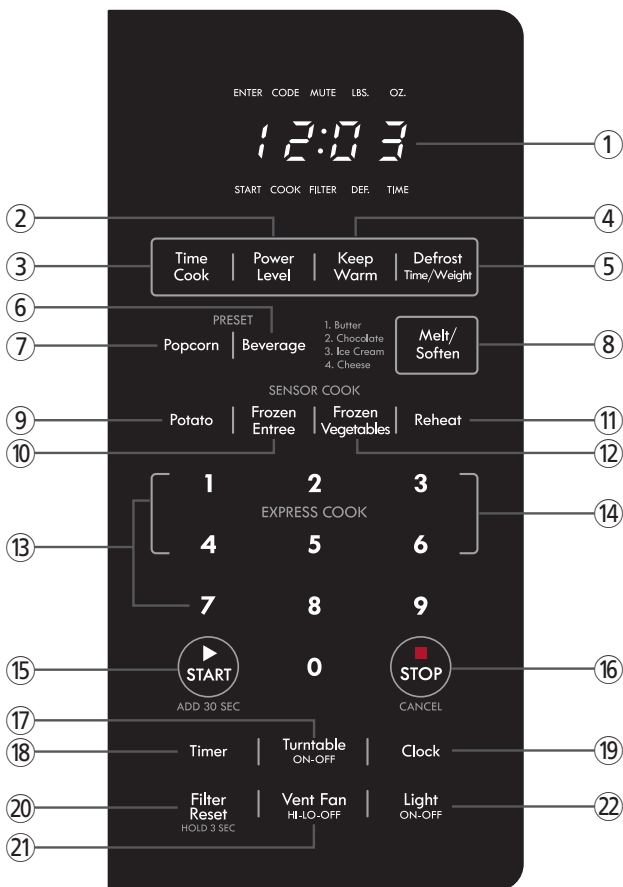
1. **'DISPLAY' (INDICADOR VISUAL)** - Despliega la hora del día, el tiempo o la temperatura durante las funciones de cocción, el nivel de energía que está siendo usado, el modo de cocción e instrucciones de cocción.
2. **'POWER (NIVEL DE ENERGIA)** - Oprima esta tecla si desea cambiar de Nivel de Energía automático 10(Alto) para cocinar.
3. **'TIME COOK' (TIEMPO DE COCCION)** - Presione este botón para configurar el tiempo de cocción por microondas.
 - El Nivel de Energía 10 (Alto) es automático, pero se pueden programar niveles de calor más bajos.
4. **MANTENGA CALIENTE** - Presione este botón y mantenga la comida caliente de manera segura por hasta 30 minutos.
5. **DESCONGELACIÓN** - Presione este botón para configurar el tiempo de descongelación o el peso de descongelación.
6. **'BEVERAGES' (BEBIDAS)** - Oprima esta tecla para recalentar una bebida
7. **'POPCORN' (PALOMITAS DE MAIZ)** - Presione este botón para cocinar palomitas de maíz para microondas preenvasadas con un peso de 3.5 / 3.0 / 1.75 onzas.
8. **MELT / SOFTEN** - presione este botón para derretir o suavizar la mantequilla, el chocolate, el helado y el queso.
9. **'POTATO' (PAPAS ASADAS)** - Presione este botón para cocinar la papa. El sensor del horno microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción según el tipo y la cantidad de alimentos.
10. **ENTRADA CONGELADA** - Presione este botón para cocinar la entrada congelada. El sensor del horno microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción según el tipo y la cantidad de alimentos.
11. **RECALENTAR** - Presione este botón para recalentar los alimentos. El sensor del horno microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción según el tipo y la cantidad de alimentos.
12. **VERDURAS CONGELADAS** - Presione este botón para cocinar verduras congeladas. El sensor del horno microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción según el tipo y la cantidad de alimentos.
13. **ALMOHADILLAS NUMÉRICAS** - Presione estas almohadillas para ingresar el tiempo de cocción, el tiempo o el peso de descongelación, la hora del día y el nivel de potencia.
14. **COCCIÓN EXPRESA** - Presione estos botones para configurar el tiempo de cocción preestablecido de 1 a 6 minutos al nivel de potencia del 100%.
15. **'START' (COMENZAR)** - Después de que se han hecho todas las selecciones, oprima esta tecla para comenzar el horno o el indicador de tiempo.

También presione este botón durante 30 segundos de tiempo de cocción instantáneo "ENCENDIDO" o para agregar 30 segundos de tiempo de cocción a medida que el temporizador realiza la cuenta regresiva.
16. **'CANCEL/STOP' (CANCELAR/APAGAR)** - Cuando esta tecla se oprime una vez, se detiene el funcionamiento del horno. Cuando se oprime dos veces, se apaga el horno y se cancelan todos los ajustes (excepto la hora del día).

También mantenga presionado este botón durante 3 segundos para configurar la función de bloqueo de seguridad para niños.
17. **ENCENDIDO-APAGADO** - Presione este botón para encender o apagar el plato giratorio.
18. **TEMPORIZADOR** - Presione este botón para usarlo como un temporizador de minutos, retrasar la cocción, mantener la configuración después de la cocción.

También mantenga presionado este botón durante 3 segundos para activar / desactivar el sonido.
19. **RELOJ** - Presione este botón para ingresar la hora del día. También mantenga presionado este botón durante 3 segundos para configurar el modo de ahorro de energía.
20. **RESTABLECIMIENTO DEL FILTRO** - Presione y mantenga presionado este botón durante 3 segundos para restablecer el tiempo después de reemplazar el filtro.

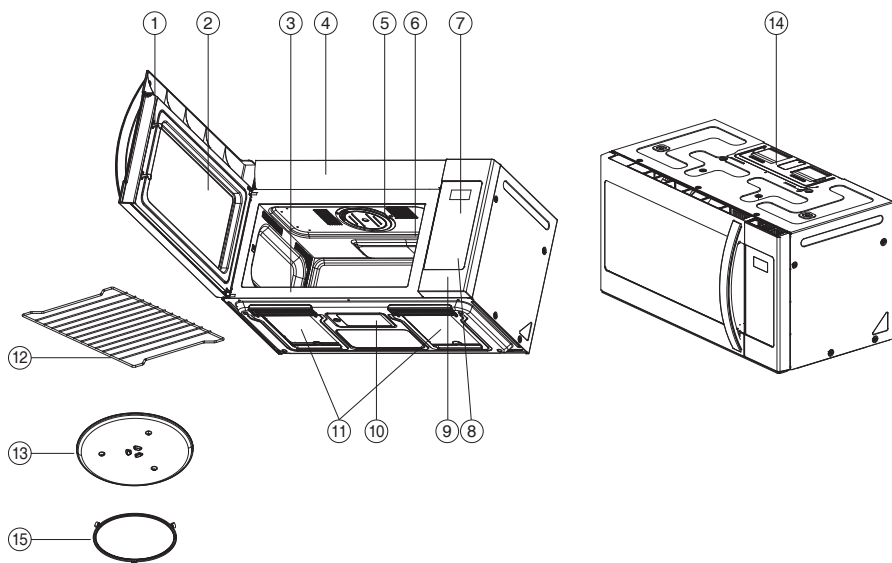
Los filtros de carbón deben reemplazarse cada 6 meses.
21. **'VENT FAN' (VENTILADOR DEL RESPIRADERO)** - Toque esta pista para seleccionar la velocidad del ventilador del respiradero o para dar vuelta al ventilador del respiradero encendido o apagado.
22. **'LIGHT' (LUZ)** - Toque esta pista para girarse o de la luz superficial y de la luz de la noche.



