



GE Profile Advantium™ Oven

Advantium
Advantium Quick Start10
Cooking controls13
Customer information8
Oven features12
Safety2-7
What is Advantium?9

Speedcooking
Baking, Broiling and Toasting22
Cooking tips15
Favorite recipes18, 19
Favorite recipe log20
Power level16
Proofing23
Repeat last15
Resume feature15
Speedcook cookware17
Speedcook menu guide11
Speedcook-safe cookware5
Things that are normal21
Using a pre-set speedcook menu14
Warming23

Microwaving
Cook by time25
Cooking tips25
Defrost by food type26
Defrost by time26
Defrosting tips27
Express10, 25
Favorite Recipes25
Microwave power level(s)25
Microwave-safe cookware6
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy2
Sensor cooking28, 29
Things that are normal29
Using pre-set microwave selections24

Other Features
Automatic fan32
Beeper volume30
Child lockout32
Clock10, 30
Delay Start30
Display ON/OFF30
Help31
Reminder30
Review30
Scroll speed30
Timer32

Care and Cleaning
Cleaning the inside33
Cleaning the outside34
Cooking trays and baking sheet34
Removable turntable33

Troubleshooting
Problem Solver35, 36

Customer Service
Customer information8
Product Registration37, 38
Service phone numbersBack Cover
Warranty39

Español
 For a Spanish version of this manual, visit our Website at ge.com
 Para consultar una version en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet ge.com

Owner's Manual

SCB1000
SCB1001



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

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

Advantium Oven

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

SAFETY PRECAUTIONS

- **Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:**
- Read and follow the specific precautions in the *PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY* section on page 2.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- 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. Such use of the oven could result in injury.
- Do not mount this appliance over a sink.
- This oven is not approved or tested for marine use.
- This oven is UL listed for standard wall installation.
- Do not operate this appliance if it has been damaged or dropped.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
- This oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- See door surface cleaning instructions in the *Care and Cleaning of the Oven* section of this manual.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while microwave cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
 - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion. If food is undercooked after the first countdown, use COOK BY TIME for additional cooking time.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

▲ **WARNING!**

SAFETY PRECAUTIONS

- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F, and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- Potentially hot surfaces include the oven door, floor, walls, oven rack and turntable.

ARCING

Arcing can occur during both speedcooking and microwave cooking. If you see arcing, press the CLEAR/OFF pad and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Use foil only as recommended in this guide.
- Metal cookware used during either speedcook or microwave cooking (except for the pans provided with the oven).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the oven.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the oven.

FOODS

- When microwaving, place all foods and containers on the clear glass tray.
- Do not pop popcorn in your oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
- Do not boil eggs in this oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
- Do not operate the oven without food inside. This may cause damage to the oven. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
- Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
- **SUPERHEATED WATER**
Liquids, such as water, coffee or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
To reduce the risk of injury to persons:
 - Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

▲ **WARNING!**

Speedcook oven-safe cookware

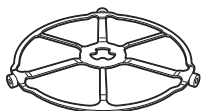
- **The oven and door will get very hot when speedcooking.**
- **Cookware will become hot** because of heat transferred from the heated food. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not use coverings, containers or cooking/roasting bags made of foil, plastic, wax or paper when speedcooking.
- Do not cover the turntable, wire oven rack, trays or any part of the oven with metal foil. This will cause arcing in the oven.
- Use the non-stick metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Place food directly on the trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.
- Any oven-safe dish can be used in your oven. Recipes in the Advantium Cookbook were tested in Pyrex® glass cookware and Corningware® ceramic casseroles. Cook times and results may vary when using other types of oven-safe dishes. Place them directly on the trays.
- Do not use the oven to dry newspapers.
- Use of the clear glass tray when speedcooking will result in inferior cooking performance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

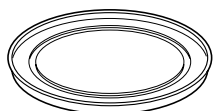
Advantium Oven

▲ WARNING!

Microwave-safe cookware



The turntable must always be in place when using the oven.



The clear glass tray should always be in place when microwaving.

Make sure to use suitable cookware during microwave cooking. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."

- Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.
- Use of the non-stick metal tray during microwave cooking will result in inferior cooking performance.
- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30-45 seconds 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.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Use foil only as directed in this guide. TV dinners may be microwaved in foil trays less than 3/4" high; remove the top foil cover and return the tray to the box. When using foil in the oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- Do not use the oven to dry newspapers.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- 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.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- "Boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.
- Plastic cookware—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.

Follow these guidelines:

1. Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
2. Do not microwave empty containers.
3. Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

▲ WARNING!

SAFETY PRECAUTIONS

- Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is open, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the *Care and Cleaning of the oven* section for instructions on how to clean the inside of the oven.
- Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
- Do not attempt to deep fry in the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

*Introduction****Congratulations! You are now part of the cooking revolution!***

As part of the vision to help consumers live better, easier lives, GE Appliances introduces the revolutionary GE Advantium oven with Speedcook technology. This new oven roasts, bakes, browns and broils, just like your conventional oven—only faster—and with delicious results. You also save time because Advantium requires no preheating.

The information on the following pages will help you operate and maintain your new Advantium oven. We appreciate your purchase, and hope you will continue to rely on us whenever you need quality appliances for your home. We thank you for buying GE.

Product registration

Fill out the Consumer Product Registration Card.

Two Easy Ways To Register Your Appliance!

- Through the internet at ge.com.
- Complete and mail the enclosed Product Registration Card.

Write down the model & serial numbers

You can find them on a label, behind the open oven door, on the front face.

These numbers are also on the Consumer Product Ownership Registration Card packed separately with your oven.

Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For future reference, please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

Read this manual

Inside you will find many helpful hints on how to use and maintain your oven properly. Just a little preventive care on

your part can save you a great deal of time and money over the life of your oven.

If you need service

You'll find many answers to common problems in the *Before You Call For Service* section. If you review our chart of *Troubleshooting Tips* first, you may not need to call for service at all.

If you do need service, you can relax knowing help is only a phone call away. A list of toll-free customer service numbers is included in the back section.

Getting to know Advantium

The new Advantium oven uses breakthrough Speedcook technology to harness the power of light. The Advantium oven cooks the outside of foods much like conventional radiant heat, while also penetrating

the surface so the inside cooks simultaneously. While halogen light is the primary source of power, a "microwave boost" is added with certain foods. Foods cook evenly and fast, retaining their natural moisture.

Turntable

- The turntable rotates to ensure even cooking.

Controls

- The oven control contains preset recipes.
- Turn and press dial makes menu selection easy.

Halogen Lamp and Ceramic Heaters

- One 500 watt halogen bulb and one 700 watt ceramic heater cook food from above.
- One 375 watt ceramic heater cooks food from below.

Rear Convection Heat Element

- Operates when using bake.

Microwave

- A microwave "boost" is automatically added with certain foods.
- The oven can also be used as a 975 watt microwave oven.

Vent

- The oven emits air from the lower vent area.

Set the clock



When you first plug in the oven or after a power outage:

1. Turn the selector dial to set the hour. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set the minute. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.

To change the time:

1. Press the OPTIONS pad.
2. Turn the dial to SET CLOCK. Press the dial to enter and follow the display directions to set.

Microwaving with Express

Press EXPRESS repeatedly for 30-second increments of microwave cooking time.

The oven starts immediately.

Begin speedcooking

Step 1:

Press the SPEEDCOOK pad.

Step 2:

Turn the dial to FOOD MENU. Press the dial to enter.

Step 3:

Turn the dial to select the type of food category you want. Press the dial to enter it.

Step 4:

Turn the dial to select the specific food. Press the dial to enter it.

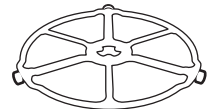
Step 5:

Turn the dial to select the amount, size, and/or doneness (if required, the oven will prompt you). Press the dial after each selection.

Step 6:

Once the display shows *ADJUST TIME OR START*, either press the dial or start pad to start cooking.

■ Press CLEAR/OFF at any time to stop cooking.



Speedcook Menu Guide

Advantium Oven

Display prompts



After pressing the SPEEDCOOK pad, the oven will prompt you to make several selections, such as the example below.



NOTE: When speedcooking, use the non-stick metal tray.

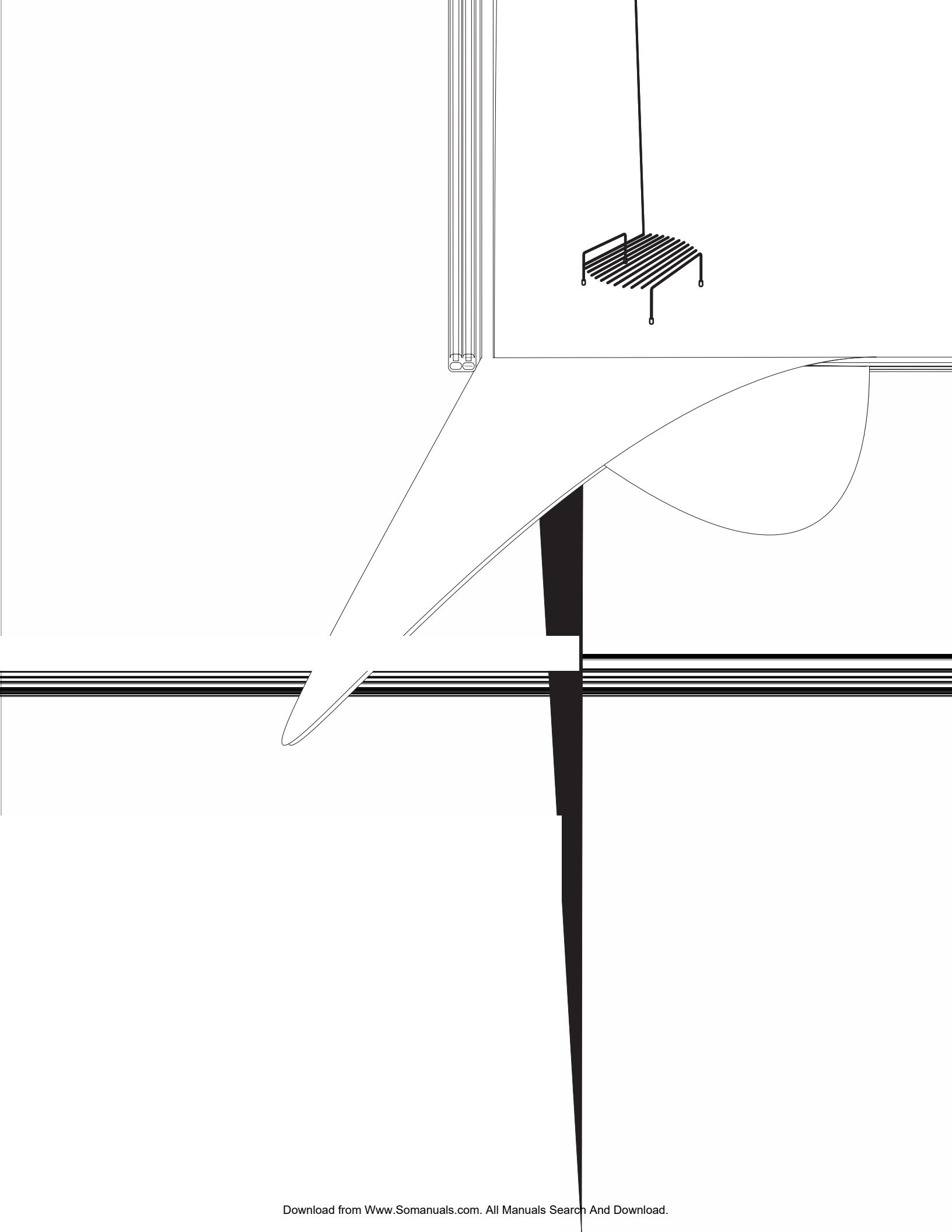
1. Turn the dial until **FOOD MENU** appears. Press the dial to enter.
2. Turn the dial until **POULTRY** appears. Press the dial to enter.
3. Turn the dial until **CHICKEN, BONELESS** appears. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to **Select SIZE: MEDIUM (7–9 oz each)**. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to **Select amount: 1–2 pieces**. Press the dial to enter.
6. Use **NON-STICK METAL TRAY** is displayed.

Pre-set speedcook menu selections

■ After a cooking cycle has been completed, use the Resume feature to cook for additional time.

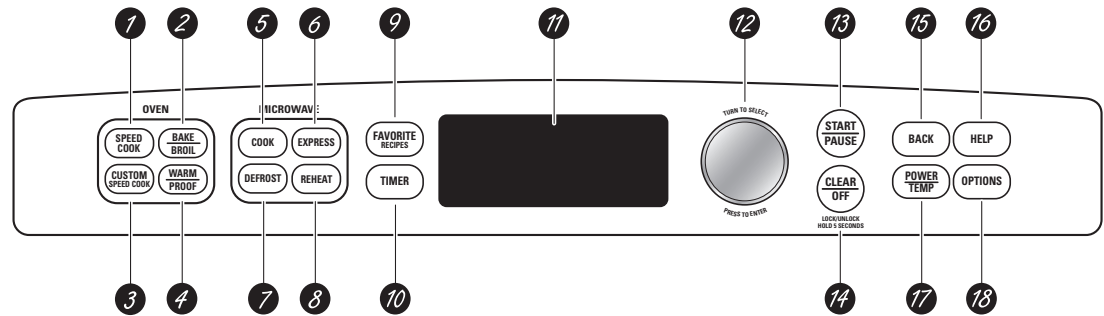
■ To review settings during cooking, press the selector dial.

Food Category	Menu Selection	Food Category	Menu Selection
Appetizers	<ul style="list-style-type: none"> Bagel Bites Cheese Sticks Egg Rolls (Frozen) Hot Dip (2–4 Cups) Jalapeno Poppers Meat Balls (Frozen) Nachos Nuts Roasted Onion Rings Pizza Rolls Soft Pretzels (Frozen) 	Meats	<ul style="list-style-type: none"> Filet Mignon Hamburger Lamb Chops Pork Chops Roast – Pork Roast – Beef Ribeye Steak Sirloin Steak Strip Steak T-Bone Steak Tenderloin
Breads	<ul style="list-style-type: none"> Bagels (frozen) Biscuits Bread Sticks Cheese Bread Crescent Rolls Dinner Rolls Garlic Bread Quick Bread (9x5) Sweet Rolls/Danish Taco Shells (boxed) Texas Toast 	Pizza	<ul style="list-style-type: none"> Deli/Fresh Use Precooked Crust Frozen Pizza
Breakfast	<ul style="list-style-type: none"> Bagels (frozen) Belgian Waffles Breakfast Pizza Casserole (egg 7x11) Coffee Cake French Toast Pancakes (frozen) Hashbrown Patties Rolls (refrigerated) Sausage Biscuit Sausage Strudel (frozen) Sweet Rolls/Danish Turnovers Waffles (frozen) 	Potatoes	<ul style="list-style-type: none"> Baked Potato Hashbrown Patties Frozen Fries Frozen Nugget Sweet Potato/Yam
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> Brownies Cakes (mix 9x13) Cobbler (fresh 7x11) Coffee Cake Cookies Pie (fresh fruit) Rolls (refrigerated) Turnovers 	Poultry	<ul style="list-style-type: none"> Chicken, Bone-In Chicken, Boneless Chicken Fillet (frozen) Chicken Finger (frozen) Chicken, Fried (frozen) Chicken Nugget (frozen) Chicken Patty (frozen) Chicken Tender (frozen) Chicken Wings (frozen) Chicken, Whole Turkey
Entree	<ul style="list-style-type: none"> Burritos (frozen) Chimichanga Casserole Egg Rolls (frozen) Enchilada (fresh) Lasagna Meatloaf (9x5) Quesidillas (fresh) Stuffed Peppers (6) 	Sandwich	<ul style="list-style-type: none"> Corn Dog (frozen) Crescent Roll Hot Dog Grilled Sandwich Hot Dog in a Bun Pocket Sandwich Taquitos (frozen)
		Seafood	<ul style="list-style-type: none"> Cod Fillets Fish Sticks (frozen) Frozen Breaded Lobster Tails Orange Roughy Fillet Salmon Sea Bass Shellfish Swordfish Steak Tapia Tuna Steaks Whitefish
		Side Dish	<ul style="list-style-type: none"> Refried Beans (16 oz) Roasted Asparagus Roasted Bell Pepper Roasted Chilis (6) Roasted Corn Roasted Garlic Roasted Mixed Vegetables Stuffing (mix) Stuffed Mushrooms Stuffed Tomatoes



Cooking controls

With your Advantium oven, you can cook with high-intensity halogen lights, ceramic heaters and convection heating element, and/or conventional microwave energy.



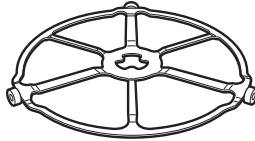
- 1** **SPEEDCOOK/Repeat Last**
Press this pad to access the pre-set speedcook menu. Press and hold for 3 seconds to repeat the last cooking selection.
- 2** **BAKE/BROIL**
Press this pad to bake, broil or toast.
- 3** **CUSTOM SPEEDCOOK**
Press this pad to set your own speedcook program.
- 4** **WARM/PROOF**
Select WARM to keep hot, cooked foods at serving temperature.
Select PROOF to set for a warm environment useful for rising yeast-leavened products.
- 5** **COOK (Microwave)**
Press this pad to microwave food that is not in the FAVORITE RECIPES section.
- 6** **EXPRESS (Microwave)**
Press for 30 seconds of microwave cooking time. Each time the pad is pressed adds an additional 30 seconds to the remaining cooking time. The oven starts immediately.
- 7** **DEFROST (Microwave)**
Press this pad to defrost, soften or melt frozen foods.
- 8** **REHEAT (Microwave)**
Press this pad to reheat servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.
- 9** **FAVORITE RECIPES**
Press this pad to add, edit (change) or remove a recipe from the memory.
- 10** **TIMER**
Press this pad to set the minute timer.
- 11** **Display**
Shows and instructs the use of all features on the oven.
- 12** **SELECTOR DIAL—Turn to select, Press to enter**
First turn, then press the dial to make option, food power level or temperature selections. Also use the dial to increase (turn clockwise) or decrease (turn counterclockwise) cooking times.
- 13** **START/PAUSE**
Press this pad to start or pause any cooking function.
- 14** **CLEAR/OFF**
Press this pad to cancel **ALL** oven programs except the clock and timer.
- 15** **BACK**
Press this pad to step back one or more levels in the program process, such as when entering custom recipes.
- 16** **HELP**
Press this pad to find out more about your oven's features.
- 17** **POWER/TEMP**
During cooking, press this pad and turn/press the selector dial to change the microwave power level, the convection bake temperature or the speedcook temperature by adjusting the upper and lower lamp and heater settings.
- 18** **OPTIONS**
Press this pad to set the **Clock** and access the **Beeper Volume, Clock Display ON/OFF, Display Scroll Speed, Delay Start** and **Reminder** features.

Using speedcook features

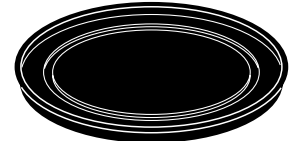
CAUTION: When using speedcook programs, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

Prior to the first use of your oven, the clock must be set. See the Advantium Quick Start section.

Before you begin, make sure the turntable is in place. Use the non-stick metal tray and your own glass or ceramic cookware, if needed.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **non-stick metal tray** to speedcook.

SPEEDCOOK PRE-SET FOOD SELECTIONS:

■ Appetizers	■ Desserts	■ Pizza	■ Sandwich
■ Breads	■ Entrees	■ Potatoes	■ Seafood
■ Breakfast	■ Meats	■ Poultry	■ Side Dish

To use a pre-set speedcook menu



Advantium is already pre-set to cook over 175 popular dishes.

1. Press the speedcook pad.

If no selection is made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.

2. Turn the selector dial to select the type of food category you want. Press the dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the specific food (menu selection). Press the dial to enter.
4. Turn the selector dial to select amount, size, and/or doneness (if required, the oven will prompt you.) Press the dial after each selection.

5. Once the display shows: **ADJUST TIME** or **START** either press start or the selector dial to start cooking.

*Turn the food over when the oven signals **TURN FOOD OVER** (for certain foods).*

*When the oven signals **CHECK for DONENESS**, check to see if your food is done to your liking (for certain foods).*

To review settings during cooking, press the selector dial.

*If you enter an undesired selection at any time, simply press the **BACK** pad and re-enter the desired selections.*

■ *Early in a speedcook program, you will see **OPTIMIZING COOK TIME** on the display. The oven automatically senses the electrical voltage level in your home and adjusts the cooking time up or down for proper cooking.*

■ *If the door is opened during cooking, the oven will stop and **PAUSE** will appear in the display. Close the door and press the **START/PAUSE** pad to resume cooking.*

■ *At anytime during cooking you can turn the selector dial to change the*

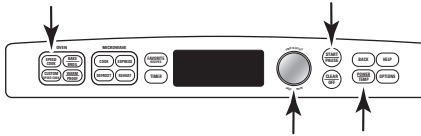
*cooking time. You can change power levels by pressing **POWER/TEMP**.*

■ *To assure consistent cooking results, the oven may adjust power levels downward if the oven is hot at the beginning of a program.*

■ *At the end of cooking, the automatic fan may continue to run for a short time to cool internal components.*

■ *To cook for additional time after a cooking cycle has been completed, use the resume feature.*

Speedcook power level



Advantium uses power from a high intensity halogen light, ceramic heaters, and microwaves to cook food from the top, bottom, and interior simultaneously to seal in moisture and flavor.