- Cada vez que se oprima una tecla, se escuchará una SEÑAL SONORA.
- Cuando usted enchufa el horno, la visualización enroillará "(TOUCH CLOCK PAD TO ENTER TIME OF DAY) la PISTA del RELOJ del TACTO PARA INCORPORAR HORA". Si la potencia se interrumpe en cualquier momento, la secuencia antedicha se repite.

NOTA: Las características y el estilo pueden ser ligeramente diferentes dependiendo del modelo.

Características Generales del Horno



1. **PESTILLOS DE LA PUERTA**
2. **VENTANA con PROTECTOR METALICO** - La pantalla permite que se observe la cocción a la vez que se mantiene las microondas confinadas en el horno.
3. **PLACA DE NÚMERO DE MODELO** - Ubicada en la pared frontal del horno de microondas.
4. **FILTRO DE CARBÓN** (detrás de la rejilla de ventilación)
5. **LUZ DEL HORNO**
6. **CUBIERTA DE GUÍA DE ONDAS** - Protege la salida de microondas de las salpicaduras de alimentos cocinados.
7. **PANEL DE CONTROL SENSIBLE AL TACTO e INDICADOR VISUAL DIGITAL** - Para información detallada sobre cada característica, ver la sección Panel de Control Sensible al Tacto.
8. **CONTROLES DE LA CAMPANA 'Vent Fan' (Ventilador)** - Oprima 'High', 'Low' u 'Off'.
Luz - Oprima 'On' u 'Off'
9. **LUZ DE LA CUBIERTA**
10. **FILTROS DE GRASA**
11. **MANIPULAR LOS FILTROS** - Se utilizan para insertar filtros de grasa.
12. **REJILLA DE METAL** - Úselo para espacio adicional cuando cocine con más de un recipiente al mismo

tiempo. Los resultados de cocción diferirán entre los alimentos cocinados en un plato giratorio y los alimentos cocinados en una parrilla fija. Cuando la parrilla no esté en uso, retírela del horno para crear más espacio de acceso al plato giratorio. **PRECAUCIÓN:** El estante puede calentarse demasiado al tacto durante o después de cocinar con microondas.

13. **PLATO GIRATORIO** - Se compone de una bandeja de vidrio y una guía de rodillos. La guía de rodillos es colocada primero en el fondo del microondas y sobre ella se coloca la bandeja de vidrio. Ambas piezas deben estar en su lugar cuando se usa el horno microondas. Ambas partes deben estar en su lugar cuando se utiliza el horno de microondas con los controles configurados en giradiscos. Consulte la página ES-22 para conocer los detalles de configuración. **PRECAUCIÓN:** el plato giratorio puede calentarse demasiado al tacto durante o después de cocinar con microondas.
14. **MOTOR DE VENTILACIÓN** - Su horno de microondas está diseñado para adaptarse a los siguientes tres tipos de ventilación. (Sistema de ventilación por recirculación, sistema de ventilación vertical, sistema de ventilación horizontal) Consulte el manual de instalación para seleccionar el tipo de ventilación requerida para su instalación.
15. **Guía de rodillos**

Funciones

AJUSTE DEL RELOJ

Cuando el horno se enchufa por primera vez, la pantalla mostrará ": 0" y sonará un tono. Si alguna vez se corta la alimentación de CA, la pantalla muestra ": 0" cuando se vuelve a encender.

1. Presione el botón **CLOCK**. Los indicadores ENTER, TIME parpadearán y se muestra "**12H**".
 - Este es un sistema de reloj de 12 horas.
2. Presione el botón **CLOCK** una vez más. Se muestra "**24H**".
 - Este es un sistema de reloj de 24 horas.
 - Este horno tiene múltiples sistemas de reloj. Si desea un sistema de reloj de 12 horas, omita este paso.
3. Ingrese la hora correcta del día presionando los botones numéricos en secuencia.
 - Si seleccionó el sistema de reloj de 12 horas, este reloj digital le permite configurar de 1:00 a 12:59. Si seleccionó el sistema de reloj de 24 horas, este reloj digital le permite configurar de 0:00 a 23:59.
4. Presione el botón **CLOCK**. La pantalla deja de parpadear y los dos puntos comenzarán a parpadear.

NOTA: (1) Si intenta ingresar una hora incorrecta, la hora no se establecerá y sonará un tono de señal de error. Presione el botón **CLOCK** y vuelva a ingresar la hora.

- (2) Si desea configurar el modo de ahorro de energía, presione y mantenga presionado el botón **CLOCK** (Reloj) durante 3 segundos.

Para obtener información detallada sobre esta función, consulte la sección Conceptos básicos de funcionamiento, página EN-23.

MODO TEMPORIZADOR

En el modo de temporizador, la pantalla funciona como un temporizador de minutos. No se produce cocción en horno microondas.

CÓMO UTILIZAR COMO TEMPORIZADOR DE MINUTOS

1. Presione el botón **TIMER**. Los indicadores ENTER, TIME parpadean y se muestra ": 0".
2. Presione la cantidad de tiempo que desea. La pantalla mostrará lo que presionó.
 - Su horno puede ser programado por 99 minutos y 99 segundos. (99:99)
3. Presione el botón **START**.
 - Cuando presiona el botón **START**, el indicador TIME comenzará a parpadear y la pantalla mostrará el tiempo restante en el modo TIMER. Cuando finalice el modo TEMPORIZADOR, escuchará 3 pitidos y aparecerá END en la pantalla. Presione el botón STOP o abra la puerta para volver a la hora del día en la pantalla.

NOTA: Si desea activar o desactivar el sonido, presione y sostenga el botón **TIMER** durante 3 segundos.

Para obtener información detallada sobre esta función, consulte la sección Conceptos básicos de funcionamiento, página EN-22.

CÓMO UTILIZAR PARA RETRASAR EL INICIO DE LA COCCIÓN

ADVERTENCIA: Peligro de intoxicación alimentaria. No permita que la comida repose durante más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Presione el botón **TIMER**. Los indicadores ENTER, TIME parpadean y se muestra ": 0".
2. Presione la cantidad de tiempo que desea retrasar. La pantalla mostrará lo que presionó.
3. Presione el botón **TIME COOK** e ingrese el tiempo de cocción deseado para que los alimentos se cocinen.
4. Presione el botón **START**.
 - Cuando presiona el botón **START**, el indicador TIME comenzará a parpadear y la pantalla muestra el tiempo restante en el modo TIMER. Cuando finaliza el modo TEMPORIZADOR, el horno emitirá un pitido. El indicador TIME se apagará y el indicador COOK comenzará a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante en el modo MICROONDAS. Cuando termine la cocción por MICROONDAS, escuchará 3 pitidos.

CÓMO UTILIZAR PARA CONFIGURAR UN TIEMPO DE ESPERA

ADVERTENCIA: Peligro de intoxicación alimentaria. No permita que la comida repose durante más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Presione el botón **TIME COOK** e ingrese el tiempo de cocción deseado para que los alimentos se cocinen.
2. Presione el botón **TIMER**. Los indicadores ENTER, TIME parpadean y se muestra ": 0".
3. Presione la cantidad de tiempo que desea que el horno aguante. La pantalla mostrará lo que presionó.
4. Presione el botón **START**.

Cuando presiona el botón **START**, el indicador COOK comenzará a parpadear y la pantalla mostrará el tiempo restante en el modo MICROONDAS.

 - Cuando termine la cocción MICROONDAS, el horno emitirá un pitido. El indicador COOK se apagará y el indicador TIME comenzará a parpadear. La pantalla mostrará la cuenta regresivamente del tiempo restante en el modo TEMPORIZADOR. Cuando finalice el modo TEMPORIZADOR, escuchará 3 pitidos.

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

Cuando se selecciona DESCONGELACIÓN POR TIEMPO, el ciclo automático divide el tiempo de descongelación en períodos de descongelación alterna y tiempos de reposo mediante ciclos de encendido y apagado.

- Presione el botón **DEFROST** una vez. El indicador DEF se ilumina y ENTER, los indicadores TIME parpadearán, se muestra ": 0".
- Presione los botones numéricos durante el tiempo de descongelamiento deseado. La pantalla mostrará lo que presionó.
 - Su horno puede ser programado por 99 minutos y 99 segundos. (99:99)
 - Consulte la Guía de descongelación por tiempo para obtener consejos de descongelación cronometrada.
- Presione el botón **START**.
 - Cuando presiona el botón **START**, el indicador DEF comenzará a parpadear para mostrar que el horno está en el modo TIME DEFROST. La pantalla cuenta regresivamente el tiempo para mostrarle cuánto tiempo de descongelamiento queda en el modo TIME DEFROST. El horno emite un pitido durante el ciclo de descongelación para indicar que la comida necesita ser girada o reorganizada. Para pausar la cuenta regresiva, abra la puerta o presione el botón Stop. Para reanudar la cuenta regresiva, cierre la puerta y presione el botón Iniciar. Para cancelar el ciclo de cocción una vez que comience la cuenta regresiva, presione el botón Stop dos veces. Cuando finalice el tiempo de descongelación, escuchará 3 pitidos.

TABLA DE DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

ARTÍCULOS Y PESO	TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	TIEMPO DE REPOSO	METODO DE COCINAR
Carne de Res Carne molida 1 libra/0.450kg	8-10 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Estofado de carne 1 ½ libra/0.675kg	12-14 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a distribuir una vez.
Empanadas 4 (4 oz./0.110kg)	6-8 min.	15-20 min.	Dé la vuelta después de la mitad del tiempo.
Carne de Cerdo Costillares 1 libra /0.450kg	6-8 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a distribuir una vez.
Labios 4 (5 oz./0.125kg)	6-8 min.	25-30 min.	Separar y voltear una vez.
Carne de cerdo picada 1 libra /0.450kg	7-8min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Carne de Ave Pollo entero 2 ½ libra /1.125kg	22-24 min.	45-90 min.	Romper el ala y la pierna hacia abajo en cada lado. Escudo según sea necesario.*
Pechugas de pollo 1 libra /0.450kg	8-10 min.	15-30 min.	Separe y vuelva a distribuir una vez.
Freidora De Pollo (cortada) 2 libra /0.900kg	17-19 min.	25-30 min.	Separe y vuelva a distribuir una vez.
Muslos de pollo 1 ½ libra /0.675kg	12-14 min.	15-30 min.	Separe y vuelva a distribuir una vez.
ESCADOS Y MARISCOS Pescado entero 1 libra /0.450kg	6-8 min.	15-20 min.	Dé la vuelta después de la mitad del tiempo. Escudo según sea necesario.*
Filetes de pescado 1 ½ libra/0.675kg	8-10 min.	15-20 min.	Dé la vuelta después de la mitad del tiempo. Escudo según sea necesario.*
Camarón ½ libra /0.225kg	2-3 min.	15-20 min.	Dé la vuelta después de la mitad del tiempo. Escudo según sea necesario.*

* Consulte la sección Materiales seguros e inseguros de esta Guía de uso y cuidado.

DESCONGELACIÓN DE PESO

DESCONGELAR POR PESO le permite descongelar fácilmente los alimentos al eliminar las conjeturas al determinar el tiempo de descongelación. Siga los pasos a continuación para descongelar fácilmente.

1. Presione el botón **DEFROST** dos veces. El DEF. el indicador se ilumina y ENTER, los indicadores LBS parpadean, se muestra "0.0".
2. Presione los botones numéricos para obtener el peso de descongelación deseado. La pantalla mostrará lo que presionó.
 - Su horno puede ser programado para 0.2 a 6.0 lbs.
 - Vea la tabla de conversión de onzas a décimas de libra a continuación.
3. Presione el botón **START**.
 - El tiempo de descongelación se determina automáticamente por el peso seleccionado.
 - Cuando presiona el botón **START**, el indicador DEF comenzará a parpadear y el tiempo de descongelamiento cuenta regresivamente en la ventana de visualización. El horno emite un pitido durante el ciclo de descongelación para indicar que la comida necesita ser girada o reorganizada. Para pausar la cuenta regresiva, abra la puerta o presione el botón Stop. Para reanudar la cuenta regresiva, cierre la puerta y presione el botón Iniciar. Para cancelar el ciclo de cocción una vez que comience la cuenta regresiva, presione el botón Stop dos veces. Cuando finalice el tiempo de descongelación, escuchará 3 pitidos.

Tabla de conversión

Si el peso está en onzas	entonces el peso es convertido a décimas de
una libra.	0.1
1 to 2-oz.	0.1
3 to 4-oz.	0.2
5-oz.	0.3
6 to 7-oz.	0.4
8-oz.	0.5
9 to 10-oz.	0.6
11 to 12-oz.	0.7
13-oz.	0.8
14 to 15-oz.	0.9

MELT / SOFTEN

Use las funciones MELT / SOFTEN para derretir mantequilla, chocolate y queso o para suavizar helados.

Consulte la tabla para ver las configuraciones específicas que debe usar.

1. Presione el botón **MELT / SOFTEN** una vez para mantequilla, dos veces para chocolate, tres veces para helado, cuatro veces para queso.