When using the pre-set speedcook recipes on the food menu, the power levels are already selected for you. However, these power levels can be adjusted before or during cooking. See **POWER/TEMP** in the Cooking Controls section. The custom speedcook feature allows you to speedcook items not on the pre-set food menu by selecting your own cook time and power level settings.

Each power level gives you heater power and microwave energy for a certain percentage of the time.

UPPER POWER (U) controls both the upper heater and microwave power. A higher **UPPER POWER** setting will utilize more upper heater power, browning food faster on top. A lower **UPPER POWER** setting utilizes more microwave power, causing food to cook more evenly throughout.

Select a higher setting for foods such as pizza and baked goods. Select a lower setting for foods such as casseroles, meat and fish.

LOWER POWER (L) controls the lower heater.

Select a higher setting to brown foods more on the bottom. Select a lower setting for less browning on the bottom.

1. Press the **SPEEDCOOK** pad and turn the dial to select **FOOD MENU** or **FAVORITE RECIPES**, or press **CUSTOM SPEEDCOOK** to manually set power level and timer. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to select a food, time or power level as prompted. Press the dial to enter.
3. To change the power level when prompted by the display, turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.
4. Microwave levels are set automatically based on the upper and lower lamp settings.
5. Press the **START/PAUSE** pad or the selector dial to start cooking.

If you do not want to change one of the settings, just press the dial to move to the next selection.

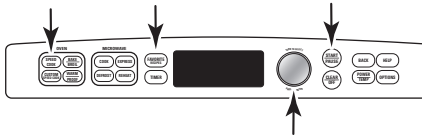
NOTE: Be careful when adjusting power levels so that you do not over- or undercook food.

Follow these general guidelines when selecting the best U= and L= settings for your favorite recipes:

U = Select a higher setting for thin foods requiring a golden brown top (example: fish fillets, toast, boneless chicken breasts). Select a lower setting for thicker foods and foods with high sugar or fat content (example: cakes, roasts).

L = Select a higher setting for thick or dense foods that may not cook quickly in the center (example: casseroles). Select a lower setting for thin foods (example: cookies) and foods containing high fat or sugar content (example: pastry, cakes).

*Favorite recipe—
to enter
and save*



Add and save up to 30 of your own Speedcook or microwave recipes, or pre-set Speedcook menu recipes as a favorite recipe. Once it's done, you can quickly recall your favorite so that your food cooks just the way you want it every time!

1. Press the FAVORITE RECIPES or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until *FAVORITE RECIPES* appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the FAVORITE RECIPES pad was pressed in step 1.)
3. Turn the dial until *ADD RECIPE* appears. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to *COPY SPEED RECIPE* or to *ADD NEW RECIPE*. Press the dial to enter.

If *COPY SPEED RECIPE* was selected, turn dial to food type(s) and press the FAVORITE RECIPES pad to enter and save the recipe.

If *ADD NEW RECIPE* was selected, turn the dial to select *SPEEDCOOK* or *MICROWAVE* recipe. Press the dial to enter and continue with these steps.

5. *SELECT COOK TIME* appears. Turn the dial to select the cooking time. Press the dial to enter.

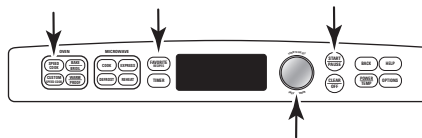
The display will prompt you to select the power level(s).

6. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the power level(s). Press the dial to enter.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide or cook book.

7. *SPELL THE FOOD NAME* appears. Turn the dial to the first letter of your food description and press the dial to enter. Continue this process to spell the rest of the food name. Press the START/PAUSE pad to save the recipe and its name.

*Favorite recipe—
to find
and use*

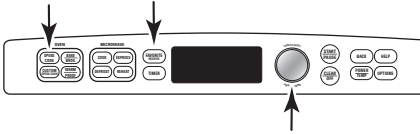


To find and use stored favorite recipes:

1. Press the FAVORITE RECIPES or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until *FAVORITE RECIPES* appears. Press the dial to enter.
3. Turn dial to *USE FAVORITE RECIPE* and press to enter.

4. The recipe names you entered will appear.
5. Turn dial until the recipe you want is displayed and press the dial to enter.
6. Press the START/PAUSE pad or press the selector dial to start cooking.

Favorite recipe— to adjust or change



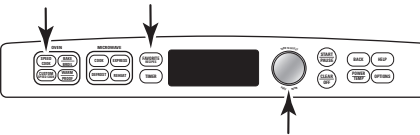
To adjust or change stored custom speedcook recipes:

1. Press the FAVORITE RECIPES or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until FAVORITE RECIPES appears. Press the dial to enter.
3. Turn the dial until *EDIT RECIPE* appears. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to the recipe you want to change. Press the dial to enter. Current settings appear.

5. Press the dial to edit.
6. The display will prompt you to select the power level(s) and edit the name. Turn the dial and press to enter the appropriate settings.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide or cook book.

Favorite recipe— to delete



To delete stored custom speedcook recipes:

1. Press the FAVORITE RECIPES or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until FAVORITE RECIPES appears. Press the dial to enter.
3. Turn the dial until *DELETE RECIPE* appears and press the dial to enter.
4. Turn dial to the recipe you want to delete and press the dial to enter.

Favorite recipes

Custom Recipe Name	Cook Time	Power Level		Comments
		U	L	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				

*Things that
are normal*

Cooking Times

- When speedcooking preprogrammed foods, you may see *OPTIMIZING COOK TIME* in the display several seconds after you press START/PAUSE. The oven automatically senses the electrical voltage level in your home and adjusts the cooking time up or down for proper cooking.

Fan/Vent

- The fan will be on during cooking. At the end of cooking, the automatic fan may continue to run for a short time, and the display will read *Oven is Cooling*. The fan will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
- The oven vent will emit warm air while the oven is on.

Lights

- When the oven is on, light may be visible around the door or outer case.
- The halogen lights will dim and cycle on and off during a speedcook cycle, sometimes even at full power levels. This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.

Oven Heat

- No preheating time is required during Speedcook cycles. The oven begins cooking immediately.
- The door and inside of the oven will be very hot. Use caution when opening the door and removing food.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic, or foil when cooking during a speedcook cycle.
- When cooking for an extended period of time, the oven may automatically reduce the power levels to maintain the appropriate level of oven heat.

Sounds

- Clicks and a fan blowing are normal sounds during cooking. The relay board is turning components on and off.

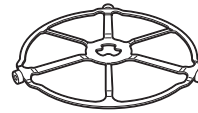
Baking, Broiling and Toasting

Baking allows you to cook foods the same way as a conventional oven, using a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 250°F to 450°F may be set.

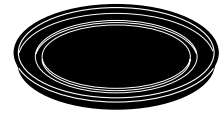
Broiling allows you to broil foods in the same way as a conventional oven.

Toasting allows you to toast foods the same way as a conventional oven.

A fan gently circulates heated air throughout the oven, over and around the food. Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook slightly faster than in regular oven cooking.



The turntable must always be in place when using the oven.

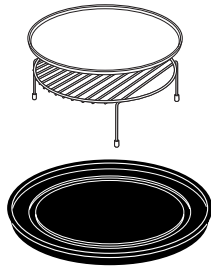
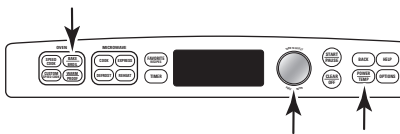


Put food or oven-safe cookware directly on the non-stick metal tray to bake.

Before you begin, make sure the turntable is in place. Use the non-stick metal tray at all times when baking.

CAUTION! When baking, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

How to Bake



For two-level baking, place food in a metal baking dish or directly on the non-stick metal tray. Place the aluminum baking sheet or your baking dish with food on top of the wire rack. Stand the rack with food on the metal tray.

1. Press the BAKE/BROIL pad.
2. Press the dial to select BAKE.
3. Turn the dial to set the oven temperature and press to enter.

To bypass preheating:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to NO. Press the dial or press START/PAUSE to begin cooking.
2. Place the food in the oven, turn the dial to set the cook time and press to enter. The oven starts cooking immediately. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

To preheat:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to YES. Press the dial or press START/PAUSE to begin cooking. The oven starts preheating immediately. Do not place the food in the oven. (You will be prompted to enter the cook time, after the oven is preheated.)

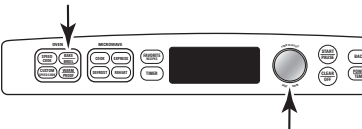
2. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
3. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter and start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

You may change the oven temperature during preheating by pressing the POWER/TEMP pad and turning the dial to select the new temperature.

If the oven door is opened during cooking, PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/PAUSE.

Cook times are shown in minutes and can be a maximum of 179 minutes. Time can be changed during cooking by turning the dial.

How to Broil or Toast



Put food directly on the aluminum baking sheet on the wire oven rack, and place them on the non-stick metal tray, when broiling or toasting foods.

1. Press the BAKE/BROIL pad.
2. Turn the dial to BROIL or TOAST and press to enter.

To bypass preheating:

1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to NO. Press the dial or press START/PAUSE to begin cooking.
2. Place the food in the oven, turn the dial to set the cook time and press to enter. Press the dial to start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

To preheat:

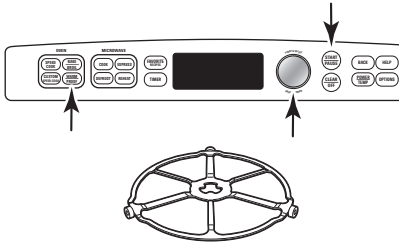
1. When the prompt shows *PREHEAT THE OVEN?* turn the dial to YES. Press the dial or press START/PAUSE to begin cooking.

The oven starts preheating immediately. Do not place the food in the oven. (You will be prompted to enter the cook time, after the oven is preheated.)

2. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
3. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter and start cooking. When cooking is complete, the oven will signal and turn off.

If the oven door is opened during cooking, PAUSE will appear in the display. Close the door and press START/PAUSE.

Warming



The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put food directly on the **non-stick metal tray** to warm.

Tips for Crisp Foods:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.

Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use according to recommended times.

The **WARM** feature will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Use cookware and utensils that can withstand temperatures up to 230°F.

1. Press the **WARM/PROOF** pad.
2. Turn the dial to select **HOLD FOOD WARM**. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the oven temperature. See the chart and tips below. Press the dial to enter.

LOW140–160°F
 MEDIUM160–195°F
 HIGH195–230°F

4. Turn the dial to select the level of moisture you want. See the chart and tips below. Press the dial to enter.

If the oven door is opened during warming, **PAUSE** will appear in the display. Close the door and press **START/PAUSE**.

To Crisp Stale Items:

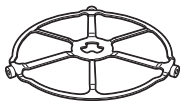
- Place food or dishes directly on the black metal tray.
- Preheat on **LOW** setting and select **CRISP**.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Temperature and Moisture Selection Chart

Food Type	Control Setting	Moisture Setting
Bread, hard rolls	MEDIUM	CRISP
Bread, soft rolls	MEDIUM	MOIST
Casseroles	MEDIUM	MOIST
Fried foods	HIGH	CRISP
Meats* and fish	MEDIUM	CRISP
Pancakes, waffles	HIGH	CRISP
Pizza	HIGH	CRISP
Potatoes, baked	HIGH	CRISP
Potatoes, mashed	MEDIUM	MOIST
Poultry	HIGH	MOIST
Tortilla Chips	LOW	CRISP
Vegetables	MEDIUM	MOIST

* USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.

Proofing



The **turntable** must always be in place when using the oven.



Put bread dough in a bowl/bread pan and place on the **non-stick metal tray** to proof.

The **proofing** feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

1. Press the **WARM/PROOF** pad.
2. Turn the dial to select **PROOF BREAD**. Press the dial to enter. The oven starts proofing immediately and shows the amount of proofing time completed.

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.

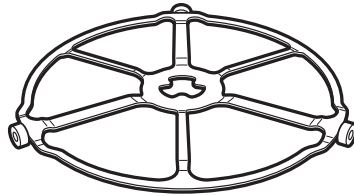
NOTES:

- Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the **WARM** feature to keep food warm.
- Proofing will not operate if the oven is too hot. Allow the oven to cool before proofing.

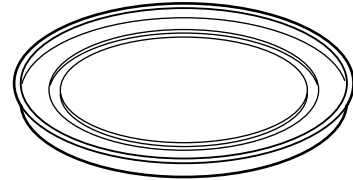
Using the microwave features

Make sure the turntable and clear glass tray are in place.

Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.



The **turntable** must always be in place when using the oven.



The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

Cookware

■ Make sure that cookware is suitable for microwaving.

■ Place food or microwavable container directly on the clear glass tray to cook your food.

MICROWAVE PRE-SET SELECTIONS:

■ Cook

- By Food Type
- By Time
- By Time 1 & 2
- Delay Start
- Heat/Reheat Beverage
- Melt
- Slow Cook
- Soften

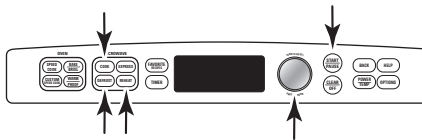
■ Defrost

- 1.0 lb Quick
- By Time
- By Food Type
- By Weight
- Delay Start
- Melt
- Soften

■ Reheat

- Beverage
- Casserole
- Chicken
- Pasta
- Pizza
- Plate of Food
- Rice
- Soup
- Steaks/Chops
- Vegetables

How to use pre-set microwave selections



1. Press the microwave **COOK**, **DEFROST** or **REHEAT** pad.

If no selection is made within 15 seconds, the display will revert back to the time of day.

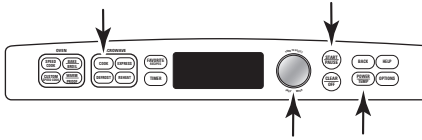
2. Turn the dial to find the food you want to cook, defrost or reheat. Press the dial to enter.
3. Turn the selector dial to select the type, amount, weight and/or size. (As required, the oven will prompt you). Press the dial after each selection.
4. Press the dial or the **START/PAUSE** pad to start cooking.

To review settings during cooking, press the selector dial.

If the door is opened during cooking, the oven will stop and **PAUSE** will appear in the display. Close the door and press **START/PAUSE** to resume cooking.

If you enter an undesired selection at any time, simply press the **BACK** pad and re-enter the desired selections.

Cook By Time and Cook By Time 1 & 2



Use **COOK BY TIME** and **COOK BY TIME 1 & 2** to microwave food that is not in the recipe section and at the time(s) you set.

■ The power level is automatically set at high, but you can change it for more flexibility.

1. Press the **COOK** pad.
2. Turn the dial to select **COOK BY TIME** or **COOK BY TIME 1 & 2** and press the dial to enter.
3. Turn the dial to set the cook time and press the dial to enter.

If you selected **COOK BY TIME 1 & 2**, turn the dial to set the second cook time and press the dial to enter.

NOTE: To change the power level if you don't want full power, press the **POWER/TEMP** pad after entering the time(s). Turn the dial to select and press the dial to enter.

4. Press the dial or the **START/PAUSE** pad to start cooking.

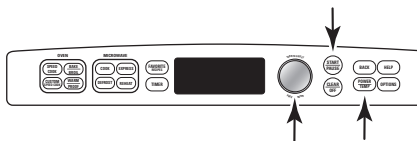
You may open the door during **COOK BY TIME** and **COOK BY TIME 1 & 2** to check the food. Close the door and press **START/PAUSE** to resume cooking.

Express



Press **EXPRESS** repeatedly for 30 second increments of microwave cooking time. Oven starts immediately.

Microwave power level(s)



1. First, follow directions for **COOK BY TIME**, **COOK BY TIME 1 & 2**, **DEFROST BY TIME** or **EXPRESS**.

2. Press the **POWER/TEMP** pad.
3. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease the power level. Press the dial to enter.

4. Press the dial or the **START/PAUSE** pad to start cooking.

■ You can change the power level before or during a cooking program.

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10: Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5: Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3: Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1: Keeping food warm; softening butter.

Favorite recipes

See the Favorite recipe sections in the Speedcook section of this book for instructions on how to save, use, change or delete a favorite recipe.

Cooking tips

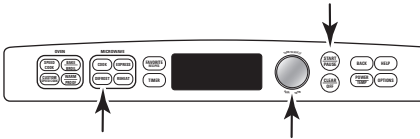
■ When cooking bacon, layer strips on a plate. Cover each layer with a paper towel.

■ When cooking vegetables, use a microwave-safe casserole or bowl. Cover with a microwave-safe lid or vented plastic wrap.

■ For frozen vegetables, follow the package instructions for adding water.

■ For fresh vegetables, add 2 tablespoons of water for each serving.

Defrost by food type



Auto Defrost automatically sets the defrosting times and power levels to give even defrosting results for meats, poultry and fish weighing up to 6 pounds.

1. Remove food from the package and place it on a microwave-safe dish.
2. Press the DEFROST pad.
3. Turn the dial to *DEFROST BY FOOD TYPE*. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select food type. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to the food weight, using the Conversion Guide at right. For example, dial 1.2 for 1.2 pounds (1 pound, 3 oz.) Press the dial to enter.
6. Press the dial or START/PAUSE pad to start defrosting.
7. Turn the food over when the oven signals *TURN FOOD OVER*.

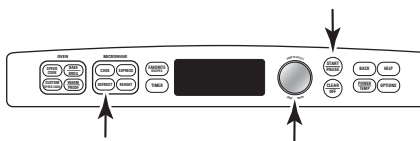
- Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil for even defrosting.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Weight of Food in Ounces	Enter Food Weight (tenths of a pound)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

Defrost by time



Use Time Defrost to defrost for a selected length of time.

1. Press the DEFROST pad.
2. Turn the selector dial to *DEFROST BY TIME*. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the time you want. Press the dial to enter.
4. Press the dial or START/PAUSE pad to start defrosting.
5. Turn the food over when the oven signals *TURN FOOD OVER*.

Power level is automatically set at 3, but can be changed. To change the power levels, see the Microwave Power Level(s) section. You can defrost small items quickly by raising the power level after entering the time. Power level 7 cuts the total defrosting time in about half; power level 10 cuts the total time to about 1/3. When defrosting at high power levels, food will need more frequent attention than usual.

Defrosting tips

Use DEFROST BY FOOD TYPE for meat, poultry and fish. Use DEFROST BY TIME for most other frozen foods.

- Foods frozen in paper or plastic can be time defrosted in the package, but foods should be taken out of the package when using *DEFROST BY FOOD TYPE*. Closed packages should be slit, pierced or vented **after** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use *DEFROST BY TIME*. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

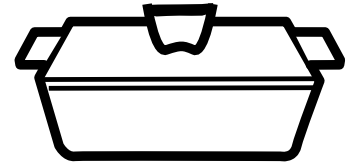
Microwave sensor cooking

The sensor feature detects the increasing humidity released during cooking. The oven automatically adjusts the cooking time to various types and amounts of food.

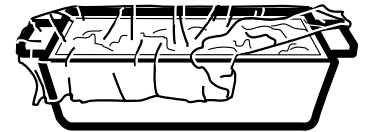
Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If food is undercooked after the first countdown, use **COOK BY TIME** for additional cooking time.

The proper containers and covers are essential for best sensor cooking.

- Always use microwave-safe containers and cover them with lids 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 oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Beverages are best heated uncovered.



Covered



Vented

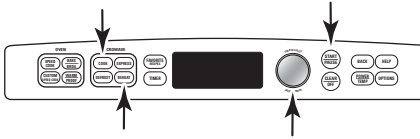


Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

MICROWAVE SENSOR PROGRAMS:

- **Ground Meat**
- **Popcorn – Prepackaged microwave popcorn, 3.0 oz. to 3.5 oz.**
- **Soup**
- **Rice**
- **Vegetables (Canned, Fresh, Frozen)**
- **Chicken Reheat**
- **Pasta Reheat**
- **Plate of Food Reheat**
- **Soup Reheat**
- **Vegetable Reheat**

To use all sensor programs



Advantium's microwave mode features sensor cooking. The oven automatically senses when food is done and shuts itself off—eliminating the need to program cook times and power levels.

1. Press the COOK pad and turn the dial to COOK BY FOOD TYPE. Press the dial to enter. Or press the REHEAT pad.
2. Turn the dial to select the food you want. Press the dial to enter.
3. Press the dial or press the START/PAUSE pad to start cooking.

Do not open the oven door until time is counting down in the display. If the door is opened, close it and press START/PAUSE immediately. If the food is not done enough, use COOK BY TIME in the microwave selector to cook for more time.

NOTE: Do not use the Sensor Features twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

- If you have been speedcooking and the oven is already hot, it may indicate that it is too hot for sensor cooking. Of course, you can always continue with COOK BY TIME or SPEEDCOOK.

NOTE: If the oven is too hot then it will automatically change to time cooking.

- To shorten or lengthen the cook time, wait until the time countdown shows in the display. Then turn the dial to add or subtract time.
- If you open the door while SENSOR Cooking, SENSOR ERROR will appear. Close the door, press START/PAUSE to begin again.

Notes about the Reheat program:

Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas may be extremely hot.

It is best to use COOK BY TIME and not REHEAT for these foods:

- Bread products
- Food that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or turned.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

Things that are normal

Interference

- TV/radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Move the radio or TV as far away from the microwave as possible, or check the position of the TV/radio antenna.

Lights

- The oven cavity light will come on during a microwave cooking cycle.

Oven Heat

- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Steam or vapor may escape from around the door.

“COOK TIME COMPLETED”

To remind you that you have food in the oven, the oven will display *COOK TIME COMPLETED* and beep once a minute until you either open the oven door or press the CLEAR/OFF pad.



Features under the OPTIONS pad

Clock:

The clock must be set before you can use your oven for the first time (see Quick Start for instructions).