La pantalla mostrará lo que presionó.

2. Presione el botón **START**.

TABLA DE ARTÍCULOS MELT / SOFTEN

PULSADORA	MONITOR	ARTICULO	PESO
UNA VEZ	S--1	MANTEQUILLA	1/2 cup
DOS VECES	S--2	CHOCOLATE	8 oz
TRES VECES	S--3	HELADO	1/2 gallon *
CUATRO VECES	S--4	QUESO	3 to 4 oz triturado**

* Microondas con helado en cartón

** La configuración de Queso está diseñada para derretir / ablandar queso rallado encima de bocadillos, por ejemplo: nachos.

MANTENER CALIDO

La función MANTENER CALIENTE mantiene los alimentos a una temperatura cálida durante 30 minutos.

1. Presione el botón **KEEP WARM**. La pantalla muestra "30:00".
2. Presione el botón **START**.

• Cuando finalice el tiempo de cocción, escuchará 3 pitidos.

ADVERTENCIA: Peligro de intoxicación alimentaria. No permita que la comida repose durante más de una hora antes o después de cocinar. Hacerlo puede provocar intoxicación alimentaria o enfermedad.

NIVEL DE POTENCIA

Diez niveles de potencia están disponibles.

El nivel de potencia 0 también está disponible si desea programar un tiempo de espera programado en el horno.

Después de ingresar los dígitos de Time Cook y antes de comenzar la operación, presione Power Level y se mostrará "PL10".

Ajuste la potencia presionando un teclado numérico como se indica en la tabla a continuación.

Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Display	PL10	PL-9	PL-8	PL-7	PL-6	PL-5	PL-4	PL-3	PL-2	PL-1	PL-0

TIEMPO COCCION

1. Presione el botón **TIME COOK**. El indicador COOK se ilumina y ENTER, los indicadores TIME parpadean., Se muestra ": 0".
2. Presione los botones numéricos para el tiempo de cocción. La pantalla mostrará lo que presionó.
 - Su horno puede ser programado por 99 minutos y 99 segundos. (99:99)
3. Presione el botón **POWER LEVEL**. La pantalla mostrará **PL10** para una potencia del 100%.
4. Presione los botones numéricos para el nivel de potencia (0 ~ 10). La pantalla mostrará PL-0 ~ PL10.
5. Presione el botón **START**.
 - Si omite los pasos 3 y 4, el 100% de potencia es automático.
 - Cuando presiona el botón START, el indicador COOK comenzará a parpadear para mostrar que el horno está cocinando.
La pantalla cuenta regresivamente el tiempo para mostrar cuánto tiempo de cocción queda.
Cuando termine el tiempo de cocción, escuchará 3 pitidos.

NOTA: El uso de niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, que se recomienda para alimentos como queso, leche y cocción lenta de carnes.

COCINAR EN DOS ETAPAS

Esta característica le permite programar dos operaciones secuenciales como descongelar y cocinar o cocinar usando dos niveles de potencia diferentes. Cambia automáticamente la configuración de potencia y el tiempo de cocción.

Descongelar + Cocinar

1. Presione el botón **Defrost** una vez. El indicador DEF se ilumina y ENTER, los indicadores TIME parpadean, se muestra ": 0".
2. Presione los botones numéricos durante el tiempo de descongelación que desee. La pantalla mostrará lo que presionó.
 - Su horno puede ser programado por 99 minutos y 99 segundos. (99:99)
3. Presione el botón **TIME COOK**. El indicador COOK se ilumina y ENTER, los indicadores TIME parpadean., Se muestra ": 0".
4. Presione los botones numéricos para el tiempo de cocción. La pantalla mostrará lo que presionó.
 - Su horno puede ser programado por 99 minutos y 99 segundos. (99:99)
5. Presione el botón **POWER LEVEL**. La pantalla mostrará PL10 para una potencia del 100%.
6. Presione los botones numéricos para el nivel de potencia (0 ~ 10). La pantalla mostrará PL-0 ~ PL10
7. Presione el botón **START**.
 - Si omite los pasos 5 y 6, el 100% de potencia es automático.
 - Cuando presiona el botón **START**, los indicadores DEF y COOK se encenderá para confirmar los niveles de potencia seleccionados. El indicador DEF comenzará a parpadear para mostrarle que el horno está en modo de DESCONGELACIÓN POR TIEMPO.
La pantalla cuenta regresivamente el tiempo restante en el modo DESCONGELAMIENTO HORARIO. Cuando el horno emita un pitido, voltee, separe y / o redistribuya la comida.
Al final del modo TIME DEFROST, el horno emitirá un pitido y comenzará a cocinar

MICROONDAS.

El indicador DEF se apaga y el indicador COOK comenzará a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante en el modo MICROONDAS. Cuando termine la cocción por MICROONDAS, escuchará 3 pitidos.

AGREGAR 30 SEG

ADD 30 SEC le permite recalentar durante 30 segundos al 100% (potencia máxima) simplemente presionando el botón **START / ADD 30 SEC**. Al presionar repetidamente el botón **START / ADD 30 SEC**, también puede extender el tiempo de calentamiento a 99 minutos y 99 segundos en incrementos de 30 segundos.

1. Presione el botón **START / ADD 30 SEC**.

Se muestra “: 30” y el horno comenzará a calentarse.

NOTA: ADD 30 SEC no se puede usar mientras el sensor está detectando el vapor emitido por los alimentos durante la cocción del sensor, como la papa, la entrada congelada, las verduras congeladas o el calentamiento.

COCINA EXPRESA

Express Cook es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción de 1 a 6 minutos al 100% (potencia máxima).

1. Presione uno de los botones de **EXPRESS COOK** (de 1 a 6) durante 1 a 6 minutos de cocción al 100% (potencia máxima). La pantalla mostrará lo que presionó.

Después de 1,5 segundos, la pantalla cambia al tiempo de cocción y el horno comenzará a cocinar.

ONE TOUCH COOK (PRESET)

La cocción de un toque le permite cocinar o recalentar muchas de sus comidas favoritas presionando solo una tecla. Para aumentar la cantidad, presione el botón elegido hasta que el número en la pantalla sea igual a la cantidad deseada para cocinar.

PALOMITAS DE MAIZ

1. Presione el botón **POPCORN** una vez para una bolsa de 3.5 oz, dos veces para una bolsa de 3.0 oz o tres veces para una bolsa de 1.75 oz.

Cuando presiona el botón **POPCORN** una vez, se muestra "3.5".

2. Presione el botón **START**.

- NOTA:**
- (1) Use palomitas de maíz para microondas pre-empaquetadas a temperatura ambiente.
 - (2) Coloque la bolsa en el horno de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
 - (3) Pop solo una bolsa a la vez.
 - (4) Después de reventar, abra la bolsa con cuidado: las palomitas de maíz y el vapor están extremadamente calientes.
 - (5) No recaliente los granos sin explotar ni reutilice la bolsa.
 - (6) No deje el horno desatendido mientras hace palomitas de maíz.

PRECAUCIÓN: Si las palomitas de maíz pre-empaquetadas tienen un peso diferente al peso recomendado, no use la almohadilla para palomitas de maíz. Siga las instrucciones del fabricante.

BEBIDA

1. Centre la taza en el plato giratorio del horno y cierre la puerta
2. Presione el botón **BEVERAGE** una vez por 1 taza, dos veces por 2 tazas o tres veces por 3 tazas.

Cuando presiona el botón **BEVERAGE** una vez, se muestra "1".

3. Presione el botón **START**.

* **BEBIDA** * : 7 oz / taza (taza)

- 1 taza (volumen total de 7 oz): presione **BEVERAGE** una vez.
- 2 tazas (volumen total de 14 onzas): presione **BEVERAGE** dos veces.
- 3 tazas (volumen total de 20 oz): presione **BEVERAGE** tres veces.

OPERACIONES DEL SENSOR

Las categorías Sensor Cocción están diseñadas para detectar el aumento de vapor liberado por los alimentos durante el proceso de cocción. El sensor del horno microondas ajustará automáticamente el tiempo de cocción según el tipo y la cantidad de alimentos.

Usar la configuración del sensor

1. Después de enchufar el horno, espere 2 minutos antes de usar Sensor de Cocción.
2. Asegúrese de que el exterior del recipiente de cocción y el interior del horno estén secos. Limpie la humedad con un paño seco o una toalla de papel.
3. El horno funciona con alimentos a temperatura normal de almacenamiento.
4. Se debe cocinar más o menos alimentos que la cantidad indicada en el cuadro siguiendo las pautas de cualquier libro de cocina de microondas.
5. No abra la puerta del horno ni presione la tecla STOP / CANCEL hasta que aparezca el tiempo de cocción en la ventana de visualización. La medición del vapor se interrumpirá. Si esto ocurre, aparecerá un mensaje de error "Er01". Para continuar cocinando, presione la tecla STOP / CANCEL y cocine manualmente.
Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el resto del tiempo de cocción.
La puerta se puede abrir cuando el tiempo de cocción restante aparece en la pantalla. En este momento, puede revolver o sazonar los alimentos, según lo desee.
6. Utilice siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con tapas sueltas o envoltura de plástico ventilada. Nunca use recipientes de plástico herméticos. Evitarán que se escape el vapor y esto inducirá a error al sensor, lo que generalmente hará que los alimentos se cocinen demasiado.
7. Verifique la temperatura o la cocción de los alimentos después de cocinarlos. **Si la comida no está completamente cocida, ingrese el tiempo de cocción adicional manualmente.** No use una de las categorías Sensor Cook dos veces seguidas en la misma porción de comida. Esto puede ocasionar alimentos muy cocinados o quemados.

Cubriendo Alimentos

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando están cubiertos. Use la cubierta recomendada en la Tabla de cocción del sensor para estos alimentos.

1. Tapa de Cacerolas adecuadas para Microondas.
2. Envoltura de plástico: Use una envoltura de plástico recomendada para cocinar con microondas. Cubra el plato sin apretar; permita que aproximadamente 1/2 pulgada permanezca sin cubrir para permitir que escape el vapor. La envoltura de plástico no debe tocar la comida.
3. Papel encerado: Cubra el plato completamente; doble el exceso de envoltura debajo del plato para asegurar. Si el plato es más ancho que el papel, superponga dos piezas al menos una pulgada para cubrir.

PRECAUCIÓN: para evitar quemaduras por vapor, tenga cuidado al quitar cualquier cubierta para permitir que el vapor se escape de usted.

SENSOR DE COCCION

El sensor es un dispositivo semiconductor que detecta el vapor emitido por los alimentos a medida que se calienta. El sensor ajusta el tiempo de cocción y el nivel de potencia para varios alimentos y cantidades, y no necesita ingresar el peso o la cantidad de los alimentos.

PATATA

1. Presione el botón **POTATO**. Se muestra "**SCPO**".
2. Presione el botón **START**.
 - Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el resto del tiempo de cocción.

ENTRADA CONGELADA

1. Presione el botón **FROZEN ENTREE**. Se muestra "**SCFE**".
2. Presione el botón **START**.
 - Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el resto del tiempo de cocción.

VEGETALES CONGELADOS

1. Presione el botón **FROZEN VEGETABLES**. Se muestra "**SCFU**".
2. Presione el botón **START**.
 - Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el resto del tiempo de cocción.

RECALENTAR

1. Presione el botón **REHEAT**. Se muestra "**SRH**".
2. Presione el botón **START**.
 - Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, aparecerá el resto del tiempo de cocción.

TABLA DE SENSOR DE COCCION

PRESIONE LA ALMOHADILLA	DISPLAY	PESO	COMENTARIOS
PATATA	SCPO	8 - 24 oz	Antes de cocinar, perfora la piel de la papa con un tenedor 5-6 veces. Coloque las papas en el plato giratorio.
ENTRANTE CONGELADO	SCFE	8 - 32 oz	Siga las instrucciones específicas para el horno de microondas que están impresas en el empaque de entrada congelado
VEGETALES CONGELADOS	SCFU	6 - 16 oz	2-4 cucharadas de agua por porción. Cubra con una tapa o envoltura de plástico ventilada.
RECALENTAR	SrH	4 - 36 oz	Para guisos, agregue 2-3 cucharadas de agua, cubra con una tapa o envoltura de plástico ventilada. • El tipo de alimento a evitar, Bebida Pizza o Alimentos congelados, Alimentos crudos, Galletas, pasteles

NOTA: No use el Sensor Coccion dos veces seguidas en la misma porción de comida.

Esto puede resultar en alimentos muy cocinados o quemados.

Si se necesita tiempo adicional después de la cocción previa, use la almohadilla **ADD 30 SEC** o la almohadilla **TIME COOK**.

- Use el recipiente y la tapa adecuados para obtener el mejor resultado de cocción del sensor.
- Utilice siempre recipientes aptos para microondas y cúbralos con una tapa o envoltura de plástico ventilada. Nunca use recipientes de plástico herméticos, ya que pueden evitar que el vapor se escape y hacer que los alimentos se cocinen demasiado.
- Asegúrese de que el exterior de los recipientes de cocción y el interior del horno de microondas estén secos antes de colocar los alimentos en el horno.

ENCENDIDO-APAGADO

Para obtener el mejor resultado de cocción, el plato giratorio debe estar encendido. Sin embargo, el plato giratorio se puede apagar para que no gire cuando se utilizan platos extragrandes.

1. Presione el botón **TURNTABLE On-Off** para activar o desactivar la rotación del plato giratorio. Cuando se presiona el botón, la pantalla indica brevemente Encendido o Apagado. Las opciones se muestran durante 2 segundos.