1. To change the clock time, press the OPTIONS pad and turn the dial to *CLOCK*. Press the dial to enter.
2. Turn the dial to set hours. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to set minutes. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select AM or PM. Press the dial to enter.

Clock Display ON/OFF:

Use this feature to turn your clock display on or off. Press the OPTIONS pad, turn the dial to select *CLOCK DISPLAY ON/OFF*. Turn the dial to select *ON* or *OFF*. Press the dial to enter.

Delay Start:

Delay Start allows you to set the oven to delay cooking up to 24 hours. Press the OPTIONS pad, turn the dial to select *DELAY START* and press the dial to enter. Follow the display directions to set the Delay Start time and feature you wish to delay.

Use this feature to review the current cooking selections you have set.

Beeper Volume:

Use this feature to adjust the volume of the beeper. You can even turn it off. Press the OPTIONS pad, turn the dial to select *BEEPER VOLUME*, press the dial to enter, and follow the display directions.

Scroll Speed:

Is the message scroll too slow or too fast? Change it! Press the OPTIONS pad, turn the dial to select *DISPLAY SCROLL SPEED*, press the dial to enter, and follow the display directions.

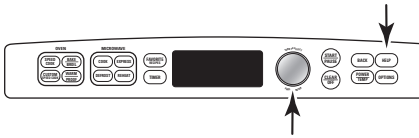
Reminder:

Use this feature to set an alarm beep to sound at a specific the time of day. Press the OPTIONS pad, turn the dial to *SET/CLEAR REMINDER* and press the dial to enter. Turn the dial to select the hour and press to enter. Turn the dial to select the minute and press to enter. Turn the dial to select AM or PM and press to enter.

To review the setting, turn the dial to *SET/CLEAR REMINDER* and press the dial to enter. Turn the dial to *REVIEW* and press to enter.

To cancel the setting, turn the dial to *SET/CLEAR REMINDER* and press the dial to enter. Turn the dial to *CLEAR* and press to enter.

Help



Use this feature to find out more about your oven and its features.

The display will show a description for the program you have chosen.

1. Press the HELP pad.
2. Turn the dial to select the feature name. Press the dial to enter.

Features found in the HELP function.

<i>Adding Time</i>	<i>Defrost by Weight</i>	<i>Set Beeper Volume</i>
<i>Back</i>	<i>Delay Start</i>	<i>Set Clock</i>
<i>Bake</i>	<i>Express Cook</i>	<i>Set Display On/Off</i>
<i>Beverage Reheat</i>	<i>Favorite Recipes</i>	<i>Set Display Speed</i>
<i>Broil</i>	<i>Help</i>	<i>Set Reminder</i>
<i>Child Lockout</i>	<i>Hold Food Warm</i>	<i>Slow Cook</i>
<i>Clear/Off</i>	<i>Options</i>	<i>Soften/Melt</i>
<i>Cook</i>	<i>Power/Temp</i>	<i>Speed Cook</i>
<i>Cook by Time</i>	<i>Proof Bread</i>	<i>Start/Pause</i>
<i>Cook/Heat by Food</i>	<i>Reheat</i>	<i>Time Cook 1 & 2</i>
<i>Custom Speed Cook</i>	<i>Repeat Last</i>	<i>Timer On/Off</i>
<i>Defrost</i>	<i>Resume</i>	<i>Toast</i>
<i>Defrost by Food Type</i>	<i>Review</i>	<i>Warm/Proof</i>
<i>Defrost by Time</i>	<i>Sensor Cooking</i>	

Child lock-out

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

When the control panel is locked, *Control is LOCKED* will be displayed briefly anytime a pad or dial is pressed.



Press and hold CLEAR/OFF for 5 seconds to lock and unlock.

Timer

Use this feature anytime you need a general purpose timer. It can even be used while cooking in the oven.

3. Turn the dial to select the minutes. Press the dial to enter.



1. Press the TIMER pad.

To cancel, press TIMER.

2. Turn the dial to select the hours. Press the dial to enter.

Automatic fan

An automatic fan protects the oven from too much heat inside the oven cavity.

The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the oven control is turned off.

It automatically turns on at low speed if it senses too much heat.

Helpful hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Be certain the oven control is turned off before cleaning any part of this oven.



How to clean the inside

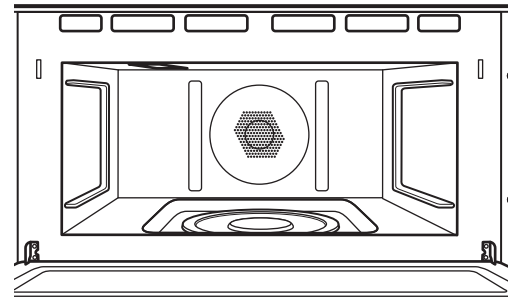
Clean the inside of the oven often for proper heating performance.

Some spatters can be removed with a paper towel, others may require a warm soapy cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth.

Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

Never use a commercial oven cleaner on any part of your oven.

Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads. Pieces can break off the pad, causing electrical shock.



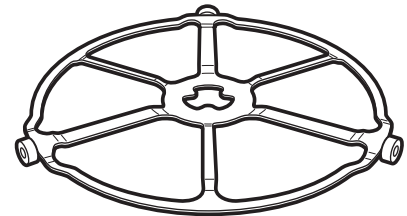
Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Removable turntable

The area underneath the turntable should be cleaned frequently to avoid odors and smoking during a cooking cycle.

The turntable can be broken if dropped. Wash carefully in warm, sudsy water. Dry completely and replace.

To replace the turntable, place its center over the spindle in the center of the oven and turn it until it seats into place. (Make sure the smooth side of the turntable is facing up and that its center seats securely on the spindle.)



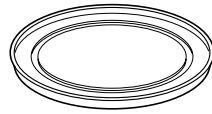
Turntable

Do not use the oven without the turntable in place.

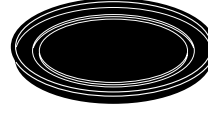
Cooking trays and baking sheet

To prevent breakage, allow the trays to cool completely before cleaning. Wash carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher.

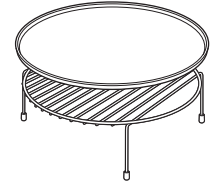
Do not use metal scouring pads or abrasives, as they may damage the finish. A soap-filled scouring pad may be used to clean the trays.



Clear glass tray for microwaving



Non-stick metal tray for speedcooking



Put food directly on the aluminum baking sheet on the wire oven rack, and place them on the non-stick metal tray, when baking on two levels, broiling or toasting foods.

How to clean the outside

We recommend against using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Case

Clean the outside with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Glass Control Panel and Door (on some models)

Wipe with a clean damp sponge. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it.

Door Frame

It's important to keep the area clean where the door seals against the oven. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Stainless steel (on some models)

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.

1. Shake bottle well.
2. Place a small amount of CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner on a **damp** cloth or **damp** paper towel.
3. Clean a small area (approximately 8" x 8"), rubbing with the grain of the stainless steel if applicable.
4. Dry and buff with a clean, dry paper towel or soft cloth.
5. Repeat as necessary.

NOTES: If a mineral oil-based stainless steel appliance cleaner has been used before to clean the appliance, wash the surface with

dishwashing liquid and water prior to using the CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner. After washing the surface with dishwashing liquid and water, use a generous amount of CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner to clean the appliance.

To Order

To order CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner, please call our toll-free number:

National Parts Center 800.626.2002

ge.com

**CERAMA BRYTE®
Stainless Steel Appliance
Cleaner # PM10X311**

Questions?
Use this
problem
solver

Problem	Possible Causes	What To Do/Explanation
LIGHTS		
Light during a speedcook cycle dims and cycles on and off, even at full power levels	This is normal. Power level has been automatically reduced because the oven is hot.	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The oven senses the heat level and adjusts automatically.
Light visible around the door and outer case while speedcooking	This is normal.	<ul style="list-style-type: none"> When the oven is on, light may be visible around the door and outer case.
FAN		
Fan continues to run after cooking stops	The oven is cooling.	<ul style="list-style-type: none"> The fan will automatically shut off when the internal parts of the oven have cooled.
Oven vent emits warm air while oven is on	This is normal.	
Fan comes on automatically when using the microwave	This is normal.	
COOKING		
The oven makes unusual sounds while cooking	Clicks and fans blowing are normal. The relay board is turning the components on and off.	<ul style="list-style-type: none"> These sounds are normal.
Smoke comes out of the oven when I open the door	Food is high in fat content. Aerosol spray used on the pans.	<ul style="list-style-type: none"> Smoke is normal when cooking high-fat foods.
Food is not fully cooked or browned at the end of a cooking program	Programmed times may not match the size or amount of food you are cooking.	<ul style="list-style-type: none"> Increase or decrease time for doneness or adjust the upper or lower lamps for browning and doneness.
SENSOR ERROR displayed along with an oven signal	Food amount or type placed in the oven does not match the program that was set.	<ul style="list-style-type: none"> Press the CLEAR/OFF pad. Set the oven program to match the food or liquid to be cooked or heated.
	Steam was not sensed by the oven because plastic wrap was not vented, a lid too tight was on the dish or a liquid was covered.	<ul style="list-style-type: none"> Vent plastic wrap, use a looser lid or uncover liquids when cooking or heating.

Questions?
Use this
problem
solver

Problem	Possible Causes	What To Do/Explanation
DISPLAY		
The display is blank	The clock display has been turned off.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the OPTIONS menu for clock display settings. Turn the display on.
“Control is LOCKED” appears in display	The control has been locked.	<ul style="list-style-type: none"> • Press and hold CLEAR/OFF for 5 seconds to unlock the control.
Control display is lighted yet oven will not start	Clock is not set.	<ul style="list-style-type: none"> • Set the clock.
	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Open the door and close securely.
	START/PAUSE pad not pressed after entering cooking selection.	<ul style="list-style-type: none"> • Press START/PAUSE.
	Another selection already entered in oven and CLEAR/OFF pad not pressed to cancel it.	<ul style="list-style-type: none"> • Press CLEAR/OFF.
	Size, quantity, or cooking time not entered after final selection.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you have entered cooking time after selecting.
	CLEAR/OFF was pressed accidentally.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset cooking program and press START/PAUSE.
OTHER PROBLEMS		
The door and inside of the oven feels hot	The heat lamps produce intense heat in a small space.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. • Use oven mitts to remove food when when ready.
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace fuse or reset circuit breaker.

GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

Benefits Include:

- **Backed by GE**
- **All brands covered**
- **Unlimited service calls**
- **All parts and labor costs included**
- **No out-of-pocket expenses**
- **No hidden deductibles**
- **One 800 number to call**

***We'll Cover Any Appliance.
Anywhere. Anytime.****

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.



Please place in envelope and mail to:

General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150

Consumer Product Ownership Registration



Mr. Ms. Mrs. Miss

First Name | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Street Address | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Apt. # | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

City | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | State | | | | | Zip Code | | | | | | | | | |

Date Placed In Use Month | | | | | Day | | | | | Year | | | | |



GE Appliances

*GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
ge.com*

Advantium Oven Warranty

Advantium Oven

*All warranty service provided by an authorized Customer Care® technician.
To schedule service, online, 24 hours a day, contact us at ge.com, or call 800.GE.CARES.*

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year <i>From the date of the original purchase</i>	<i>Any part</i> of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full one-year warranty , GE will also provide, free of charge , all labor and in-home service to replace the defective part.
Three Years <i>From the second through the third year from the date of original purchase</i>	<i>The heating system</i> , if any heater or lamp fails due to a defect in materials or workmanship. During this full three-year warranty , GE will also provide, free of charge , all labor and related service costs to replace the defective part.
Ten Years <i>From the second through the tenth year from the date of original purchase</i>	<i>The magnetron tube</i> , if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this additional nine-year limited warranty , you will be responsible for any labor or in-home service costs.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

GE Appliances Web site

ge.com

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Web site 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...

Schedule Service

ge.com

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.

Real Life Design Studio

ge.com

GE supports the Universal Design concept—products, services, and environments that can be used by people of all ages, sizes, and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Web site today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Extended Warranties

ge.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

Parts and Accessories

ge.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard, and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day, or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

Contact Us

ge.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Web site with all the details, including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Register Your Appliance

ge.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.



Horno Advantium

Advantium
 Controles de cocción13
 Funciones del horno12
 Información del cliente8
 Inicio rápida Advantium10
 ¿Qué es Advantium?9
 Seguridad2-7

Cocción rápida (Speedcooking)
 Activación de alimentos23
 Calentamiento23
 Cómo hornear, asar y tostar ...21, 22
 Cómo utilizar el menú de cocción rápida preestablecido ...14
 Consejos de cocción15
 Continuar función15
 Cosas que son normales21
 Cuaderno de recetas favoritas20
 Guía de menú de cocción rápida ...11
 Nivel de potencia16
 Recetas favoritas18, 19
 Recipientes de cocina rápida seguros ...5
 Recipientes para cocción rápida ...17
 Repetir último15

Microondas
 Cocción por sensor28, 29
 Cocción por tiempo25
 Cómo utilizar las selecciones de microondas preprogramadas ...24
 Consejos de cocina25
 Consejos para descongelar27
 Cosas que son normales29
 Descongelación por tiempo26
 Descongelación por tipo de alimento26
 Nivel(es) de potencia del horno microondas25
 Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva2
 Rápido10, 25
 Recetas favoritas25
 Recipientes de cocina seguros diseñados para microondas6

Otras funciones
 Ayuda31
 Cronómetro32
 ENCENDIDO/APAGADO
 La pantalla del reloj30
 Inicio demorado30
 Recordatorio30
 Reloj10, 30
 Revisión30
 Seguro contra niños32
 Velocidad del avance del texto30
 Ventilador automático32
 Volumen del indicador sonoro30

Mantenimiento y limpieza
 Bandejas para cocinar y lámina de hornear34
 Base giratoria desmontable33
 Limpieza del exterior34
 Limpieza del interior33

Resolución de problemas
 Solucionador de problemas ...35, 36

Atención al cliente
 Garantía39
 Información del cliente8
 Números telefónicos de mantenimiento ...Cubierta posterior

Manual del usuario

SCB1000
SCB1001



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium

▲ ¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No a fu c o a e o s te e c o cada e su u a ra base a a. La base a a debe esta r b e de b o s a a de r a r
- Du a te des u s de ut za r, o b o e a r ta e a o f a u t o s a t e a es fa abes e t e e c o tacto c o ú á ea te o de o r o ; r e r de e e se e f e.
- Ma te a e o r o b e de acu u a c o de a sa.
- C o c e a f d o a ca r e de e s o ave a ca r e de e s a o s e o su a te a a tu a INTERNA de 160° F ca r e de ave a o r o e o su a te a a tu a INTERNA de 180° F. C o c a a estas te a tu as e e a e te o r te e c o t a e fe r edades causadas o r o s a e f s.
- E t e a s u e f c e s o te ca e te ca e tes se c u e a c o e ta, base, a edes, a r a base a a de o r o.

ARQUEO VOLTAICO

El arqueo voltaico puede ocurrir tanto durante la cocción rápida (speedcooking) y de microondas. Si nota que ocurre arqueo voltaico, apriete el botón táctil CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) y corrija el problema.

E a e y o ta c o es e t e r o t e c o e def e a s c s e e o r o. E a e y o ta c o es causad o r

- Meta á a de eta e c o tacto c o e c o stad o de o r o.
- Lá a de eta o deada a a e t o (o s b o des d o b a d o s a c a a r b a a ctúa c o o a te as).
- Ut ce a á a de eta se ú as e c o e da c o es de esta u a.

- Ute s o s de c o c a de eta ut za d o s du a te a c c o á a da de c o o das (e ce b o as su s t adas c o e o r o).
- Meta, ta c o o t a s e t á cas de se u d ad, su etad e s a ca r e de ave o a t o s c o b o de de o r e e o r o.
- T o a s de e c c a d o e c o te a a d a z s de eta e o s e ut za e e o r o.

ALIMENTOS

- Cua d o ut ce e c o o das, c o o e t d o s o s a e f s c o te e d o e s e a b a de a de v d o t a s a e te.
- N o c e a o tas de a z e e o r o a e o s e se c o e e u a c c e s o de a o tas de a z a c o o das e s e c a o a e o s e ut ce a o tas de a z a s a o r o s de c o o das.
- N o e va uey se este o r o. Se acu u a á e s o de t o de a e a de uey causa á e e o te, o s b e e te causa d o e s o es.
- N o a a fu c o a e o r o s a e t o s e e te o. Est o d a da a e o r o. Au e ta e ca a e d e d e a e t o r e de a c o ta r a v da ú t de c o o das.
- A e t o s c o a c á s c a a c o t a da, c o o a s, sa c c as, e but d o s, t o ates, a za as, a d de o o t a s e u d e cas e as de uey debe e f a se a a r t e e va e s c a a du a te a c c o.

AGUA SOBRECALENTADA

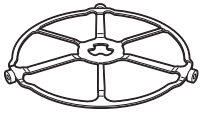
Líquidos, tales como agua, café o té, son capaces de sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre hay burbujeo o hervor visible cuando se saca el recipiente del horno microondas. ESTO PUEDE RESULTAR EN LA EBULLICIÓN REPENTINA DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

Pa a e d u c e e s o de e s o f s ca:

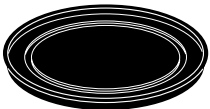
- N o s b e ca e te e o d o.
- Revue va e o d o a tes a a tad de te o de ca e ta e t o.
- N o ut ce e c e tes c o c o stad o e c t s cue o s a o s t o s.
- Des u s de ca e ta e e c e te, dé e o e e o r o c o o das o u a o d o c o f de te o a tes de saca o.
- Te a e t e a e a u c o c u a d o t o r du z ca u a cuc a a u t o r ute s o e e e c e te.

▲ ¡ADVERTENCIA!

Utensilios para cocción rápida seguros para microondas



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque la comida directamente en la bandeja antiadherente de metal para realizar la cocción rápida.

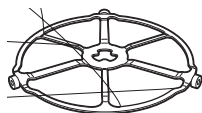
- El horno y la compuerta se tornarán muy calientes cuando se utiliza la función de cocción rápida.
- Los utensilios de cocina se tornarán muy calientes debido a la transferencia de calor. Evite el contacto directo con los utensilios de cocina.
- No utilice tazas, recipientes, platos de cocción / asado fabricados de aluminio, aluminio, cerámica, vidrio, plástico o materiales de cocción rápida.
- No cubra la base inferior de la bandeja de las partes que se calientan directamente. Esto puede causar un incendio.
- Utilice la bandeja de aluminio para tostar directamente.

- Puede utilizar el horno para cocinar directamente en la bandeja de aluminio. Consulte el Libro de Cocina Advantium para obtener más información sobre el uso de la bandeja de aluminio.
- No utilice el horno para secar ropa.
- Utilice la bandeja de aluminio para tostar directamente.

Recipientes de cocina seguros diseñados para hornear, asar, calentar, activar y tostar

- El horno y la compuerta se tornarán muy calientes cuando se hornea, asa, calienta, activa o tuesta algo.
- Los recipientes de cocina se tornarán muy calientes. Se calientan directamente los recipientes de cocina.
- No utilice tazas, recipientes, platos de cocción / asado fabricados de aluminio, aluminio, cerámica, vidrio, plástico o materiales de cocción rápida.
- No cubra la base inferior de la bandeja de las partes que se calientan directamente. Esto puede causar un incendio.
- Utilice la bandeja de aluminio para tostar directamente.

- Utilice la bandeja de aluminio para hornear directamente en la bandeja antiadherente de metal.
- Puede utilizar el horno para cocinar directamente en la bandeja de aluminio. Consulte el Libro de Cocina Advantium para obtener más información sobre el uso de la bandeja de aluminio.
- No utilice el horno para secar ropa.
- Utilice la bandeja de aluminio para tostar directamente.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque los alimentos directamente en la bandeja antiadherente de metal para hornear a un solo nivel.



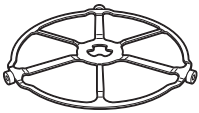
Coloque los alimentos directamente en la parrilla de aluminio en la bandeja antiadherente cuando hornee a dos niveles, ase o tueste alimentos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

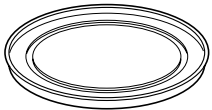
Horno Advantium

▲ ¡ADVERTENCIA!

Recipientes de cocina seguros diseñados para microondas



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



La bandeja de cristal transparente siempre deberá estar en su lugar cuando se cocina con microondas.

Asegúrese de utilizar recipientes de cocina adecuados durante la cocción a microondas. Se pueden utilizar la mayoría de las cacerolas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas normales, cerámica o loza que no tengan bordes metálicos o vidriados con un recubrimiento metálico. Algunos recipientes de cocina se encuentran marcados como adecuados para microondas.

■ Cocción de platos de cerámica y de vidrio. Algunos platos de cerámica y de vidrio pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

■ La utilización de platos de cerámica y de vidrio puede producir estufamiento y explosión.

■ Si se está utilizando un recipiente de cerámica para cocinar, asegúrese de que sea adecuado para microondas, es decir, que no sea metálico. Algunos platos de cerámica pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes. Algunos platos de cerámica pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

■ Se debe utilizar recipientes de cerámica para cocinar. Algunos platos de cerámica pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

■ Los utensilios de cocina pueden dañarse si se utilizan para cocinar. Algunos utensilios de cocina pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

■ No utilizar conductores de electricidad. Las tazas, se venetas y recipientes fabricados de materiales conductores pueden causar incendios o explosiones. Se debe evitar el uso de conductores de electricidad en el horno.

■ Utilice las tapas de las ollas con cuidado. Se debe utilizar las tapas de las ollas con cuidado. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

■ No utilizar recipientes de cerámica para cocinar.