- NOTA:**
- (1) Esta opción no está disponible en los modos de cocción por sensor, cocción con un solo toque, descongelación y derretir / suavizar.
 - (2) A veces el plato giratorio puede calentarse demasiado al tacto. Tenga cuidado al tocar el plato giratorio durante y después de cocinar.
 - (3) No haga funcionar el horno vacío.
 - (4) Una vez que la cocción está en progreso, la configuración del plato giratorio no se puede cambiar.

PRECAUCIÓN: Al comienzo del ciclo de cocción, mire siempre a través del vidrio de la puerta del horno para observar si la rotación de la plataforma giratoria está activada o desactivada, como ha elegido.

VENTILADOR

El ventilador de ventilación elimina el vapor y otros vapores de la superficie de la estufa instalada debajo del microondas.

1. Presione el botón **VENT FAN** una vez para obtener una alta velocidad del ventilador, dos veces para una velocidad baja o tres veces para apagarlo.

Las opciones se muestran durante 2 segundos.

- NOTA:**
- (1) La alta velocidad del ventilador no se puede usar junto con la cocción por microondas.
 - (2) Una función de ventilador automático protege el microondas del calor excesivo que se eleva desde la estufa debajo. Se encenderá automáticamente a baja velocidad si detecta demasiado calor. Si ha encendido el ventilador, es posible que no pueda apagarlo. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas del horno microondas estén frías.
 - (3) Si no hay entrada del usuario durante 10 horas, la luz de la estufa y el ventilador se apagarán automáticamente para ahorrar energía.

LUZ DE COCINA

Use la luz de la estufa en la parte inferior exterior del horno de microondas para iluminar la superficie de cocción a continuación.

Puede controlar la luz presionando el botón **LIGHT**.

1. Presione el botón **LIGHT** una vez para encender la luz o dos veces para apagarla.

Las opciones se muestran durante 2 segundos.

NOTA: Si no hay entrada del usuario durante 10 horas, la luz de la estufa y el ventilador se apagarán automáticamente para ahorrar energía.

MUDO

Las señales audibles (pitidos) están disponibles para guiarlo al configurar y usar su horno.

Para silenciar, presione el botón **TIMER** durante 3 segundos. Se encenderá una flecha indicadora debajo de la palabra **MUTE** en el margen superior de la pantalla. Para volver a activar el sonido, presione el botón **TIMER** durante 3 segundos. Suena un pitido y el indicador **MUTE** desaparecerá.

REINICIO DEL FILTRO

Si su horno tiene ventilación hacia adentro, el filtro de carbón debe reemplazarse aproximadamente cada 6 meses. El filtro de carbón no se puede limpiar.

La almohadilla de **RESTABLECIMIENTO DEL FILTRO** se iluminará cuando sea el momento de reemplazar el filtro de carbón.

Mantenga presionado el botón **FILTER RESET** durante 3 segundos después de reemplazar el filtro. Consulte la página EN-27.

PARA CONFIGURAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

En el modo de ahorro de energía, la pantalla de visualización está oscura cuando el horno no está en uso.

1. Presione el botón **STOP / CANCEL**.
": 0" o el reloj aparece en la pantalla.
2. Presione y sostenga el botón **CLOCK** durante 3 segundos.
La pantalla se apagará y sonará un pitido.
Para operar el horno en modo de ahorro de energía, presione cualquier tecla.
Luego se mostrará ": 0" o el reloj y el funcionamiento de todas las teclas de función será el mismo que en el modo normal.
Si no se realiza ninguna operación en 10 segundos cuando se muestra la pantalla, el contenido de la pantalla desaparecerá.
3. Para cancelar el modo de ahorro de energía, presione el botón Clock durante 3 segundos cuando se muestre la pantalla. Sonará un pitido y la pantalla ya no se apagará después de 10 segundos cuando el horno no esté en uso.

BLOQUEO DE SEGURIDAD INFANTIL

Use la función de bloqueo de seguridad para niños para bloquear el panel de control para evitar que los niños enciendan o usen accidentalmente el horno. Para bloquear, presione y sostenga el botón **STOP / CANCEL** por 3 segundos.

Suena un pitido y se mostrará "Loc" durante 3 segundos.

Para desbloquear, presione y sostenga el botón **STOP / CANCEL** por 3 segundos. Suena un pitido.

NOTA: (1) Mientras el Bloqueo para niños está activo, solo el botón **STOP / CANCEL** funciona para desbloquearlo.

(2) No se puede usar el horno de microondas mientras Child Lock está activado.

PARA DETENER EL HORNO MIENTRAS EL HORNO ESTÁ FUNCIONANDO

1. Presione el botón **STOP / CANCEL**.
 - Presione el botón **STOP / CANCEL** una vez más para borrar todas las instrucciones.
 - Puede reiniciar el horno presionando el botón **START**.
 - Debe ingresar nuevas instrucciones.
2. Abre la puerta.
 - Puede reiniciar el horno cerrando la puerta y presionando el botón **START**.

NOTA: El horno deja de funcionar cuando se abre la puerta.

Cuidado y Limpieza

Interior del Horno de Microondas

El interior del horno debe limpiarse después de cada uso con un paño húmedo para mantenerlo libre de grasa y acumulación de suciedad. La suciedad persistente puede sacarse con una esponja de fregar de plástico. Cuando limpie las superficies interiores y las superficies de la puerta y del horno que quedan en contacto cuando la puerta se cierra, use solamente jabones o detergentes no abrasivos suaves, aplicados con una esponja o paño suave.

Se pueden eliminar los olores del interior del horno hirviendo una solución de una taza de agua y varias cucharadas de jugo de limón en el horno durante 5 a 7 minutos. Esto también ayuda a soltar cualquier suciedad seca que haya quedado en el horno. Limpie el exceso de humedad después del uso.

Nota:

- **No** rocíe ni coloque limpiadores líquidos directamente en una superficie. Rocíe o coloque primero el limpiador en un paño o esponja y luego limpie.
- **No** use limpiadores abrasivos, limpiadores de horno, esponjas de limpieza abrasivas o de lana de acero, pues pueden rayar u opacar las superficies del horno.
- **No** retire ni inserte un cuchillo alrededor de la cubierta del 'difusor rotativo' para limpiar, puede dañar la cubierta o afectar el rendimiento de su horno.

Parte Inferior del Horno

Lave la parte inferior del horno con agua caliente jabonosa, enjuague y seque. No use cantidades excesivas de agua cuando limpie el horno, especialmente alrededor del plato giratorio. No permita que el agua o los agentes de limpieza se escurran hacia los engranajes del plato giratorio ubicados debajo.

Bandeja de vidrio/Plato Giratorio

Déjelo enfriar antes de sacarlo y limpiarlo. Lave en agua con jabón o en el lavavajillas.

Guía de Rodillo

Limpie frecuentemente para evitar ruido excesivo. Lave en agua jabonosa o en el lavavajillas.

Exterior del Horno

Limpie el exterior de su horno con un paño enjabonado, enjuague y seque. No use limpiadores abrasivos. Puede rayar la superficie.