■ Si utiliza un recipiente de cerámica para cocinar, asegúrese de que sea adecuado para microondas.

■ Algunas bandejas de esmalte (cerámica esmalteada) pueden ser adecuadas para microondas.

■ Algunos platos de cerámica y de vidrio pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

■ Se debe utilizar recipientes de cerámica para cocinar. Algunos platos de cerámica pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

■ No utilizar recipientes de cerámica para cocinar. Algunos platos de cerámica pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

■ Se debe utilizar recipientes de cerámica para cocinar. Algunos platos de cerámica pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

■ Recipientes de cerámica. Algunos platos de cerámica pueden ser adecuados para microondas. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.

Siga las siguientes pautas:

1. Utilice recipientes seguros para cocinar. Lea las instrucciones de uso de los recipientes.
2. No cocine recipientes vacíos.
3. No utilice recipientes de cerámica para cocinar.

▲ ¡ADVERTENCIA!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- No descompartimente bebidas calientes en recipientes (especialmente bebidas azucaradas/caldadas).
Los recipientes que se utilizan para abarcar, se pueden acumular. Esto puede causar que se caliente, dañe o se derrame. Consulte el manual de usuario.
- Los cables de conexión (tales como la línea de tierra) deben estar correctamente instalados y protegidos. En caso de duda, consulte a un electricista calificado. Consulte el manual de mantenimiento y limpieza del horno para las instrucciones de conexión.
- Los cables de conexión y cables de alimentación deben estar correctamente instalados. Tenga cuidado al abarcar que el cable de conexión se conecte a los cables, cuando los cables de alimentación de la zona, los cables de conexión a tierra. Para evitar la posibilidad de lesiones, desenchufe el cable de alimentación antes de instalarlo.
- No conecte aparatos eléctricos. Puede dañarse el cableado, causando daños al horno.
- Evite caer o golpear a los niños o bebés e mascotas de vidrio, cuando se abarcan. Use siempre el cableado de la cámara de bebé. Reemplace los cables de distribución cuando se dañen o se rompan. Tenga cuidado de evitar las escaldaduras al caer o al frotar. Evite que se caigan los cables de alimentación que se están instalando. Revise los cables de alimentación antes de abarcar a los bebés.
- Nunca toque el abdomen durante el calentamiento de los alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Introducción

¡Felicidades! ¡Ahora es parte de la revolución culinaria!

Conozca a la tecnología de avanzada que le ofrece una nueva manera de cocinar. Este horno de microondas de última generación le ofrece una nueva manera de cocinar. Este horno de microondas de última generación le ofrece una nueva manera de cocinar. Este horno de microondas de última generación le ofrece una nueva manera de cocinar.

La infusacón de cada elemento se realiza a una velocidad que depende de su naturaleza. Lea el manual de instrucciones de cada elemento para obtener más información. Lea el manual de instrucciones de cada elemento para obtener más información.

Registro del producto

Lea el Manual de Instrucciones de este producto de cete.

¡Hay dos fáciles maneras para registrar su aparato!

- A través de Internet en el sitio web.
- Con el código de barras en el Manual de Instrucciones del producto adjunto.

Escriba el número de modelo y de serie del producto

Puede encontrar el número de modelo y de serie en la etiqueta de identificación del producto.

Estos números se encuentran en la etiqueta de identificación del producto de cete en cada elemento de su cocina.

Se recomienda guardar una copia de esta información para futuras referencias.

Para referencia futura, por favor escriba estos números aquí:

Número de modelo

Número de serie

Lea este manual

Este manual le proporciona información sobre el uso y el mantenimiento de su horno de microondas de última generación.

Este manual le proporciona información sobre el uso y el mantenimiento de su horno de microondas de última generación.

Si necesita reparación

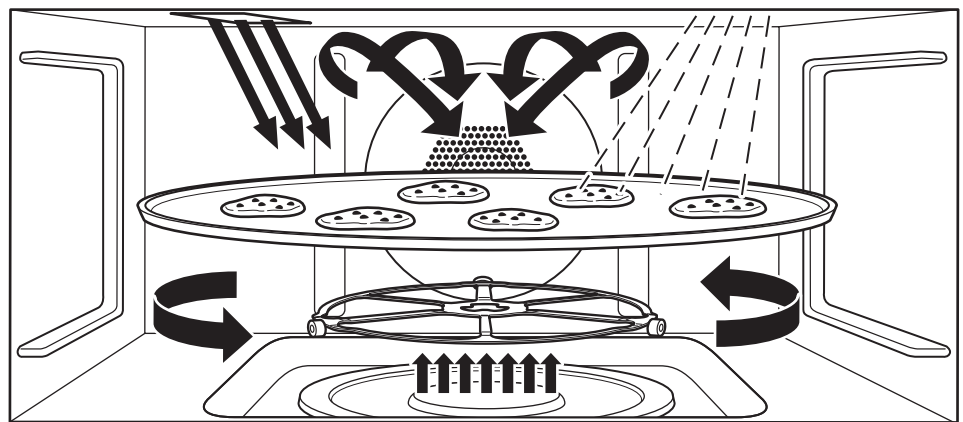
En caso de problemas, consulte el manual de instrucciones antes de llamar a mantenimiento. Consulte el manual de instrucciones de problemas para obtener más información.

En caso de problemas, consulte el manual de instrucciones antes de llamar a mantenimiento. Consulte el manual de instrucciones de problemas para obtener más información.

Familiarícese con Advantium

El horno Advantium utiliza la tecnología de cocido rápida para cocinar y asar alimentos. El horno Advantium cocina y asna los alimentos de manera uniforme, ya que la calefacción se realiza a través de la superficie

de la que se cueza. La superficie se cueza superior y inferior. Se puede utilizar la calefacción de la parte superior, la parte inferior o ambas. Las cocinas se cuecen y asan desde la parte superior y inferior de la superficie de la unidad.



Base giratoria

La base giratoria se utiliza para cocinar y asar.

Controles

El control de temperatura se realiza a través de los botones.

El dial de selección se utiliza para seleccionar la función.

Lámpara de halógeno y calentadores de cerámica

Una bombilla de 500W ubicada en la parte superior de la cámara de 700W cocina los alimentos desde la parte superior.

Una bombilla de 375W ubicada en la parte inferior cocina los alimentos desde abajo.

Elemento de calentamiento de convección trasera

Funciona cuando se utiliza la función de convección.

Microondas

Se puede utilizar la función de microondas para cocinar y asar los alimentos.

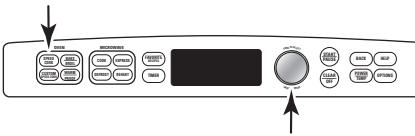
El horno puede utilizarse también como horno de microondas de 975W.

Apertura de ventilación

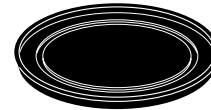
El horno se abre desde el exterior de la unidad.



Indicaciones de la pantalla



Después de presionar el botón SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA), el indicador de cocción se enciende y se muestra el tiempo de cocción en la pantalla.



NOTA: Cuando se utiliza la función de cocción rápida, utilice la bandeja antiadherente.

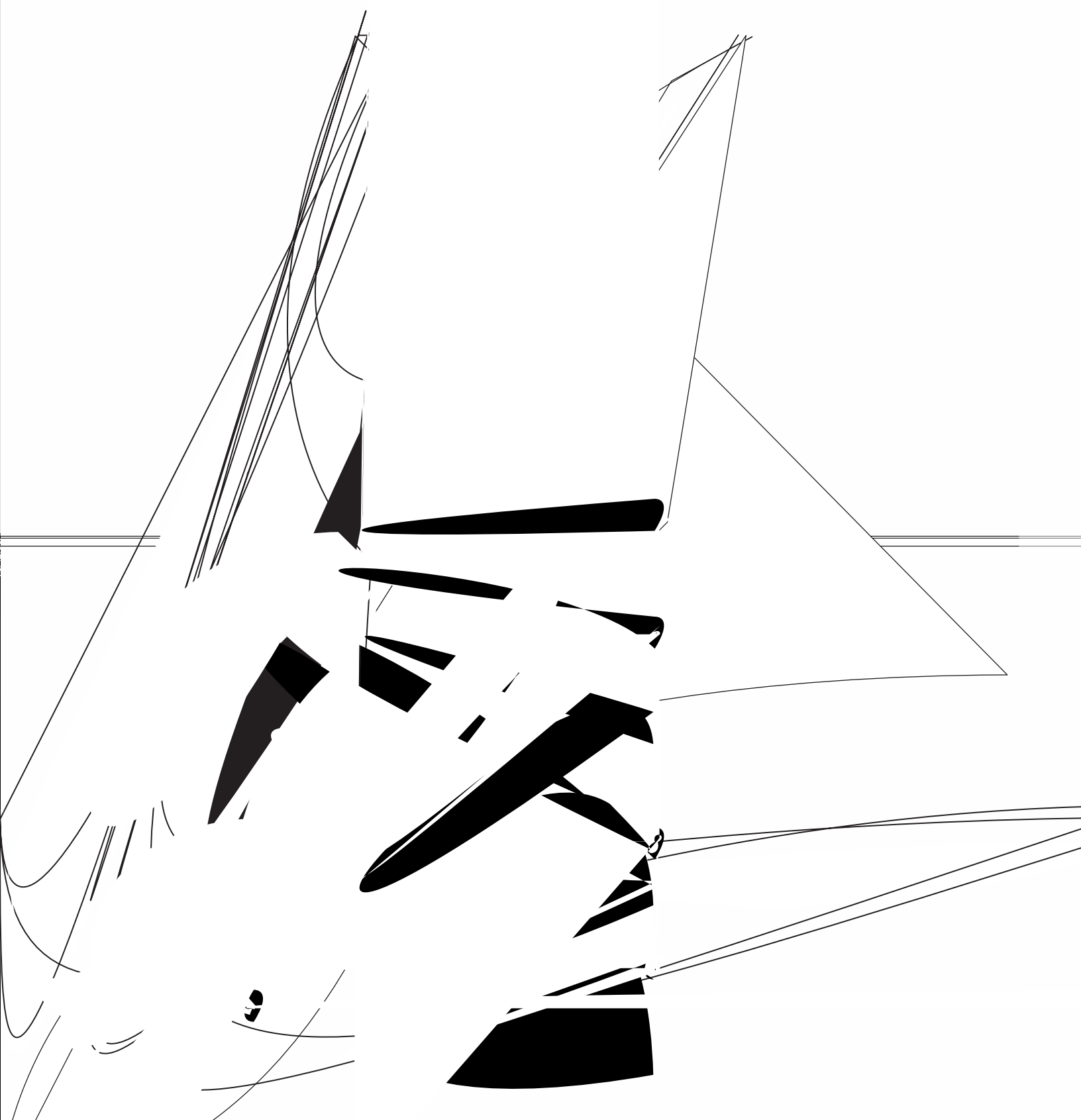
1. G e e d a a s t a a a e z c a **FOOD MENU** (MENÚ DE ALIMENTOS). A a e t e e d a a a e s a . r
2. G e e d a a s t a a a e z c a **POULTRY** (CARNE DE AVE). A a e t e e d a a a e s a . r
3. G e e d a a s t a a a e z c a **CHICKEN BONELESS** (CARNE DE AVE SIN HUESO). A a e t e e d a a a e s a . r
4. G e e d a a s t a a a e z c a **seleccionar SIZE (TAMAÑO): MEDIUM (MEDIO)** (7-9 oz. cada unidad). A a e t e e d a a a e s a . r
5. G e e d a a s t a a a e z c a **Seleccionar la cantidad: 1-2 piezas**. A a e t e e d a a a e s a . r
6. Se s t a a e e s a e **NON-STICK METAL TRAY (BANDEJA METÁLICA ANTIADHERENTE)**.

Selecciones de menú de cocción rápida preprogramados

Después de seleccionar el menú de cocción rápida, el indicador de cocción se enciende y se muestra el tiempo de cocción en la pantalla.

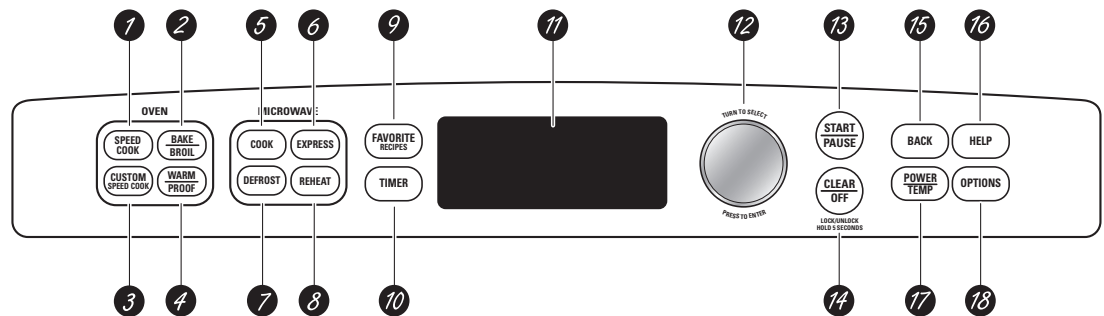
Para evaluar si usted desea utilizar la función de cocción rápida, consulte el manual de usuario.

Categoría de alimentos	Selección de menú	Categoría de alimentos	Selección de menú
Aperitivos	Albóndigas (Meat Balls) (Congeladas) Anillos de cebolla Besos de jalapeño (Jalapeño Poppers) Bollos (Bagel Bites) Nachos Nueces tostadas Palitos de queso (Cheese Sticks) Pretzels suaves (Congelados) Rollitos de huevo (Egg Rolls) (Congelados) Rollitos de pizza Salsa caliente (Hot Dip) (2-4 Tazas)	Guarniciones	Ajo asado Champiñones rellenos Chiles asados (6) Espárragos asados Frijoles refritos (16 oz) Maíz asado Pimiento asado Relleno (mezcla) Tomates rellenos Verduras mixtas asadas
Carnes	Bistec del cuarto trasero de res (Sirloin) Bistec tipo ribeye Bistec tipo Strip Bistec tipo T-Bone Carne asada Chuletas de cordero Chuletas de puerco Filet Mignon Hamburguesa Lomo Puerco asado	Panes	Bollos (Bagels) (Congelados) Bollos de cena (Dinner Rolls) Palitos de pan (Bread Sticks) Pan de ajo Pan de queso (Cheese Bread) Pan rápido (9x5) Panecillos (Biscuits) Rollitos de media luna (Crescent Rolls) Rollitos dulces/Pan danés Tacos (en caja) Tostada tejana (Texas Toast)
Carne de ave	Alitas de pollo (congeladas) Filete de pollo (congelado) Nugget de pollo (congelado) Pastelito de pollo (congelado) Pavo Pollo, con hueso Pollo entero Pollo frito (congelado) Pollo, sin hueso Tira de pollo (congelada) Tiritas de pollo (congeladas)	Papas	Camote/Name Nugget congelado Papa al horno Papas fritas congeladas Pastelitos de patata (Hashbrown Patties)
Desayuno	Biscocho de salchicha (Sausage Biscuit) Bocaditos (Turnovers) Bollos (Bagels) (Congelados) Chorizo Guisado (huevo 7x11) Panqueques (Congelados) Pan tostado a la francesa Pastel de café Pastel de hoja relleno (congelado) Pastelitos de patata (Hashbrown Patties) Pizza de desayuno Rollitos (refrigerados) Rollitos dulces/Pan danés Waffles (congelados) Waffles belgas	Pescado y mariscos	Colas de langosta Congeladas empanizadas Filetes de atún Filetes de bacalao Filete de pez espada Filete Orange Roughy Lubina Mariscos Pescado blanco Salmón Tilapia Tiritas de pescado (congeladas)
Emparedado	Corn Dog (congelado) Emparedado asado a la parrilla Emparedado de bolsillo (pocket) Hot Dog con rollito de media luna (Crescent) Hot Dog en bollo Taqitos (congelados)	Pizza	Deli/Fresca Pizza congelada Utilizar masa precocida
		Platos fuertes	Burritos (congelados) Chiles rellenos (6) Chimichanga Enchilada (fresca) Guisado Lasaña Pastel de carne (Meatloaf) (9x5) Quesidillas (frescas) Rollitos de huevo (congelados)
		Postres	Bocaditos (Turnovers) Brownies Galletas Pastel (fresco 7x11) Pastel de café Pasteles (mezcla 9x13) Rollitos (refrigerados) Tarta (fruta fresca)



Controles de cocción

Con su horno Advantium, puede cocinar con luces halógenas de alta intensidad, calentadores de cerámica y elemento de calentamiento de convección y/o energía de microondas convencional.



- 1** **SPEEDCOOK/Repeat Last (COCCIÓN RÁPIDA/Repetir última)**
 Accede este botón a la función de cocción rápida. Accede a la función de cocción rápida de 3 segundos. Selecciona la última función de cocción.
- 2** **BAKE/BROIL (HORNEAR/ASAR)**
 Accede este botón a la función de horneado.
- 3** **CUSTOM SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA PERSONALIZADA)**
 Accede este botón a la función de cocción rápida personalizada.
- 4** **WARM/PROOF (CALENTAR/ACTIVAR)**
 Selecciona WARM (CALIENTE) para calentar o PROOF (ACTIVAR) para activar la fermentación de la masa.
- 5** **COOK (COCINAR) (Microondas)**
 Accede este botón a la función de cocción de microondas. Selecciona la receta favorita.
- 6** **EXPRESS (FUNCIÓN RÁPIDA) (Microondas)**
 Accede durante 30 segundos de cocción de microondas. Cada vez que se presiona el botón se añade 30 segundos de cocción. El horno se detiene automáticamente.
- 7** **DEFROST (DESCONGELAR) (Microondas)**
 Accede este botón a la función de descongelación suave de alimentos.
- 8** **REHEAT (RECALENTAR) (Microondas)**
 Accede este botón a la función de recalentamiento de alimentos.
- 9** **FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS)**
 Accede este botón a la función de recetas favoritas.
- 10** **TIMER (CRONÓMETRO)**
 Accede este botón a la función de temporizador.

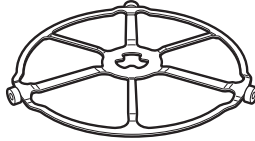
- 11** **Pantalla**
 Muestra el estado de la cocción.
- 12** **DIAL DE SELECCIÓN: Gírelo para seleccionar, Apriételo para ingresar**
 Gírelo para seleccionar la función de cocción, presione para ingresar los datos de la función de cocción.
- 13** **START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)**
 Accede este botón a la función de inicio/pausa de la cocción.
- 14** **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)**
 Accede este botón a la función de borrado/apagado de la cocción.
- 15** **BACK (REGRESAR)**
 Accede este botón a la función de retroceso de la cocción.
- 16** **HELP (AYUDA)**
 Accede este botón a la función de ayuda de la cocción.
- 17** **POWER/TEMP (POTENCIA/TEMPERATURA)**
 Durante la cocción, accede este botón a la función de potencia/temperatura de la cocción.
- 18** **OPTIONS (OPCIONES)**
 Accede este botón a la función de opciones de la cocción.

Cómo utilizar las funciones de cocción rápida

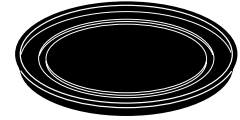
PRECAUCIÓN: cuando utilice los programas de cocción rápida, recuerde que el horno, compuerta y los platos se encontrarán muy calientes!

Antes de utilizar su horno por primera vez, se debe programar el reloj. Consulte la sección de Inicio rápido de Advantium.

Antes de empezar, asegúrese que se encuentre colocada la base giratoria. Si es necesario, utilice la bandeja de metal antiadherente y sus propios recipientes de cocina de cerámica o vidrio.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.

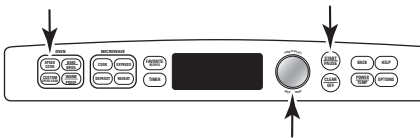


Coloque la comida directamente en la bandeja antiadherente de metal para realizar la cocción rápida.

SELECCIONES DE PRE-SET FOOD SELECTIONS (SELECCIONES DE ALIMENTOS PREPROGRAMADOS) DE COCCIÓN RÁPIDA:

- | | | | |
|--------------|--------------|----------------|-----------------------|
| ■ Aperitivos | ■ Desayuno | ■ Guarniciones | ■ Pescados y mariscos |
| ■ Aves | ■ Emparedado | ■ Panes | ■ Pizza |
| ■ Carnes | ■ Entrantes | ■ Papas | ■ Postres |

Cómo utilizar el menú de cocción rápida preestablecido



Advantium se encuentra preprogramado para cocinar más de 175 platos populares.

1. Apretar el botón Selección (Cocina rápida).

Si no se realiza una selección dentro del plazo de 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.

2. Girar el dial selector de categoría de alimentos que desee. Apretar el botón Selección.

3. Girar el dial selector de alimentos (sección de menú). Apretar el botón Selección.

4. Girar el dial selector para cantidad, temperatura/estado de cocción (si se necesita, el horno se enfriará). Apretar el botón Selección después de cada selección.

5. Una vez que aparezca la pantalla: ADJUST TIME (AJUSTAR HORA) START (INICIAR) apretar el botón Selección para comenzar la cocción.

Gire los alimentos cuando el horno le indique TURN FOOD OVER (DÉ VUELTA A LOS ALIMENTOS) (para ciertos alimentos).

Cuando el horno indica CHECK for DONENESS (REVISAR NIVEL DE COCCIÓN), revise para ver si sus alimentos se encuentran listos del modo que prefiere (para ciertos alimentos).

Para revisar los ajustes durante la cocción, apriete el dial selector.

Si ingresa una selección incorrecta en cualquier momento, simplemente apriete el botón BACK (REGRESAR) y reingrese las selecciones deseadas.

■ Al iniciarse un programa de cocción rápida, la pantalla mostrará OPTIMIZING COOK TIME (OPTIMIZANDO TIEMPO DE COCCIÓN). El horno detecta automáticamente el nivel de voltaje eléctrico en su hogar y aumenta y disminuye el tiempo de cocción para la cocción adecuada.

■ Si se abre la compuerta durante la cocción, el horno se detendrá automáticamente y se mostrará PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para continuar cocinando.

■ En cualquier momento durante la cocción puede girar el dial selector para cambiar el tiempo de cocción. Usted puede

cambiar los niveles de potencia apretando el botón POWER/TEMP (POTENCIA/TEMPERATURA).

■ Para asegurar resultados de cocción constantes, el horno puede ajustar los niveles de potencia a menor nivel si el horno se encuentra caliente al inicio de un programa.

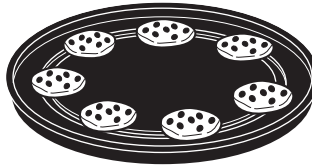
■ Al final de la cocción, el ventilador automático puede continuar funcionando por un período corto de tiempo para enfriar los componentes internos.

■ Para cocinar durante un tiempo adicional después de que se ha completado el ciclo de cocción, utilice la función Resume (continuar).

Consejos de cocción para obtener resultados de sabor fantásticos

Para asegurar un dorado uniforme y constante cuando cocine los alimentos directamente en la bandeja de metal antiadherente, coloque los alimentos como se indica a continuación.

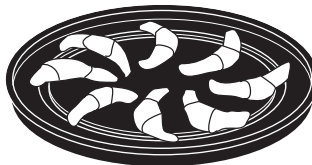
Los alimentos pueden estar juntos pero no se deben montar unos sobre otros.



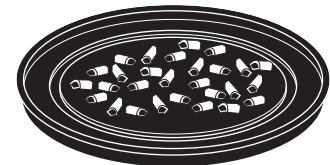
Patrón circular
(Ejemplo: biscochos, galletas)



Patrón de lado a lado
(Ejemplo: carnes y aves)



Patrón radial
(Ejemplo: rollitos de media luna [crescent])



Capa sencilla
(Ejemplo: aperitivos)

Se deben descongelar antes de cocinar la carne fresca, pollo, pescado o mariscos que han sido congelados (se puede utilizar la función de descongelación de microondas). Para otros alimentos preempacados congelados, siga las instrucciones de la caja.

Repeat last (Repetir último)



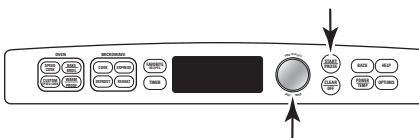
Utilice esta función de ahorro de tiempo para cocinar alimentos repetitivos como galletas o entradas.

NOTA: el último programa utilizado se almacena durante dos horas.

1. Apretar la tecla de **SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA)** durante 3 segundos.
2. Se ostará el tiempo de cocción guardado.

3. Apretar el botón **START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)** para comenzar la cocción.

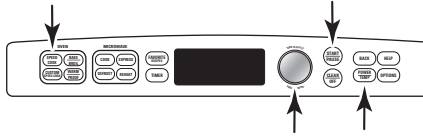
Continuar función



1. Si sus alimentos se cocinaron a un 10% de temperatura de cocción, puede cancelar el programa presionando el botón **START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)** para detener la cocción.
2. El botón **RESUME COOKING (CONTINUAR COCINANDO)** se ostará el tiempo de cocción actualizado a un 10% de temperatura.

El tiempo de cocción se reanuda durante 10 minutos. Después de esto, los alimentos se cocinarán a una nueva temperatura de cocción. Consulte el menú de **Cómo utilizar el menú de cocción rápida preprogramado.**

Nivel de potencia de la función de Cocción rápida



Advantium utiliza el modo de cocción rápida para cocinar alimentos de manera más rápida y eficiente. Este modo de cocción es ideal para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más corto, como carnes, aves y pescados.

Cada vez que utiliza las recetas de cocción rápida, el horno se ajusta automáticamente a la potencia y temperatura adecuadas para cocinar los alimentos de manera más rápida y eficiente.

Si desea ajustar la potencia y temperatura de cocción, vea el dial de potencia/temperatura (Potencia/Temperatura) en la parte superior del horno. La función de cocción rápida se activa automáticamente cuando se selecciona una receta de cocción rápida. Cada vez que se selecciona una receta de cocción rápida, el horno se ajusta automáticamente a la potencia y temperatura adecuadas para cocinar los alimentos de manera más rápida y eficiente.

Cada vez que se selecciona una receta de cocción rápida, el horno se ajusta automáticamente a la potencia y temperatura adecuadas para cocinar los alimentos de manera más rápida y eficiente.

La función **UPPER POWER (U) [POTENCIA SUPERIOR (U)]** es ideal para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más largo, como carnes, aves y pescados.

Utilice el modo de cocción superior para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más largo, como carnes, aves y pescados.

Utilice el modo de cocción superior para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más largo, como carnes, aves y pescados.

Se recomienda utilizar el modo de cocción superior para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más largo, como carnes, aves y pescados.

LOWER POWER (L) [POTENCIA INFERIOR (L)] es ideal para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más corto, como carnes, aves y pescados.

Se recomienda utilizar el modo de cocción inferior para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más corto, como carnes, aves y pescados.

1. Presione el botón de SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA) o de FOOD MENU (MENÚ DE COMIDA), FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS) o de CUSTOM SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA PERSONALIZADA) para ajustar la potencia y temperatura de cocción.

2. Gire el dial de potencia/temperatura para seleccionar la potencia y temperatura de cocción deseadas. Presione el botón de cocción rápida.

3. Para cada vez que se selecciona una receta de cocción rápida, el horno se ajusta automáticamente a la potencia y temperatura adecuadas para cocinar los alimentos de manera más rápida y eficiente.

4. Los ajustes de potencia y temperatura se basan en los ajustes de potencia y temperatura de cocción de la receta.

5. Presione el botón de START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar la cocción.

Si no desea cambiar uno de los ajustes, simplemente apriete el dial para pasar a la siguiente selección.

NOTA: Tenga cuidado al ajustar los niveles de potencia de modo que no cocine demasiado o muy poco los alimentos.

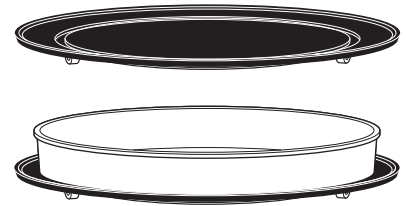
Siga las siguientes pautas cuando selecciona los mejores ajustes U (superior) = y L (inferior) = para sus recetas favoritas:

U = Se recomienda utilizar el modo de cocción superior para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más largo, como carnes, aves y pescados. Se recomienda utilizar el modo de cocción superior para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más largo, como carnes, aves y pescados.

L = Se recomienda utilizar el modo de cocción inferior para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más corto, como carnes, aves y pescados. Se recomienda utilizar el modo de cocción inferior para cocinar alimentos que requieren un tiempo de cocción más corto, como carnes, aves y pescados.

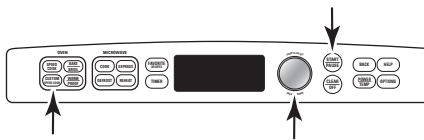
Recipientes para cocción rápida

- Siga las sugerencias indicadas en la pantalla del horno o en el Libro de cocina o Guía de cocina.
- Los recipientes de cocina se tornarán muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Se requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal antiadherente cuando cocine, a menos que el horno le indique realizar otra cosa.
- Utilice la bandeja de metal antiadherente de la misma manera que utilizaría una charola o bandeja de hornear plana.
- Además de los recipientes facilitados, puede utilizar platos no metálicos para guisados, platos para tartas y otros recipientes resistentes y seguros contra el calor. Colóquelos directamente en la base giratoria.



- Asegúrese de seleccionar un tamaño que rote fácilmente.
- Coloque la bandeja de metal antiadherente en la base giratoria. Coloque los recipientes de vidrio o cerámica en la bandeja.
- No utilice los recipientes de cocina o cubiertas (tapas) hechas de papel, plástico o láminas de aluminio cuando cocine utilizando un ciclo de cocción rápida.

Cocción rápida personalizada



Advantium le brinda afebilidad de cocer sus platos favoritos. Si desea cocinar a un nivel de potencia que se ajuste a sus necesidades, utilice la función de cocción rápida personalizada.

1. Presione el botón CUSTOM SPEEDCOOK (Cocción rápida personalizada).

Si no se realiza una selección dentro del plazo de 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.

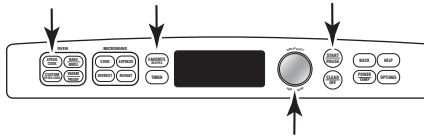
2. Seleccione el nivel de potencia deseado. Presione el botón de potencia.

La pantalla le pedirá que seleccione el nivel de potencia.

3. Seleccione el tiempo de cocción deseado. Presione el botón de tiempo de cocción.
4. Seleccione la potencia deseada. Presione el botón de potencia.
5. Presione el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar la cocción.

Para obtener sugerencias sobre el nivel y tiempo de cocción, utilice su guía o libro de cocina.

Escoja Favorite recipe (Receta favorita) para ingresar y almacenar



Agregue y almacene hasta 30 de sus propias recetas de microondas o de cocción rápida como sus recetas favoritas. ¡Una vez que lo haya hecho, podrá acceder a su receta favorita rápidamente de modo que sus comidas se cocinen justo de la manera que le gusta todo el tiempo!

1. Presione el botón FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
 2. Gire la rueda hasta que aparezca FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS). Presione la tecla de entrada (O también puede presionar el botón FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS) en el paso 1).
 3. Gire la rueda hasta que aparezca ADD RECIPE (AÑADIR RECETA). Presione la tecla de entrada.
 4. Gire la rueda hasta ver COPY SPEED RECIPE (COPIAR LA RECETA DE COCCIÓN RÁPIDA) o ADD NEW RECIPE (AÑADIR UNA RECETA NUEVA). Presione la tecla de entrada.
- Se seleccionará COPY SPEED RECIPE (COPIAR LA RECETA DE COCCIÓN RÁPIDA), o se seleccionará el tiempo de cocción deseado y se presionará el botón FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS) para guardar la receta.

Se seleccionará ADD NEW RECIPE (AÑADIR RECETA NUEVA), o se seleccionará SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA) o receta MICROWAVE (DE MICROONDAS). Presione la tecla de entrada para guardar la receta.

5. Seleccionará SELECT COOK TIME (SELECCIONAR EL TIEMPO DE COCCIÓN). Gire la rueda para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Presione la tecla de entrada.

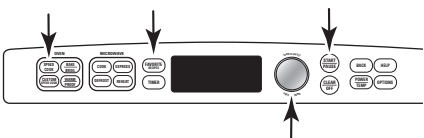
La pantalla le pedirá que seleccione el nivel de potencia.

6. Gire la rueda para seleccionar el nivel de potencia deseado. Presione la tecla de entrada para guardar la receta.

Para obtener sugerencias sobre el nivel y tiempo de cocción, utilice su guía o libro de cocina.

7. Seleccionará SPELL THE FOOD NAME (DELETREAR EL NOMBRE DE LA COMIDA). Gire la rueda para seleccionar el nombre de la comida que desea deletrear. Presione la tecla de entrada para guardar la receta.

Escoja Favorite recipe (Receta favorita) para encontrar y utilizar

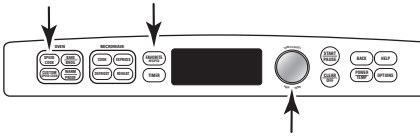


Para encontrar y utilizar las recetas favoritas almacenadas:

1. Presione el botón FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
2. Gire la rueda hasta que aparezca FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS). Presione la tecla de entrada.
3. Gire la rueda hasta ver USE FAVORITE RECIPE (UTILIZAR LA RECETA FAVORITA) para acceder a la receta.

4. Seleccionará los botones de las recetas que desea.
5. Gire la rueda hasta que se vea la receta que desea presione la tecla de entrada.
6. Presione el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Escoja Favorite recipe (Receta favorita) para ajustar o cambiar



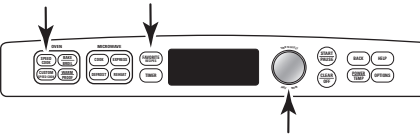
Para ajustar o cambiar las recetas de cocción rápida personalizadas almacenadas:

1. Ajuste el botón FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS), SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS). Ajuste el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta que aparezca EDIT RECIPE (EDITAR RECETA). Ajuste el dial para seleccionar.

4. Gire el dial para seleccionar la receta que desea cambiar. Ajuste el dial para seleccionar. Ajuste el dial para seleccionar.
5. Ajuste el dial para seleccionar.
6. La temperatura de cocción se selecciona y se ve de inmediato en el dial. Gire el dial para seleccionar. Ajuste el dial para seleccionar. Ajuste el dial para seleccionar.

Para obtener sugerencias sobre el nivel y tiempo de cocción, utilice su guía o libro de cocina.

Escoja Favorite recipe (Receta favorita) para borrarlas



Para borrar las recetas de cocción rápida personalizadas almacenadas:

1. Ajuste el botón FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS), SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPES (RECETAS FAVORITAS). Ajuste el dial para seleccionar.
3. Gire el dial hasta que aparezca DELETE RECIPE (BORRAR RECETA) para seleccionar.
4. Gire el dial para seleccionar la receta que desea borrar. Ajuste el dial para seleccionar.

Recetas favoritas

Nombre de la receta personalizada	Tiempo de cocción	Nivel de potencia		Comentarios
		U	L	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				

Cosas que son normales

Tiempos de cocción

■ Cuando cocen a fuego de cocceda ascedascedas, puede que vea e e sa e **OPTIMIZING COOK TIME (OPTIMIZACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN)** e a a ta a duate a u s se u d s des des de a eta **START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR)**. E o o detecta aut átca e te e ve de v ta e e ect e su o a r a usta e te o de cocceda, au e tá d o o d s u é d o o a c c a adecuada e te.

Ventilador/Ventilación

■ El ventilador está e ce d d duate a cocceda. A f a de a cocceda, e ventilador aut átca e de c o t u a r fuco a d o u e d o c o f de te o se d ca e a a ta a e e sa e **Oven is Cooling (Horno enfriándose)**. E ventilador se a a á aut átca e te cua d o se a a e f ad as e zas te r as de o o .

■ La e a de ventilador de o o e t á a e ca e te e t as e o o se e cue t a e ce d d .

Luces

■ Cuando e o o está e ce d d , se d á ve r a u z a eded de a c o e ta de a cub e ta e te r a .

■ Las luces a e as se aca á c ca á e ce d e d se a a d se duate u c c o de cocceda, a u as veces c us a ve es de o te ca á s a t s . Est es o r a . E o o e be e ve de ca o r se a usta aut átca e te.

Calor del horno

■ No se eces ta te o de eca e ta e t o duate o s c c o s de cocceda. E o o c o e za a c a r ed ata e te.

■ La c o e ta e te o de a c o e ta de o o se e cue t a u ca e tes. Te a cu dad a ab r a c o e ta saca r a c o da de te o r .

■ No ut ce e c e tes de c c a cub e tas (tas) ec as de a e , ást c o á as de a u o cua d o c c a ut za d u c c o de cocceda.

■ Cuando cocen a u e d o o ad de te e , e o o e de educ o s ve es de o te ca aut átca e te a a te e e ve a a r ad de ca o r .

Sonidos

■ Los casquillos e s d o de ventilador fuco a d o s s d o s o r a es duate a cocceda. E tab e o r de e é sus c o e tes se a a se e ce de .

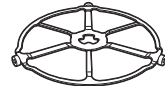
Cómo hornear, asar y tostar

La fuco de o rea e r te c c a r o sa e t s de a s a f o r a e u o o ve c o a , ut za d u e e e t o de ca e ta e t a a c e e ta r a te a tu a de a e de t r de o o . Se e de a usta cua e te a tu a de o o de 250 a 450° F.

La fuco B r (asa) e e r te asa r a e t s de a s a a e a e u o o c o ve c o a .

La fuco T oast (t sta) e e r te t sta a e t s de a s a a e a e u o o c o ve c o a .

U ventilador c e u a a e ca e te suave e te de t r de o o , s b e a eded de o s a e t s . Deb d a e e a e ca e te se a te e e c o sta te o v e t o , o r te d o e se desa r e u a ca de a e á s f o a eded de o s a e t s , a u o s a e t s se c c a á e ve e te á s á d e a cocceda e a z a e o o e u a r .



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.

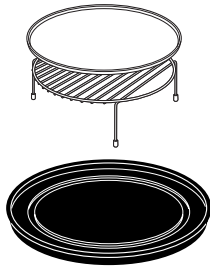
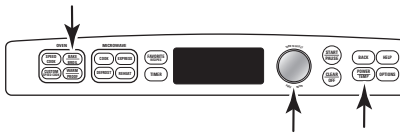


Coloque los recipientes adecuados para hornear directamente en la bandeja antiadherente de metal para hornear.

Antes de e a r a se ú ese de e se e cue t a c o o cada a base a t a . Ut ce a ba de a de eta a t ad e e te e t d o o e t o cua d o o r e e .

¡PRECAUCIÓN! ¡Cuando hornee, recuerde que el horno, compuerta y los platos estarán muy calientes!

Cómo hornear



Para hornear a dos niveles, coloque los alimentos en un plato de hornear metálico o directamente en la bandeja metálica antiadherente. Coloque la lámina de hornear de aluminio o su plato de hornear con alimentos sobre la parte superior de la parrilla de alambre. Coloque la parrilla con alimentos en la bandeja de metal.

1. Añete e b t' BAKE/BROIL (HORNEAR/ASAR).
2. Añete e da a se ecc o a BAKE (HORNEAR).
3. G ee da a a a usta ra te a tu a de o r o a ñete o a a esa a.

Para omitir el proceso de precalentamiento:

1. Cua d a a e zca e e sa e PREHEAT THE OVEN? (¿PRECALENTAR EL HORNO?) e da a NO. Añete e da a ñete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) a a ca ra c c o'.
2. C o o e sa e t se e o r o, e e da a a a a usta e te o de c c o' a ñete o a a esa a. E o r o e z a a c c a r ed ata e te. Cua d o se a c o etad a c c o', e o r o d ca á u a se a se a a a.

Para precalentar:

1. Cua d a a e zca e e sa e PREHEAT THE OVEN? (¿PRECALENTAR EL HORNO?) e da a YES. Añete e da a ñete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) a a ca ra c c o'. E o r o e z a a fu c o a r ed ata e te. N o c o o e

a e t se e o r o (Se e d ca á o e e se e te o de c c o', des ués o e se a a e ca e tad e o r o).

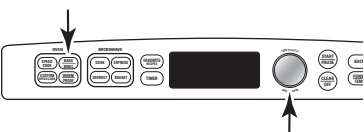
2. Cua d e o r o te r e e e ca e ta e b, e t á u a se a. S o ab e a e ta e e az de u a o a, e o r o se a a a aut át ca e te. Ab a a c o e ta de o r o, c o cu dad, c o o e o s a e t s de t o r de o r o.
3. C e e a c o e ta de o r o. G ee da a a a usta e te o de c c o' a ñete o a a e z a a c c a. Cua d o se a c o etad a c c o', e o r o d ca á u a se a se a a a.

Puede cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento apretando el botón POWER/TEMP (POTENCIA/TEMPERATURA) y girando el dial para seleccionar la nueva temperatura.

Si la compuerta del horno se encuentra abierta durante la cocción, aparecerá PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR).

Los tiempos de cocción se muestran en minutos y pueden ser de 179 minutos como máximo. Se puede cambiar el tiempo durante la cocción dando vuelta al dial.

Cómo asar o tostar



Coloque los alimentos directamente en la hoja para hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquelos en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee a dos niveles, ase o tueste alimentos.

1. Añete e b t' BAKE/BROIL (HORNEAR/ASAR).
2. G ee da a BROIL (ASAR) TOAST (TOSTAR) a ñete o a a esa a.

Para omitir el proceso de precalentamiento:

1. Cua d a a e zca e e sa e PREHEAT THE OVEN? (¿PRECALENTAR EL HORNO?) e da a NO. Añete e da a ñete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) a a ca ra c c o'.
2. C o o e sa e t se e o r o, e e da a a a a usta e te o de c c o' a ñete o a a esa a. A ñete e da a a e z a ra c c o'. Cua d o se a c o etad a c c o', e o r o d ca á u a se a se a a a.

Para precalentar:

1. Cua d a a e zca e e sa e PREHEAT THE OVEN? (¿PRECALENTAR EL HORNO?) e da a YES. Añete e da a ñete

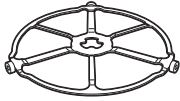
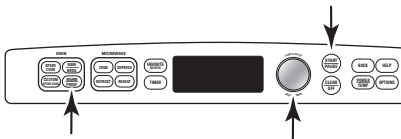
START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) a a ca ra c c o'. E o r o e z a a fu c o a r ed ata e te. N o c o o e

a e t se e o r o (Se e d ca á o e e se e te o de c c o', des ués o e se a a e ca e tad e o r o).

2. Cua d e o r o te r e e e ca e ta e b, e t á u a se a. S o ab e a c o e ta e e az de u a o a, e o r o se a a a aut át ca e te. Ab a a c o e ta de o r o, c o cu dad, c o o e o s a e t s de t o r de o r o.
3. C e e a c o e ta de o r o. G ee da a a a usta e te o de c c o' a ñete o a a esa a e z a a c c a. Cua d o se a c o etad a c c o', e o r o d ca á u a se a se a a a.