Compartimento de la Luz

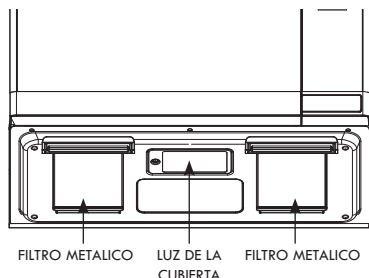
Limpie a menudo la grasa y el polvo de la cubierta del compartimento de la luz en el lado inferior del horno microondas con agua tibia y detergente.

Panel de Control

Limpie con un paño húmedo. Seque. No use productos directamente en el panel. Primero rocíe el producto para limpiar el paño y luego limpie.

Campana de Escape

La campana de escape de su horno de microondas está equipada con dos filtros metálicos que recogen la grasa. Cuando el ventilador está en funcionamiento, el aire es atraído hacia los filtros y luego es descargado a través de la ventilación al exterior o a través de los filtros de carbón si no hay ventilación hacia el exterior.

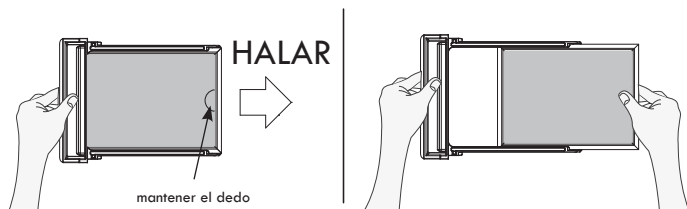
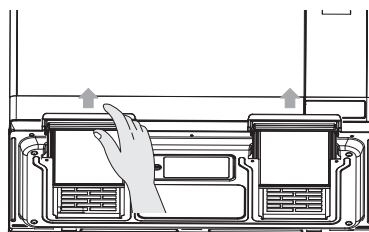


Filtros de Grasa Reusables

Los filtros de grasa reusables deben ser lavados por lo menos una vez al mes. Nunca haga funcionar el microondas sin tener los filtros en su lugar. En situaciones donde pueden ocurrir llamas en las superficies debajo de la campana, los filtros detendrán la entrada de llamas al horno.

Desmontaje del Filtro de Grasa

Para sacar el filtro de grasa, sostenga la lengüeta ("finger hold") del filtro y deslícela hacia atrás. Luego tire del filtro hacia abajo y hacia el frente. El filtro saldrá hacia afuera.



Limpieza del Filtro de Grasa

Para limpiar los filtros de grasa, sumérjalos y luego agite el filtro en una solución de agua caliente y detergente. No use amoníaco ni productos a base de amoníaco porque ellos pueden oscurecer el metal. Se puede escobillar levemente para sacar la suciedad que esté incrustada. Enjuagar, sacudir y quitar la humedad antes de volver a colocarlos.

Reinstalación del Filtro de Grasa

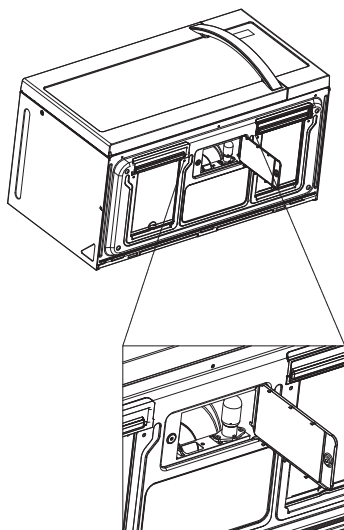
Para reinstalar el filtro de grasa, deslice el filtro en la ranura del marco en la parte trasera de la abertura. Tire del filtro hacia arriba y hacia el frente para bloquearlo en su lugar.

Reemplazo del Foco

Luz de la Cubierta

Cuando reemplace la luz de la estufa, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor de la lámpara.

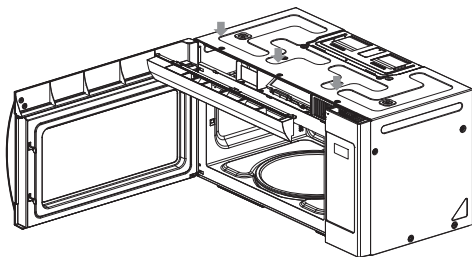
1. Desenchufe el horno o apague la alimentación de la fuente de alimentación principal.
2. Retire el tornillo de la cubierta de la luz y baje la cubierta hasta que se detenga.
3. Desatornille suavemente la (s) bombilla (s).
Asegúrese de que las bombillas a reemplazar estén frías antes de quitarlas.
4. Reemplace con bombillas incandescentes de 30 vatios disponibles llamando al número de Asistencia al Cliente 1-800-488-1222. También se pueden usar bombillas estándar de electrodomésticos de 30 vatios disponibles en supermercados o ferreterías.
5. Vuelva a colocar la cubierta de la luz y el tornillo de montaje.
6. Vuelva a encender la alimentación en la fuente de alimentación principal.



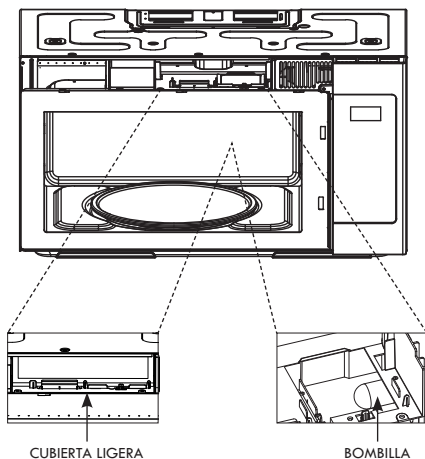
Luz del horno

Cuando reemplace la luz del horno, asegúrese de usar guantes para evitar lesiones por el calor de la luz.

1. Desenchufe el horno o apague la alimentación de la fuente de alimentación principal.
2. Retire los 3 tornillos de montaje de la rejilla de ventilación y abra la puerta.
3. Deslice el aire de la rejilla hacia la izquierda, luego jálalo hacia afuera.
4. Retire el filtro de carbón, si está presente.



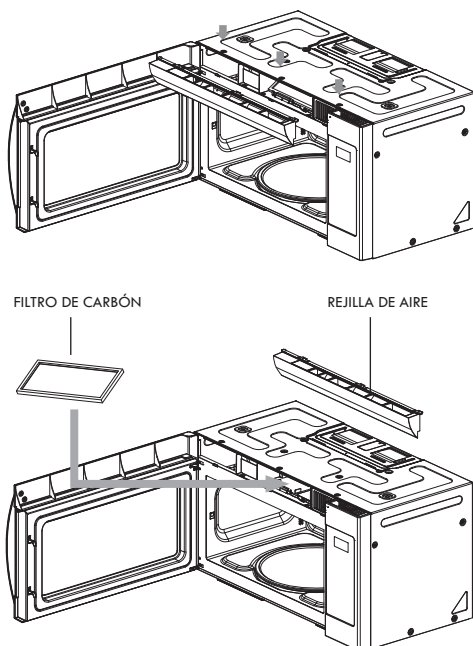
5. Tire un poco del gancho y retire la cubierta de la luz.
6. Reemplace la bombilla con la bombilla de 30 vatios disponibles llamando al número de Asistencia al Cliente 1-800-488-1222. También se pueden usar bombillas estándar de electrodomésticos de 30 vatios disponibles en supermercados o ferreterías.
7. Vuelva a colocar la cubierta de la luz.
8. Vuelva a colocar la rejilla de aire y los 3 tornillos y cierre la puerta.
9. Enchufe el horno o encienda la fuente de alimentación principal.