Si se abre la compuerta del horno durante la cocción, aparecerá PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR).

Calentamiento



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque la comida directamente en la bandeja antiadherente de metal para calentar.

La función WARM (CALIENTE) mantendrá calientes los alimentos cocinados a una temperatura de servir. Empiece siempre con comida caliente. Utilice recipientes de cocina y utensilios que puedan soportar temperaturas de hasta 230° F.

1. A_ete e b t o WARM/PROOF (CALENTAR/ACTIVAR).
2. G_e e da _a se ecc_ a HOLD FOOD WARM (MANTENER LA COMIDA CALIENTE). A_ete e da _a _esa_r
3. G_e e da _a se ecc_ a ra te _a atu_a de o_o_o. Ve_e cuad_r o s o se s d cad_s a c o t uac_o . A_ete e da _a _esa_r
BAJA.....140-160°F
MEDIA.....160-195°F
ALTA195-230°F

4. G_e e da _a se ecc_ a e ve de u edad ue desea. Ve e cuad_r o s c o se s d cad_s a c o t uac_o . A_ete e da _a _esa_r

Si se abre la compuerta del horno durante el calentamiento, aparecerá PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR).

Para hacer que los alimentos secos estén crujientes:

- C_ue o sa e t s o at o s d_ectá e te e a ba de a ét ca e _a.
- P_eca e te e LOW (BAJO) se ecc_ e CRISP (CRUJIENTE).
- Rev se qué ta c_u e te se e cue t_a e a e t des_és de 45 ut_s. A_ada t e _o ta t o o sea ecesa_o.

Consejos para alimentos crujientes:

- De e sa e t s descub_e_t s.
- N_o ut ce _ec_ e tes de _ást c_o e v_o tu_a _ást ca.
- P_eca e te a tes de ut za_r de acue_d_ a o s te _os _ec_ e dad_s.

Consejos para alimentos húmedos:

- Cub_a o sa e t s c_ u a ta_ o á a/_a de a u o.
- N_o ut ce _ec_ e tes de _ást c_o e v_o tu_a _ást ca.
- P_eca e te a tes de ut za_r de acue_d_ a o s te _os _ec_ e dad_s.

Tabla de selección de temperatura y humedad

Tipo de alimento	Ajuste de control	Ajuste de humedad
Carne de aves	HIGH (ALTO)	MOIST (HÚMEDO)
Carnes* y pescado	MEDIUM (MEDIO)	CRISP (CRUJIENTE)
Comidas fritas	HIGH (ALTO)	CRISP (CRUJIENTE)
Guisados	MEDIUM (MEDIO)	MOIST (HÚMEDO)
Pan, rollitos duros	MEDIUM (MEDIO)	CRISP (CRUJIENTE)
Pan, rollitos suaves	MEDIUM (MEDIO)	MOIST (HÚMEDO)
Panqueques, waffles	HIGH (ALTO)	CRISP (CRUJIENTE)
Papas, horneadas	HIGH (ALTO)	CRISP (CRUJIENTE)
Papas (puré)	MEDIUM (MEDIO)	MOIST (HÚMEDO)
Pizza	HIGH (ALTO)	CRISP (CRUJIENTE)
Trozos de tortilla	LOW (BAJO)	CRISP (CRUJIENTE)
Verduras	MEDIUM (MEDIO)	MOIST (HÚMEDO)

* La USDA/FSIS recomienda una temperatura interna de 145° F como el nivel de cocción mínimo para carne de res. Utilice un termómetro portátil de carne para revisar las temperaturas internas.

Activación (Proofing)



La función de activación (proofing) provee automáticamente la temperatura óptima para el proceso de activación, por lo que no tiene ajuste de temperatura.

1. A_ete e b t o WARM/PROOF (CALENTAR/ACTIVAR).
 2. G_e e da _a se ecc_ a PROOF BREAD (ACTIVAR EL PAN). A_ete e da _a _esa_r. E_o_o e _eza a act va_r ed ata e te _uest_a a ca t dad de t e _o de act vac_o c_ _etad_.
- Pa_a ev ta _educ_ ra te _a atu_a de o_o_o _o_o a e te _o de act vac_o, ab_a a c_ _e ta de o_o_o cua d o o sea ecesa_o.

- Rev se s_ r duct_s de _a te _a o _a ev ta _a s_ b_eact vac_o .

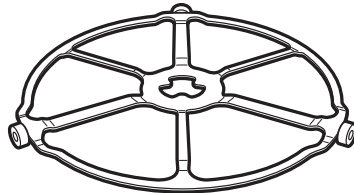
NOTAS:

- N_o ut ce a o da dad de act vac_o _a ca e ta a e t s_ a te e _sa e t s ca e tes. La te _a atu_a de act vac_o de o_o_o es o suf ce te e te ca e te c_ o _a a te e _sa e t s a te _a atu_a se u as. Ut ce a fu c_ o WARM (CALENTAR) _a a te e _s a e t s ca e tes.
- La fu c_ o de act vac_o fu c_ o a á s e o_o_o está u ca e te. Pe_r ta _e e o_o_o se e f_ e a tes de usa_r a fu c_ o de act vac_o .

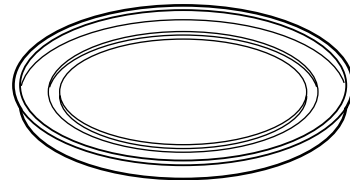
Cómo utilizar las funciones de microondas

Asegúrese de que la base giratoria y la bandeja de vidrio transparente se encuentran colocadas.

Coloque los alimentos o recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar sus alimentos.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



La bandeja de cristal transparente siempre deberá estar en su lugar cuando se cocina con microondas.

Recipientes de cocina

■ Asegúrese que sus recipientes de cocina sea adecuada para utilizarlos en el horno de microondas.

■ Coloque los alimentos directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinarlos.

SELECCIONES MICROWAVE PRE-SET (PREPROGRAMACIONES DE MICROONDAS):

■ Cocinar

- Calentar/Recalentar bebidas
- Cocción lenta
- Derretir
- Inicio demorado
- Por tiempo
- Por tiempo 1 y 2
- Por tipo de alimento
- Suavizar

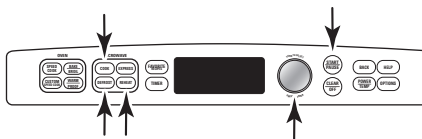
■ Descongelar

- 1,0 lb. Rápido
- Derretir
- Inicio demorado
- Por peso
- Por tiempo
- Por tipo de alimento
- Suavizar

■ Recalentar

- Arroz
- Bebidas
- Bistecs/Chuletas
- Guisado
- Pasta
- Pizza
- Plato de comida
- Pollo
- Sopa
- Verduras

Cómo utilizar las selecciones de microondas preprogramadas



1. Apriete el botón COOK (COCINAR), DEFROST (DESCONGELAR) o REHEAT (RECALENTAR) de microondas.

Si no se realiza una selección dentro del plazo de 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.

2. Gire el dial selector para seleccionar el tiempo deseado de cocción, descongelación o calentamiento.
3. Gire el dial selector para seleccionar la cantidad de tiempo (Ejemplo: 2 minutos y 30 segundos). Apriete el botón de inicio después de cada selección.

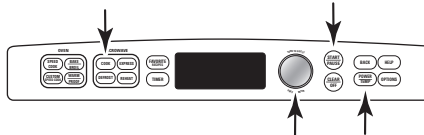
4. Apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar la cocción.

Para revisar los ajustes durante la cocción, apriete el dial selector.

Si se abre la compuerta durante la cocción, el horno se detendrá y se mostrará PAUSE (PAUSA) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para continuar cocinando.

Si ingresa una selección no deseada en cualquier momento, simplemente apriete el botón BACK (REGRESAR) y reingrese las selecciones deseadas.

Cook By Time (Cocinar por tiempo) y Cook By Time 1 & 2 (Cocinar por tiempo 1 y 2)



Utilice las funciones de COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO) y COOK BY TIME 1 & 2 para cocinar por microondas los alimentos que no se encuentran en la sección de recetas y en el tiempo que programó.

■ Evite de este caso e cue ta a ustad_ au_ át ca e te e H (A t_), _a_ _uede ca_ b a_ _a da_ a_ _fe b dad.

1. Apriete e b_ t_ COOK (COCINAR).
 2. G_ e da _a se ecc_ a COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO) COOK BY TIME 1 & 2 (COCINAR POR TIEMPO 1 & 2) a_ _ete e da _a _esa_.
 3. G_ e da _a a ustad_ e te _o de _o cc_ _a _ete e da _a _esa_.
- Si seleccionó COOK BY TIME 1 & 2 (COCINAR POR TIEMPO 1 & 2), gire el dial

para ajustar el tiempo de cocción N° 2 y apriete el dial para ingresar.

NOTA: Para cambiar el nivel de potencia si no desea potencia máxima, apriete el botón POWER/TEMP (POTENCIA/TEMPERATURA) después de ingresar el tiempo. Gire el dial para seleccionar y apriete el dial para ingresar.

4. Apriete e da _a _ete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) _a ca_ a _o cc_.

Durante las funciones de COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO) o COOK BY TIME 1 & 2 (COCINAR POR TIEMPO 1 & 2) puede abrir la compuerta para revisar la comida. Cierre la compuerta y apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para continuar cocinando.

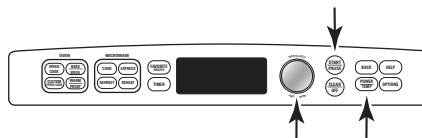
Express (Rápido)



Apriete EXPRESS (RÁPIDO) _e at da e te _o _e e t_ s de 30 se u_ d_ s de te _o de _o cc_.

o cc das. E_ _o _e _e za a fu_ _a_ _e da e te.

Nivel(es) de potencia del horno microondas



1. P_ e _e, s a as st_ _cc_ es de COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO), COOK BY TIME 1 & 2 (COCINAR POR TIEMPO 1 & 2), DEFROST BY TIME (DESCONGELAR POR TIEMPO) o EXPRESS (RÁPIDO).

2. Apriete e b_ t_ POWER/TEMP (POTENCIA/TEMPERATURA).
3. G_ e da e se t_ de as a ec as de _e_ _a _e e ta_ e se t_ _o ta_ a as a ec as de _e_ _a _e ds _e ve de _o ca. Apriete e da _a _esa_.

4. Apriete e da _a _ete START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) _a ca_ a _o cc_.

■ Puede cambiar el nivel de potencia antes o durante un programa de cocción.

Aquí se presentan algunos ejemplos de utilizaciones para varios niveles de potencia:

High (Alto) 10: Pescad_ , t_ _o , ve du as, _o ds _ve tes.

Med (Medio) - High (Alto) 7: _o cc_ de _a de ca_ e de _es _o; _o _e a_ _u sad_ _e ca e ta e t_.

Med (Medio) 5: _o cc_ e ta aba da e t_ _a _u sad_ _o _es de ca_ e de _es e o s suaves.

Low (Bajo) 2 o 3: Desc_ e ac_ ; e _e a fue_ e t_ ; sa sas de cadas.

Warm (Caliente) 1: Ma te e _o das ca e tes; suav za_ a te _a.

Recetas favoritas

o su ta as secc_ es de Recetas fay_ _as e a secc_ de _o cc_ _a da de este b_ _a_ bte e_ st_ _cc_ es de _o _o

a ace a_ ut za_ ca b a_ b_ _a a _e ceta fay_ _a.

Consejos de cocina

■ Cua d_ _o c e t_ _o , _o _e as t_ as e u_ _o . Cub_ a cada ca_ _o u a t_ a a de _a_.

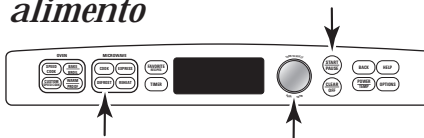
■ Cua d_ _o c e ve du as, ut ce u a cace_ a_ taz_ adecuada s_ a _o cc_ das. Cub_ as _o u a ta_

adecuada _a _o cc_ das e _o tu_ a de _st_ _o ve t_ da.

■ Pa_ a ve du as _e ad_ s, s a as st_ _cc_ es de a ca _a _a ad_ a u a.

■ Pa_ a ve du as f_ _e scas, a_ da 2 cuc_ a _adas de a u a _a cada _o _o .

Descongelación por tipo de alimento



La función Auto Defrost (Descongelación automática) utiliza los sensores de descongelación para determinar el tiempo de descongelación de los alimentos de hasta 6 libras de peso.

1. Saque la carne congelada de la cámara y asegurela en un plato adecuado para cocinarla.
2. Presione el botón DEFROST (DESCONGELAR).
3. Seleccione la opción DEFROST BY FOOD TYPE (DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA). Presione el botón para seleccionar.
4. Seleccione la opción de comida. Presione el botón para seleccionar.
5. Seleccione la opción de peso de la carne, consulte la Guía de pesos de la sección. Presione el botón, se enciende 1.2 a 1.2 libras (1 libra, 3 onzas). Presione el botón para seleccionar.
6. Presione el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar a descongelar.

7. Gire la perilla de potencia y presione el botón TURN FOOD OVER (DAR VUELTA A LOS ALIMENTOS).

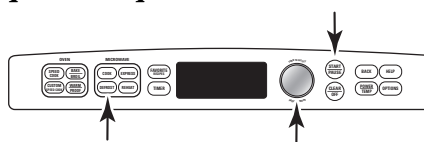
- Saque la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pedazos pequeños de lámina de aluminio para lograr una descongelación uniforme.
- Después de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan dejarse en reposo durante 5 minutos para completar la descongelación. Asados de mayor tamaño deben permanecer en reposo por cerca de 30 minutos.

Guía de conversión

Si se indica el peso de los alimentos en libras y onzas, se deben convertir las onzas a décimos (.1) de libra.

Peso del alimento en onzas	Ingresar el peso del alimento (décimos de libra)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

Descongelación por tiempo



Utilizar la función Time Defrost (Descongelar por tiempo) para un período seleccionado de tiempo.

1. Presione el botón DEFROST (DESCONGELAR).
2. Seleccione la opción DEFROST BY TIME (DESCONGELAR POR TIEMPO). Presione el botón para seleccionar.
3. Seleccione la opción de tiempo deseado. Presione el botón para seleccionar.
4. Presione el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar a descongelar.

5. Gire la perilla de potencia y presione el botón TURN FOOD OVER (DAR VUELTA A LOS ALIMENTOS).

El nivel de potencia se ajusta automáticamente a 3, pero puede cambiarse. Para cambiar los niveles de potencia, consulte la sección Nivel de potencia del microondas. Puede descongelar alimentos pequeños aumentando el nivel de potencia después de ingresar el tiempo. El nivel de potencia 7 corta el tiempo de descongelación total a cerca de la mitad; el nivel de potencia 10 corta el tiempo total de descongelación a cerca de un tercio. Cuando descongela a niveles de potencia más altos, los alimentos necesitarán atención más frecuente de la normal.

Consejos para descongelar

Utilice la función **DEFROST BY FOOD TYPE (DESCONGELACIÓN POR TIPO DE COMIDA)** para carne de res, pollo y pescado. Utilice la función **DEFROST BY TIME (DESCONGELACIÓN POR TIEMPO)** para la mayoría de los demás alimentos congelados.

■ Se puede descongelar la carne de res, pollo y pescado utilizando la función **DEFROST BY FOOD TYPE (DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA)**. Se debe descongelar la carne de res, pollo y pescado **después** de que se haya descongelado el resto de los alimentos. Se debe descongelar la carne de res, pollo y pescado **después** de que se haya descongelado el resto de los alimentos.

■ Se puede descongelar la carne de res, pollo y pescado utilizando la función **DEFROST BY TIME (DESCONGELACIÓN POR TIEMPO)**. Se debe descongelar la carne de res, pollo y pescado **después** de que se haya descongelado el resto de los alimentos. Se debe descongelar la carne de res, pollo y pescado **después** de que se haya descongelado el resto de los alimentos.

■ Los alimentos que se descongelan de forma natural se descongelan de forma natural. La temperatura debe ser de 40°F o menos. La temperatura debe ser de 40°F o menos. La temperatura debe ser de 40°F o menos.

■ Para descongelar los alimentos que se descongelan de forma natural, utilice la función **DEFROST BY TIME (DESCONGELACIÓN POR TIEMPO)**. Se debe descongelar los alimentos que se descongelan de forma natural, utilice la función **DEFROST BY TIME (DESCONGELACIÓN POR TIEMPO)**.

■ Cuando se descongelan los alimentos que se descongelan de forma natural, debe descongelar los alimentos que se descongelan de forma natural, debe descongelar los alimentos que se descongelan de forma natural, debe descongelar los alimentos que se descongelan de forma natural.

Cocción de microondas por sensor

La función de sensor detecta el aumento de humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta el tiempo de cocción automáticamente a los diferentes tipos y cantidades de comida.

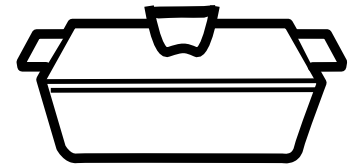
No utilice las funciones de sensor dos veces en sucesión en la misma porción de comida ya que puede tener como resultado comida severamente sobrecocinada o quemada. Si el alimento no se cocina completamente después del primer conteo regresivo, utilice la función de COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO) para permitir tiempo de cocción adicional.

Los recipientes y tapas o cubiertas apropiadas son esenciales para obtener los mejores resultados con la cocción por sensor.

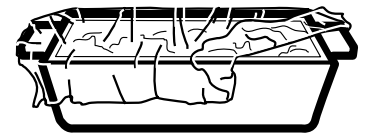
■ Utilice recipientes adecuados para cocinar cubiertos, platos y vasos. No utilice recipientes de plástico se adhieren a usted a que puede quemarse y volverse casaca de plástico.

■ Asegúrese de que el contenido de recipientes de cocina se seque antes de cocinarlos. Las tapas de aluminio que se ven y van pueden dar lecturas incorrectas a sensor.

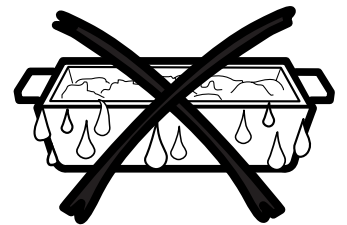
■ Las bebidas se calentarán y descubrirán.



Cubiertas



Ventiladas

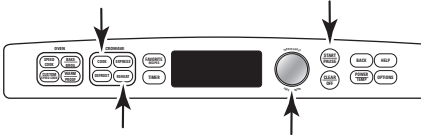


Seque los platos de modo que no den lecturas incorrectas al sensor.

PROGRAMAS DE SENSOR PARA COCCIÓN POR MICROONDAS:

- Carne molida
- Palomitas de maíz " Palomitas de maíz para microondas preempacadas, de 3,0 onzas. a 3,5 onzas.
- Sopa
- Arroz
- Verduras (enlatadas, frescas, congeladas)
- Recalentamiento de pollo
- Recalentamiento de pasta
- Plato de recalentamiento de comida
- Recalentamiento de sopa
- Recalentamiento de verduras

Para utilizar todos los programas de sensor



La modalidad de microondas Advantium tiene la función de cocción por sensor. El horno detecta automáticamente cuándo están cocinados los alimentos y se apaga solo, eliminando la necesidad de programar tiempos de cocción y niveles de potencia.

1. Presione el botón COOK (COCINAR) para seleccionar COOK BY FOOD TYPE (COCCIÓN POR TIPO DE ALIMENTO). Presione el botón REHEAT (RECALENTAR).
2. Gire el dial de selección de alimentos que desea. Presione el botón REHEAT.
3. Presione el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar la cocción.

No abra la puerta de la cámara hasta que se indique que la cocción ha terminado. Si se indica que la cocción ha terminado, presione el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para detener la cocción. Si se indica que la cocción ha terminado, pero la puerta no se abre, puede que la cocción no sea suficiente para cocinar el alimento. Seleccione el programa COOK BY TIME (COCCIÓN POR TIEMPO) y seleccione el tiempo de cocción deseado.

NOTA: No utilice las funciones de sensor más de una vez en un solo ciclo de cocción. Si se indica que la cocción ha terminado, pero la puerta no se abre, puede que la cocción no sea suficiente para cocinar el alimento. Seleccione el programa COOK BY TIME (COCCIÓN POR TIEMPO) y seleccione el tiempo de cocción deseado.

■ Si el estado de la función de cocción por sensor indica que se ha completado la cocción, pero la puerta no se abre, puede que la cocción no sea suficiente para cocinar el alimento. Seleccione el programa COOK BY TIME (COCCIÓN POR TIEMPO) y seleccione el tiempo de cocción deseado.

se puede acceder a la función COOK BY TIME (COCCIÓN POR TIEMPO) COCCIÓN RÁPIDA.

NOTA: Si el horno se encuentra demasiado caliente, cambiará automáticamente a cocción por tiempo.

- Para usar la función de cocción por sensor, asegure la puerta del horno y seleccione el programa deseado. Presione el botón REHEAT para seleccionar el programa deseado.
- Si se indica que se ha completado la cocción por sensor, pero la puerta no se abre, puede que la cocción no sea suficiente para cocinar el alimento. Seleccione el programa COOK BY TIME (COCCIÓN POR TIEMPO) y seleccione el tiempo de cocción deseado.

Notas sobre el programa de Recalentamiento:

Los alimentos se calentarán de manera uniforme. Asegure la puerta del horno y seleccione el programa deseado. Presione el botón REHEAT para seleccionar el programa deseado.

Es el programa de cocción por tiempo COOK BY TIME (COCCIÓN POR TIEMPO) RECALENTAR el que se debe utilizar.

- Productos de panadería.
- Los alimentos deben estar cubiertos.
- Los alimentos se calentarán de manera uniforme.
- Los alimentos se calentarán de manera uniforme si se utilizan los programas de cocción por tiempo.

Cosas que son normales

Interferencia

- Cuando se utiliza el horno de TV/adaptador, puede haber interferencia causada por el horno de TV/adaptador. Mueva el horno de TV/adaptador a una distancia de al menos 10 cm del horno de TV/adaptador.

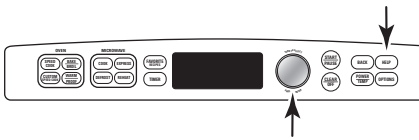
Luces

- La luz de la cámara se enciende cuando se utiliza el horno de TV/adaptador.

Calor del horno

- Los alimentos de cocción por tiempo se calentarán de manera uniforme. Asegure la puerta del horno y seleccione el programa deseado. Presione el botón REHEAT para seleccionar el programa deseado.
- Puede haber un olor de quemado de la puerta.

Ayuda



Utilice esta función para saber más sobre su horno y sus funciones.

La ta a o st a á u a desc_ e_ ó de _a a a se ecc_ o_ ad_ .

1. A_ete e b_ o t_ HELP (AYUDA).
2. G_ e d a _a a se ecc_ o_ a_ e b_ e de a fu c_ o_ . A_ete e d a _a a _esa_ r

Funciones que se encuentran en la función HELP (AYUDA).

<i>Adding time (Añadir tiempo)</i>	<i>Defrost by Weight (Descongelación por peso)</i>	<i>Set Beeper Volume (Ajustar el volumen del indicador sonoro)</i>
<i>Back (Regresar)</i>	<i>Delay Start (Inicio demorado)</i>	<i>Set Clock (Poner el reloj)</i>
<i>Bake (Hornear)</i>	<i>Express Cook (Cocción Express)</i>	<i>Set Display On/Off (Ajustar pantalla Encendida/Apagada)</i>
<i>Beverage Reheat (Recalentamiento de bebidas)</i>	<i>Favorite Recipes (Recetas favoritas)</i>	<i>Set Display Speed (Ajustar velocidad de pantalla)</i>
<i>Broil (Asar)</i>	<i>Help (Ayuda)</i>	<i>Set Reminder (Ajustar recordatorio)</i>
<i>Seguro contra niños</i>	<i>Hold Food Warm (Mantener caliente la comida)</i>	<i>Slow Cook (Cocción lenta)</i>
<i>Clear/Off (Borrar/Apagar)</i>	<i>Options (Opciones)</i>	<i>Soften/Melt (Suavizar/Derretir)</i>
<i>Cook (Cocinar)</i>	<i>Power/Temp (Potencia/Temperatura)</i>	<i>Speed Cook (Cocción rápida)</i>
<i>Cook by time (Cocción por tiempo)</i>	<i>Proof Bread (Activar pan)</i>	<i>Start/Pause (Iniciar/Pausar)</i>
<i>Cook/Heat by Food (Cocinar/Calentar por tiempo)</i>	<i>Reheat (Recalentar)</i>	<i>Time Cook 1 & 2 (Tiempo de cocción 1 y 2)</i>
<i>Custom Speed Cook (Cocción rápida personalizada)</i>	<i>Repeat last (Repetir último)</i>	<i>Timer On/Off (Cronómetro Encendido/Apagado)</i>
<i>Defrost (Descongelar)</i>	<i>Resume (Reanudar)</i>	<i>Toast (Tostar)</i>
<i>Defrost by Food Type (Descongelación por tipo de alimento)</i>	<i>Review (Revisar)</i>	<i>Warm/Proof (Calentar/Activar)</i>
<i>Defrost by Time (Descongelación por tiempo)</i>	<i>Sensor Cooking (Cocción por sensor)</i>	

Seguro contra niños

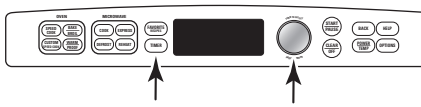


Puede bloquear el panel de control para prevenir que los niños inicien accidentalmente o utilicen el horno.

Apriete la tecla **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)** durante 5 segundos para bloquear desbloquee las funciones.

Cuando se deactiva se enciende la luz roja y se muestra **Control is LOCKED (El control se encuentra BLOQUEADO)** breve tiempo cuando se presiona cualquier botón de control.

Cronómetro



Utilice esta función siempre que necesite un cronómetro multipropósito. Puede ser utilizado inclusive mientras se encuentra el horno en funcionamiento.

1. Apriete el botón **TIMER (CRONÓMETRO)**.
2. Gire la perilla para seleccionar las horas. Apriete la perilla para confirmar.

3. Gire la perilla para seleccionar minutos. Apriete la perilla para confirmar.

Para cancelar, apriete **TIMER (CRONÓMETRO)**.

Ventilador automático

El ventilador automático se enciende automáticamente cuando la temperatura de la cámara de cocción alcanza el nivel deseado. Se activa automáticamente cuando la temperatura de la cámara de cocción detecta de las adiciones.

El ventilador se enciende automáticamente cuando las temperaturas de la cámara de cocción se elevan. Puede ser activado durante 30 minutos después de que se haya alcanzado el nivel de cocción deseado.

*Consejos
útiles*

Lleve el plato de cocido
frecuente a la queca e tebe.

Se puede lavar las
alfarajas con agua de jabón;
otras pueden lavarse
con agua y un poco de
café o un poco de azúcar.
Especialmente las de
uñas, uñas de cocido a
abonada, uñas de cocido
uñas de cocido.

Se debe lavar frecuentemente
el agua cada día de la base
de la alfalfa y de las
duas partes de cocido.

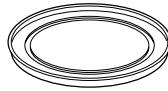
Se debe lavar la base
de la alfalfa se puede lavar
Lave la alfalfa con agua y jabón
abonada. Seque a la estufa y
vuelva a cocer.

Para cocer la base de la alfalfa,
cocción que se debe ser
ubicada en el centro de
el agua hasta que se asen sus
uñas. (Asegúrese de que la superficie
de la base de la alfalfa se cuece
cada día a la alfalfa que se cuece
se cuece y asegúrese de que la alfalfa
se cuece en el agua).

Bandejas para cocinar y lámina de hornear

Para evitar quemaduras, use guantes de cocina al lavar las bandejas y la bandeja antiadherente. Lave las bandejas en el lavavajillas o a mano con agua tibia y jabón suave.

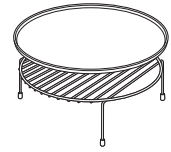
No utilice esmaltes ni pinturas en las bandejas. No utilice bandejas antiadherentes de metal para hornear directamente en la parrilla de aluminio del horno. Coloque los alimentos directamente en la bandeja antiadherente de metal cuando hornee a dos niveles, asé o tueste alimentos.



Bandeja de vidrio transparente para la función de microondas



Bandeja antiadherente de metal para cocción rápida



Coloque los alimentos directamente en la hoja para hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquelos en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee a dos niveles, asé o tueste alimentos.

Cómo limpiar el exterior

No recomendamos utilizar limpiadores compuestos por amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar la apariencia del horno. Si desea utilizar un limpiador casero común, primero aplique el limpiador directamente sobre un trapo limpio y luego limpie el área sucia.

Cubierta

Limpie el exterior del horno con un trapo húmedo. Evite usar productos abrasivos. Limpie la cubierta con un trapo húmedo.

Panel de control de vidrio y compuerta (en algunos modelos)

Limpie el vidrio con un paño suave. No utilice productos abrasivos, como descalzadores de uñas o productos para limpiar vidrios, ya que pueden dañar el vidrio.

Marco de la compuerta

Es importante mantener el marco de la compuerta limpio y libre de residuos de aceite y grasa. Utilice un paño suave para limpiar el marco de la compuerta. Evite utilizar productos abrasivos.

Acero inoxidable (en algunos modelos)

No utilice una esponjilla de acero-lana, ya que puede rayar la superficie.

1. Asegure la bandeja.
2. Coloque una cantidad adecuada de CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner (Limpiador de aparatos de acero inoxidable) en un trapo húmedo.
3. Limpie el área que desea limpiar (aproximadamente 8" x 8"), frotando y esfregando de arriba hacia abajo, de izquierda a derecha.
4. Seque la superficie con un trapo suave.
5. Repita el proceso si es necesario.

NOTAS: Se recomienda utilizar un limpiador de aparatos de acero inoxidable en la base de la bandeja antiadherente de metal, ya que puede dañar la superficie antiadherente. No utilice productos abrasivos.

CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner (Limpiador de aparatos de acero inoxidable). Después de limpiar la superficie, asegure la bandeja antiadherente de metal. CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner (Limpiador de aparatos de acero inoxidable) es un producto de limpieza.

Para ordenar

Para ordenar CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner (Limpiador de aparatos de acero inoxidable), llame al número de teléfono que aparece a continuación.

Centro de piezas de repuesto nacional 800.626.2002
ge.com

CERAMA BRYTE® Stainless Steel Appliance Cleaner (Limpiador de aparatos de acero inoxidable) # PM10X311

¿Tiene preguntas?
Utilice este solucionador de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer/Explicación
LUCES		
La luz durante un ciclo de cocción rápida se atenúa y se cicla incluso a máximos niveles de potencia	Estos sensores están sucios. El nivel de potencia se reduce automáticamente cuando el horno se enciende. El sensor de potencia se enciende cuando se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> Estos sensores están sucios. El horno detecta el nivel de potencia y se atenúa automáticamente.
Luz visible alrededor la compuerta y cubierta externa mientras cocción rápida	Estos sensores están sucios.	<ul style="list-style-type: none"> Cuando el horno se enciende, la luz visible alrededor de la compuerta y la cubierta externa se atenúa.
VENTILADOR		
El ventilador continúa funcionando después de terminar de cocinar	El sensor de temperatura se está enfriando.	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador se enciende automáticamente cuando la temperatura de los alimentos se enfría.
El ventilador del horno irradia aire caliente mientras el horno se encuentra encendido	Estos sensores están sucios.	
El ventilador se enciende automáticamente cuando utilizando el microondas	Estos sensores están sucios.	
COCCIÓN		
El horno hace sonidos inusuales mientras se cocina	Las cosas dentro del horno se están moviendo. El tablero de control está encendido y se está calentando. Los sensores están sucios.	<ul style="list-style-type: none"> Estos sonidos son normales.
Se expulsa humo del horno cuando abro la compuerta	Los alimentos se están quemando. Puede haber algo de comida quemada. El sensor de temperatura se está enfriando.	<ul style="list-style-type: none"> El humo es normal cuando se cocina a alta temperatura.
La comida no está completamente cocinada o dorada al finalizar un programa de cocción	Los alimentos se están cocinando demasiado rápido. La temperatura de cocción es demasiado alta. El sensor de temperatura se está enfriando.	<ul style="list-style-type: none"> Aumente el tiempo de cocción o reduzca la temperatura de cocción.
SENSOR ERROR (ERROR DE SENSOR) mostrado junto con una señal del horno	La temperatura de cocción es demasiado alta. El sensor de temperatura se está enfriando. El sensor de temperatura se está enfriando.	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR). Aumente el tiempo de cocción o reduzca la temperatura de cocción.
	<p>El sensor de temperatura detecta un error y se enciende automáticamente cuando se enciende el horno.</p> <p>El sensor de temperatura se está enfriando y se enciende automáticamente cuando se enciende el horno.</p> <p>El sensor de temperatura se está enfriando y se enciende automáticamente cuando se enciende el horno.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Verifique y limpie el sensor de temperatura, luego vuelva a cocinar.

¿Tiene preguntas?
Utilice este solucionador de problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer/Explicación
PANTALLA		
La pantalla se encuentra en blanco	La pantalla de control está apagada.	<ul style="list-style-type: none"> Revise e seleccione las Opciones (OPCIONES) de la pantalla. Encienda la pantalla.
Control is LOCKED (Control BLOQUEADO) aparece en la pantalla	El control está bloqueado.	<ul style="list-style-type: none"> Presione la tecla de borrado (CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)) para borrar los datos de control.
La pantalla de control se enciende pero el horno no funciona	No se activan los controles.	<ul style="list-style-type: none"> Presione los controles.
	Control de temperatura no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Abaja la temperatura de cocción.
	Botón START/PAUSE no funciona después de que se enciende el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Presione START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR).
	Ya se activó el control de temperatura pero no funciona. Presione CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) para cancelar.	<ul style="list-style-type: none"> Presione CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR).
	La temperatura de cocción se enciende pero no funciona después de que se enciende el horno.	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la temperatura de cocción se encienda.
Se activó CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) accidentalmente.	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie el horno presionando CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR) y luego START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR). 	
OTROS PROBLEMAS		
La compuerta y el interior del horno se sienten calientes	Las áreas térmicas producen calor y se calientan.	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. Use guantes térmicos de cocina para sacar la comida cuando esté lista.
El horno no enciende	Un fusible o un cable de alimentación no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o el cable de alimentación.

Por el período de:

GE Reemplazará:

Un año
Desde la fecha de

Cualquier parte de *que falle debido a un defecto* *o* *s*
ate_a es_ a o de b_a. Du_a te esta

Sitio en la Internet de GE Appliances

ge.com

Te e a u a u e u ta e ces ta a u da c o su a a a t? V s te e s t o Web de GE A a ces as 24 o as de d a, t o d o s o s d as de a o! Pa a a o e o d dad e a a c o es a s a a las, a o a u e de sca r a r a u a es de usua o de a e e z as, cat a o s o c u s u r a a su e a a c o a t a v e s de I t e r e t. Ta b e u e de d r sus e u t as a u e s t o e u o de e e t u c o a s...

Programe la reparación

ge.com

E se v c o de e a a c o e e t o de GE se e cue t a a t a s o u a s de su u e t a. E t e e e a r a e su e a a c o c u a d o e o r e c o v e a, as 24 o as de d a, t o d o s o s d as de a o! O a e a 800.GE.CARES (800.432.2737) du a te o as a b e s o r a e s.

Real Life Design Studio (Estudio de diseño de la vida real)

ge.com

GE a o a e c o c e t o de d se o u v e s a : r d u c t o s, se v c o s e t o r o s u e u e de se a t z a d o s r a s o s as de t o d as as e d as, ta a o s c a a c d ad es. R e c o c e o s a e c e s d ad de d se a t e e d o e e t e u a a a a a de c a a c d ad es d s c a a c d ad es f s c as e t a e s. Pa a o b t e e r a s d e t a e s s o b e a s a a c a c o e s de d se o u v e s a de GE, c u e d o d e a s de d se o de c o a a a a s o s d s c a a c d ad es, v s t e u e s t o r s t o e a I t e r e t o s o. Pa a a s o s d s c a a c d ad es a u d t v a s a e, a 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Garantías extendidas

ge.com

A d u e a u a a t a e t e d d a GE e t e e s e de d e s c u e t o s e s a c a e s u e se e cue t a d s o b e s e t a s su a a t a u s e e cue t a v e t e. P u e d e a d u r a e e a e c u a u e r o e t o a a d o a 800.626.2224 du a te o as a b e s o r a e s. GE C o su e H o e S e v c e s a u s e e c o t a a v e t e d e s u e s e u e s u a a t a.

Piezas y accesorios

ge.com

Las a s o s c u a f c a d o s a a e a a s u s a a a t o s u e d e a d e e v o d e c t o a su o a d e e z a s a c c e s o r s (se a c e t a a s t a e t a s V I S A, M a s t e C a d D s c o v e); O d e e e e a o s o, as 24 o as de d a, t o d o s o s d as o t e e f o a 800.626.2002 du a te o as a b e s o r a e s.

Las instrucciones incluidas en este manual cubren procedimientos que pueden ser realizados por cualquier usuario. En general otro tipo de reparaciones debe ser realizado por personal de reparaciones cualificado. Se debe tener cuidado, debido que el mantenimiento inadecuado puede causar el funcionamiento inseguro.

Contáctenos en

ge.com

S o e s t a s a t f e c o c o e se v c o u e e a s d o r o r o a d o r a t e de GE, c o t a c t e c o o s t o r s e u e s t o r s t o de I t e r e t, d e s c b e d o s t o d o s o s d e t a e s, c u e d o su u e o r de t e e f o o o e s c b a o s a:
 Ge e a M a a e r C u s t o e R e a t o s
 GE A a ces, A a a c e P a r
 L o u s v e, KY 40225

Registre su aparato en

ge.com

R e s t e su u e y a a a t e e a c u a d o e o r e c o v e a l E e s t o r o t u o de r d u c t o a r t a u a c o u c a c o e o a d a a a d a e a a c o b a o s t e r o s de su a a t a, e c a s o de su r r a e c e s d ad. Ta b e u e de e v a r o e o a t a e t a de e s t o r e e s a c u d a e e a t e a de e b a a e.

Installation Instructions



Advantium™ 120 Built-In SpeedCook Ovens

SCB1000
SCB1001
ZSC1000
ZSC1001

For a Spanish version of this manual, visit our Website at ge.com.

Para consultar una versión en español de este manual de instrucciones, visite nuestro sitio de internet ge.com.

Safety Information



BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

- **IMPORTANT** – Save these instructions for local inspector's use.
- **IMPORTANT** – Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer** – Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer** – Keep these instructions with your Owner's Manual for future reference.
- **Skill Level** – Installation of this appliance requires basic mechanical and electrical skills.
- **Completion time** – 1 hour.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty. See Owner's Manual for warranty information.

IMPORTANT

- Use this oven only for its intended purpose.
- Never use the oven for warming or heating a room. Prolonged use of the oven without proper ventilation can be hazardous.



CAUTION:

For personal safety, remove house fuse or oven circuit breaker before beginning installation to avoid severe or fatal shock injury.



CAUTION:

For personal safety, the mounting surface must be capable of supporting the cabinet load, in addition to the added weight of the 75 pound product, plus additional oven loads of up to 50 pounds or a total weight of 125 pounds.



CAUTION:

For personal safety this product cannot be installed in cabinet arrangements such as an island, a peninsula or below a countertop.



MISE EN GARDE :

Pour votre sécurité personnelle, retirez les fusibles de la maison ou le disjoncteur du four avant l'installation, pour éviter des blessures graves ou même le décès pouvant être causé par un choc électrique.



MISE EN GARDE :

Pour votre sécurité personnelle, la surface de montage doit être capable de supporter le poids du cabinet, en plus du poids supplémentaire du produit, soit 34 kg, en plus du poids supplémentaire du four pouvant aller jusqu'à 22,7 kg, ou un poids total de 56,7 kg.



MISE EN GARDE :

Pour votre sécurité personnelle, ce produit ne peut être installé dans des arrangements d'armoires dont un îlot, une péninsule ou le dessous d'un comptoir.

CONTENTS

Design Information

Models Available	3
Product Dimensions and Clearances.....	3
Tools Required	3
Parts Supplied	3
Advance Planning	4

Installation Preparation

Electrical Requirements	5
Prepare the Opening	6
Remove the Packaging.....	7

Installation Instructions

Step 1, Slide the Oven into the Cutout	8
Step 2, Install Bottom Trim	8
Step 3, Install Side Trim	9
Step 4, Install Mounting Screws.....	9
Step 5, Finalize Installation	9

Design Information

MODELS AVAILABLE

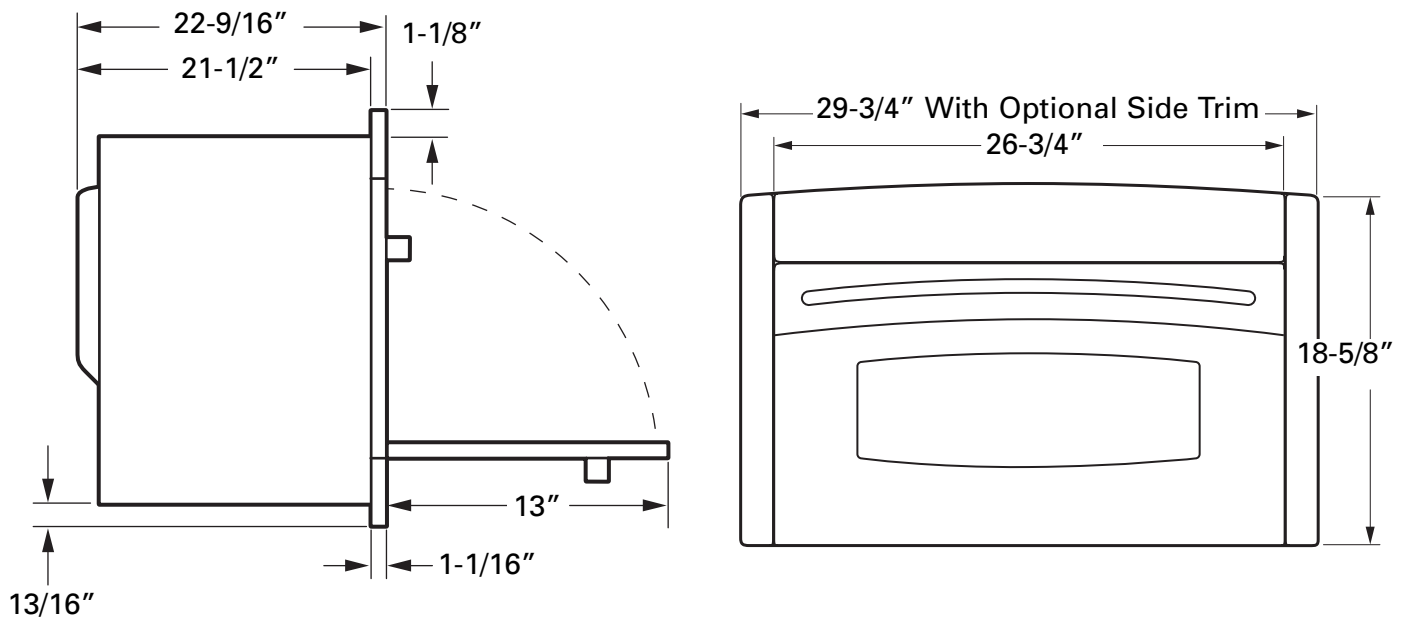
Profile Models:

SCB1000 WW – White
SCB1000 BB – Black
SCB1000 CC – Bisque
SCB1001 SS – Stainless Steel

Monogram Models:

ZSC1000 BB – Black
ZSC1001 SS – Stainless Steel

PRODUCT DIMENSIONS AND CLEARANCES



TOOLS REQUIRED

- #2, Phillips screwdriver
- Hand held drill
- High speed drill bit, 1/8" diameter
- 3/8", slot head screwdriver

PARTS SUPPLIED

- 6 Brass screws, (3 required, 3 extra)
- 5 Color matched screws (4 required, 1 extra)
- 2 Side trim pieces
- Bottom Trim

Design Information

ADVANCE PLANNING

- These ovens may be installed directly into a 27" or 30" wide oven cabinet.
- The front surface of the oven will be nearly flush with surrounding cabinetry doors.
- This oven can be installed over any GE or GE Monogram single electric built-in oven or a warming drawer or both.
- Color matched side trim pieces are provided for installation into a 30" wide space. Use the side trim when installing the oven above a 30" wide wall oven or warming drawer. Discard the side trim pieces if you are installing over a 27" wide oven.
- Cutout dimensions are the same for both 27" or 30" wide cabinet installations.