Filtro de carbón

Si su horno tiene ventilación hacia adentro, el filtro de carbón debe reemplazarse si se usa durante aproximadamente 6 meses.

1. Desenchufe el horno o apague la alimentación de la fuente de alimentación principal.
2. Retire los 3 tornillos de montaje de la rejilla de aire y abra la puerta.
3. Deslice el aire de la rejilla hacia la izquierda, luego jálalo hacia afuera.
4. Empuje el filtro de carbón hacia atrás y retírelo.
5. Deslice un nuevo filtro de carbón en su lugar. El filtro debe descansar en el ángulo.
6. Vuelva a colocar la rejilla de aire y los 3 tornillos y cierre la puerta.
7. Enchufe el horno o encienda la fuente de alimentación principal.



Preguntas y Respuesta Comunes

P. ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está funcionando?

R. La puerta puede ser abierta en cualquier momento durante el funcionamiento. El horno automáticamente dejará de cocinar y el ajuste de tiempo se mantendrá hasta que la puerta sea cerrada y se oprima la Tecla 'START'.

P. ¿Qué causa que la luz interior del horno y el indicador visual se oscurezcan cuando se usa un Nivel de Energía Variable?

R. Esto es normal e indica que el horno está funcionando y pasando por los diferentes ciclos de manera apropiada.

P. ¿Por qué escapa vapor alrededor de la puerta y se forman gotitas de humedad en el interior de la puerta del horno?

R. Esto es normal - a medida que el alimento se cocina, se produce vapor.

P. ¿Qué significan las diversas señales sonoras?

R. Señal sonora corta = se ha oprimido alguna tecla. Tres señales sonoras cortas = error de entrada. Una señal sonora larga = el horno se ha enchufado

Tres señales sonoras largas = fin de la cocción (el microondas se apagará.)

Una serie de tres señales cortas = verificar alimento para ver si es necesario darle vuelta o redistribuirlo.

P. ¿Se puede usar el horno sin tener instalada la bandeja de vidrio o la guía de rodillos?

R. La bandeja de vidrio y la guía del rodillo siempre deben usarse cuando la almohadilla de encendido / apagado del plato giratorio está activada. La bandeja de vidrio y la guía del rodillo se pueden quitar cuando la almohadilla de encendido / apagado del plato giratorio está en OFF.

Todo lo indicado a continuación es normal en su horno de microondas.

- Escape de vapor alrededor de la puerta.
- Reflexión de la luz alrededor de la puerta o de la caja exterior.
- Oscurecimiento de la luz del horno y cambio en el sonido del soplador que puede ocurrir durante los niveles de energía que no son altos.
- Sonido sordo cuando el horno está funcionando.

Juego de Filtros de Carbón

Se incluye un juego de filtro de carbón recirculante para los modelos que no son ventilados al exterior. Ver la guía de instalación para los detalles.

Antes de Solicitar Servicio

Verifique lo siguiente para asegurarse si es necesario hacer una llamada de servicio:

Si no funciona nada en el horno:

- Verifique si hay un fusible del circuito fundido o se ha disparado el disyuntor principal.
- verifique si el horno está debidamente conectado a un circuito eléctrico del hogar.
- verifique si los controles están debidamente ajustados.
- verifique si ha establecido un tiempo de cocción.

Si la luz interior del horno no funciona:

- Consulte la sección Luz del horno en esta Guía de uso y cuidado o llame al número de Asistencia al cliente. 1-800-488-1222.

Si el horno no cocina:

- verifique si el panel de control está programado correctamente.
- verifique si la puerta está firmemente cerrada.
- verifique si se ha oprimido la Tecla 'START'.
- puede que se haya programado 'Auto Start'.
- se puede haber programado 'Control Lockout'.
- verifique el área entre la puerta y el sello para ver si hay obstrucciones.

Si el horno se demora más de lo normal en cocinar o cocina muy rápidamente:

- asegúrese de que el Nivel de Energía esté programado correctamente.
- verifique las instrucciones sobre la densidad de los alimentos, etc.
- verifique si el voltaje que llega al horno de microondas no es bajo.

Si el reloj no indica siempre la hora correcta del día:

- verifique si el cordón eléctrico está totalmente insertado en el tomacorriente.
- verifique si el horno está debidamente puesto a tierra.
- trate de enchufar el horno en un tomacorriente en un circuito eléctrico separado.

Si el fondo del horno o la bandeja de vidrio están calientes:

- El piso del horno, la bandeja de vidrio o la rejilla de metal absorben el calor de los alimentos y los contenedores de alimentos utilizados en la cocina.

Si el interior del horno acumula humedad:

- esto es normal. Los alimentos producen humedad cuando se están cocinando y el vapor se acumula en la puerta y en la superficie del horno. Limpie el exceso de humedad del horno después de cada uso.

Si el alimento no se cocina en forma pareja:

- consulte su receta para los procedimientos de cocción apropiados.
- asegúrese de que el alimento tiene forma pareja.
- asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo.
- verifique la colocación de franjas de aluminio para evitar sobrecocción.
- Consulte la sección Materiales seguros e inseguros de esta Guía de uso y cuidado.

Si el alimento no termina de cocinarse:

- verifique la receta para asegurarse que todas las instrucciones (cantidad, tiempo y niveles de energía) fueron correctamente seguidas.
- verifique el voltaje del hogar.
- trate de enchufar el horno en un tomacorriente de un circuito eléctrico separado.
- asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo.

Si el alimento se cocina demasiado:

- verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, tiempo y niveles de energía) fueron correctamente seguidas.
- la temperatura inicial del alimento puede haber sido más alta que lo normal.

Si ocurren chispas:

- asegúrese de que está usando platos resistentes al microondas.
- asegúrese que no se están usando ataduras de alambre.
- asegúrese de que el horno no se hizo funcionar cuando estaba vacío.
- Consulte la sección Materiales seguros e inseguros de esta Guía de uso y cuidado.

Si el indicador visual muestra la cuenta regresiva del tiempo, pero el horno no está cocinando:

- verifique si la puerta está firmemente cerrada.

Kenmore®

Customer Care Hotline

To schedule in-home repair service
or order replacement parts

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y ordenar piezas

1-844-553-6667

www.kenmore.com