IMPORTANT: This oven is not approved for use above another built-in Speedcook oven, a side by side installation or below a countertop.

- For personal safety, this oven cannot be installed in a cabinet arrangement such as an island or peninsula.

- The oven must be installed at least 36-3/4" above the floor.
- Allow for clearance to adjacent corners, walls, drawers, etc.
- Cabinets installed adjacent to wall ovens must have an adhesion spec of at least 194°F temperature rating.

The oven must be securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Weight on the oven door could cause the oven to tip and result in injury. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.

ELE

Sing

This
and
to a

- W
N
th
- T
s
ç
v

E



ully).

e is equipped with a
at mates with a standard
eptacle to minimize the
e a customer should have
checked by a qualified
eceptacle is properly
ct polarity.

g wall receptacle is
l responsibility and
it replaced with a
entacle.

the third

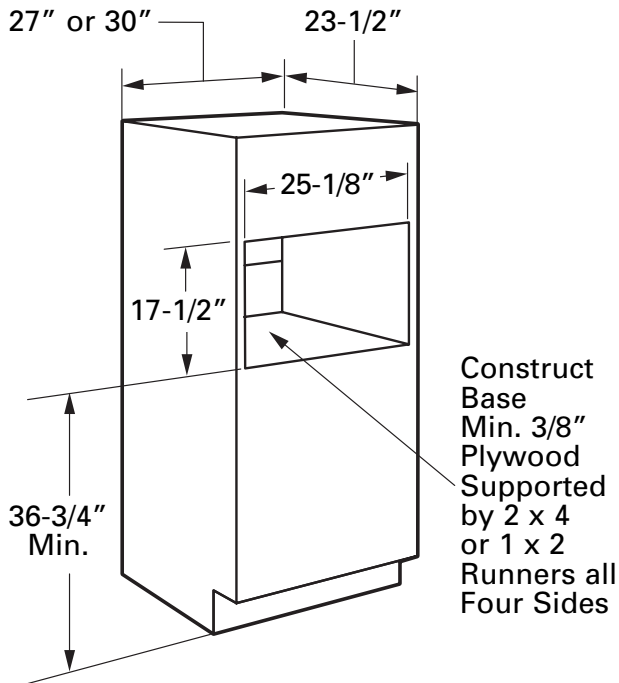
Installation Preparation

PREPARE THE OPENING

The Advantium 120 can be installed in combination with other GE/Monogram appliances. Always follow each product's Installation Instructions to complete the installation.

Single Advantium 120 Installation:

Order a 27" or 30" wide single oven cabinet or cut the opening in a wall to the dimensions shown.



- Always maintain 36-3/4" minimum height from the floor to the cutout in any single or combined installation.
- Allow 1-1/4" case trim overlap at the top and 7/8" overlap on the bottom and each side of the opening.
- Oven overlaps will conceal cut edges on all sides of the opening.

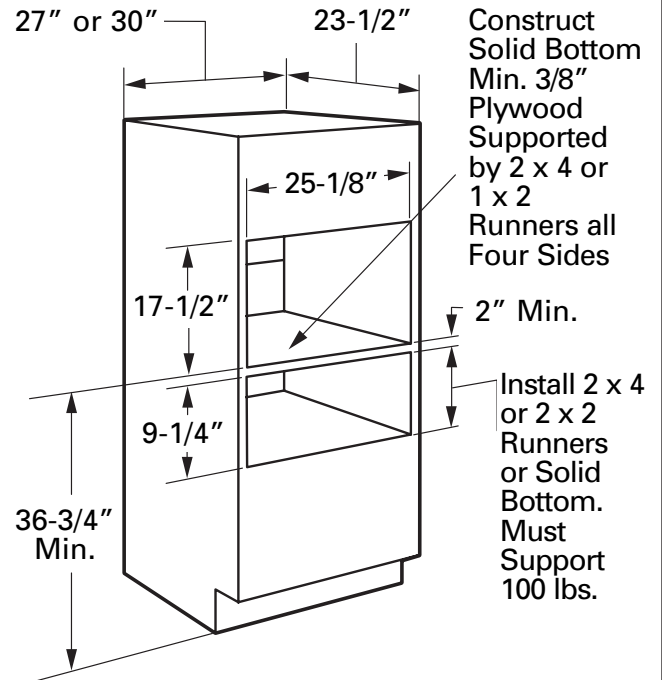
When installed over a single oven or a warming drawer, allow at least 2" between the two openings. This separation will provide clearance for bottom overlap of the Advantium 120 and the other appliance overlaps.

Construct a solid oven floor of 3/8" min. thick plywood supported by 2 x 4 runners on all sides.

- The support must be level and rigidly mounted, flush with the bottom edge of the cutout.

PREPARE THE OPENING (CONT.)

Installation over a GE/Monogram Warming Drawer:

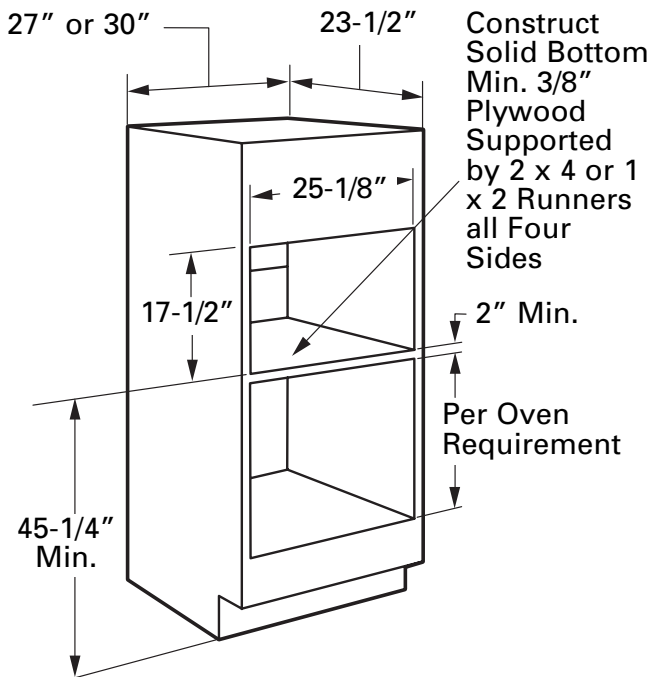


NOTE: Additional clearances between the cutouts may be required. Check to be sure the oven supports above the Warming Drawer location does not obstruct the required interior depth and height. See Warming Drawer installation instructions for details.

Installation Preparation

PREPARE THE OPENING (CONT.)

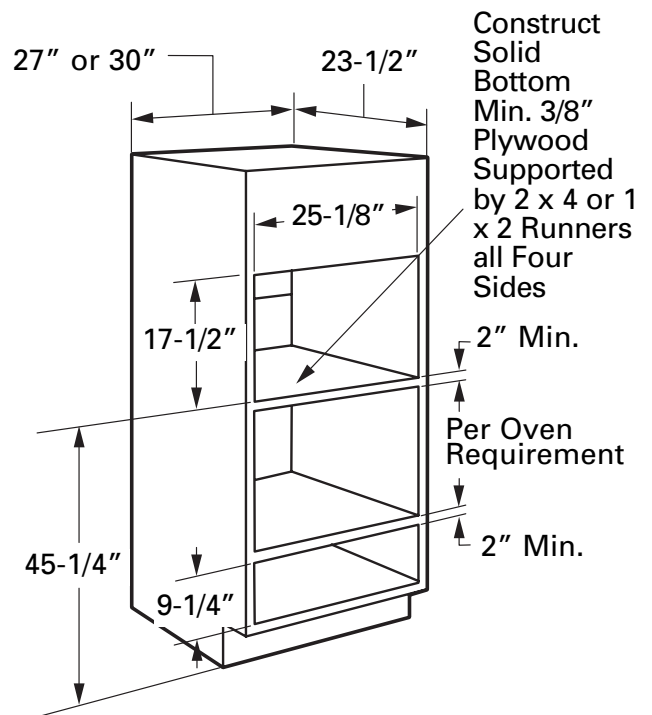
Installation over a GE/Monogram Oven:



* If you are replacing a GE/Monogram electric double oven with the combined installation of an Advantium 120 and a single oven, use the dimensions shown. The middle rail separating the two openings may need to be larger than the 2" minimum shown.

PREPARE THE OPENING (CONT.)

Installation over a GE/Monogram Oven and Warming Drawer:



NOTE: Additional clearances between the cutouts may be required. Check to be sure the oven supports above the Warming Drawer location does not obstruct the required interior depth and height. See Warming Drawer installation instructions for details.

CAUTION: For personal safety, the mounting surface must be capable of supporting the cabinet load, in addition to the added weight of this approximate 75 pound product, plus, additional oven loads of up to 50 pounds or a total weight of 125 pounds.

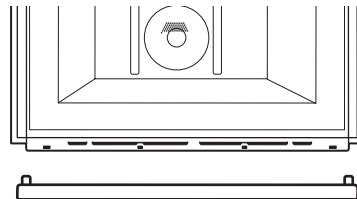
MISE EN GARDE : Pour votre sécurité personnelle, la surface de montage doit être capable de supporter le poids du cabinet, en plus du poids supplémentaire du produit, soit 34 kg, en plus du poids supplémentaire du four pouvant aller jusqu'à 22,7 kg, ou un poids total de 56,7 kg.

REMOVE THE PACKAGING

- Lift the oven out of the carton.
- Remove all packing material and tape.
- Open the door and remove parts box.
- Locate parts package containing mounting screws.

Installation

- Align bottom trim tabs to slots in the bottom of the oven.

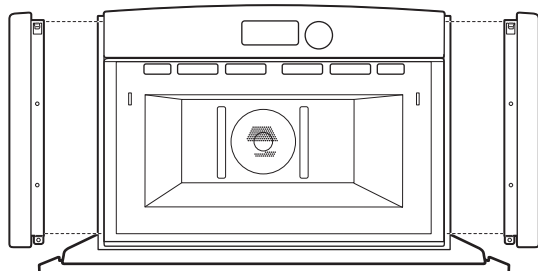


- Secure the bottom trim to the bottom of the oven using 3 brass screws provided.

Installation

STEP 3 INSTALL SIDE TRIM

FOR 30" CABINET INSTALLATION ONLY. SKIP THIS STEP IF YOU HAVE 27" WIDE CABINERY.



- Open the oven door.
- Hang the side trim pieces on the tabs behind the oven flange. The screw holes in the side trim should align with the holes in the oven flange.
- Check to be sure the oven is pushed back into the opening and against the cabinet frame.

Notes

Notes

NOTE: While performing installations described in this book, safety glasses or goggles should be worn.

NOTE: Product improvement is a continuing endeavor at General Electric. Therefore, materials, appearance and specifications are subject to change without notice.

Pub. No. 49-40459

05-05 JR

Printed in Korea



*GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225*

© 2005 General Electric Company

Instrucciones de instalación



**Advantium™ 120 Hornos
empotrados SpeedCook**

SCB1000
SCB1001
ZSC1000
ZSC1001

Información de seguridad



ANTES DE COMENZAR

Lea con cuidado todas las instrucciones.

- **IMPORTANTE:** guarde estas instrucciones para uso del inspector local.
- **IMPORTANTE:** respete todos los códigos y ordenanzas regulatorias.
- **Nota al instalador:** asegúrese de dejarle estas instrucciones al consumidor.
- **Nota al consumidor:** guarde estas instrucciones junto con su Manual del propietario para referencia futura.
- **Nivel de habilidad:** la instalación de este aparato requiere habilidades mecánicas y eléctricas básicas.
- **Tiempo total:** 1 hora.
- La instalación adecuada es responsabilidad del instalador.
- La garantía no cubre fallas producidas por la instalación inadecuada del producto. Consulte el Manual del propietario para obtener información sobre la garantía.

IMPORTANTE

- Use este horno únicamente para los fines para los que está destinado.
- Nunca use el horno como calefacción o para calentar una habitación. El uso prolongado del horno sin la ventilación adecuada puede ser peligroso.



PRECAUCIÓN:

Para su seguridad personal, retire el fusible doméstico o el disyuntor antes de comenzar la instalación, para evitar lesiones severas o fatales.



PRECAUCIÓN:

Para su seguridad personal, la superficie de montaje debe poder sostener la carga del gabinete, además del peso adicional de las 75 libras del producto, más las cargas adicionales del horno de hasta 50 libras o un peso total de 125 libras.



PRECAUCIÓN:

Para su seguridad personal, este producto no puede ser instalado en arreglos de alacena, como por ejemplo, islas, penínsulas o debajo de superficies de trabajo.

ÍNDICE

Información sobre el diseño

Modelos disponibles	3
Dimensiones del producto y espacio libre	3
Herramientas necesarias	3
Partes incluidas	3
Planificación anticipada	4

Preparación para la instalación

Requisitos eléctricos	5
Prepare la apertura	6
Retire el embalaje	7

Instrucciones de instalación

Paso 1, deslice el horno dentro del corte	8
Paso 2, instale el recorte inferior	8
Paso 3, instale el recorte lateral	9
Paso 4, instale los tornillos de montaje	9
Paso 5, finalice la instalación	9

Información sobre el diseño

MODELOS DISPONIBLES

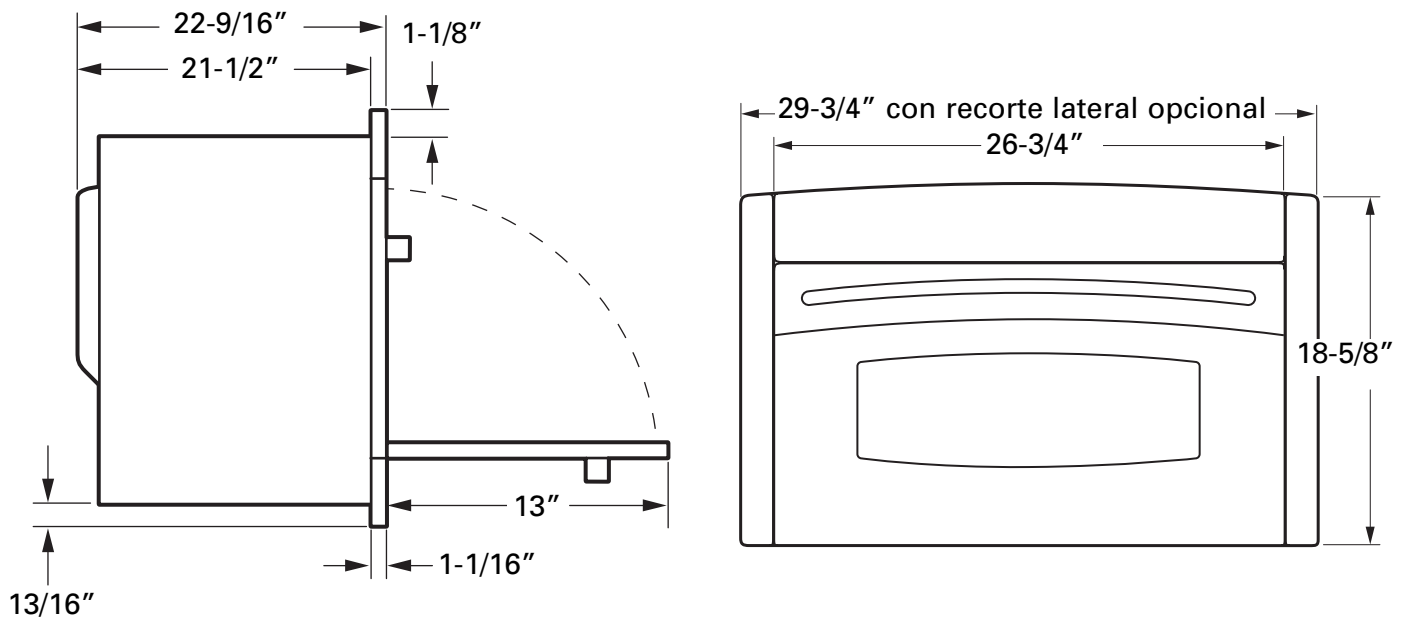
Modelos Profile:

SCB1000 WW – Blanco
SCB1000 BB – Negro
SCB1000 CC – Almendra
SCB1001 SS – Acero inoxidable

Modelos Monogram:

ZSC1000 BB – Negro
ZSC1001 SS – Acero inoxidable

DIMENSIONES DEL PRODUCTO Y ESPACIO LIBRE



HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Destornillador Phillips N.º2
- Taladro manual
- Broca para taladro de alta velocidad de 1/8" de diámetro
- Destornillador para tornillos de cabeza ranurada de 3/8"

PARTES INCLUIDAS

- 6 tornillos de latón (3 necesarios, 3 adicionales)
- 5 tornillos de color combinado (4 necesarios, 1 adicional)
- 2 piezas de recorte lateral
- Recorte inferior

Información sobre el diseño

PLANIFICACIÓN ANTICIPADA

- Estos hornos pueden instalarse directamente en alacenas para horno de 27" o 30" de ancho.
- La superficie delantera del horno quedará casi al mismo nivel que las puertas de las alacenas circundantes.
- Este horno puede instalarse sobre cualquier horno empotrado individual GE o GE Monogram o sobre un cajón calentador, o ambos.
- Se proporcionan piezas de recorte lateral en colores combinados para su instalación en un espacio de 30" de ancho. Use el recorte lateral cuando instale el horno sobre un horno o un cajón calentador con una pared de 30" de ancho. Si lo instala sobre un horno de 27" de ancho, descarte las piezas de recorte lateral.
- Las dimensiones del corte son las mismas para las instalaciones de alacenas de 27" o 30" de ancho.

IMPORTANTE: este horno no está aprobado para usarlo sobre otro horno Speedcook empotrado, una instalación pegada a otra o debajo de una superficie de trabajo.

- Para su seguridad personal, este horno no puede ser instalado en arreglos de alacenas, como por ejemplo, una isla o una península.

- El horno debe instalarse por lo menos a 36 3/4" del piso.
- Deje espacio libre para esquinas, paredes, cajones adyacentes, etc.
- Las alacenas instaladas al lado de hornos de pared deben tener una especificación de adhesión de potencia de temperatura de por lo menos 194° F.

El horno debe instalarse en forma segura en una alacena sujeta firmemente a la estructura de la casa. Si coloca peso sobre la puerta del horno, éste podría volcarse y provocar lesiones. Nunca permita que nadie se trepe, se siente o se cuelgue de la puerta del horno, ni que se pare sobre ella.

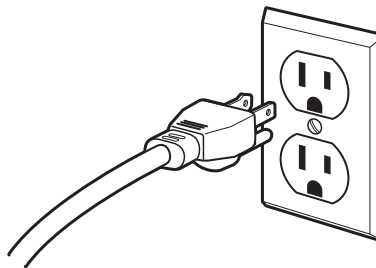
Preparación para la instalación

REQUISITOS ELÉCTRICOS

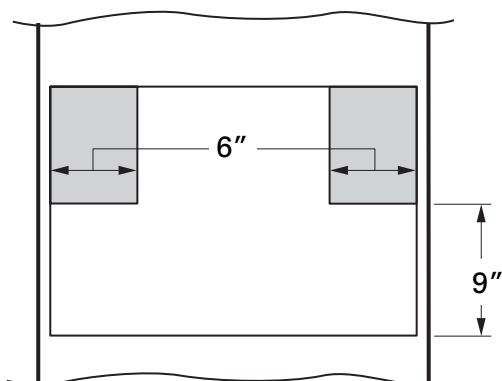
Instalación única del Advantium 120:

Este producto requiere un circuito de 120 voltios, 60 Hz, 15 amp y toma 1.8 kilovatios. Este producto debe conectarse a un circuito de alimentación del voltaje y la frecuencia adecuados.

- El tamaño del cable debe respetar los requisitos del Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code) o el código local en vigencia para esta potencia de kilovatios.
- El cable y el enchufe de suministro de energía deben llevarse hacia un receptáculo individual conectado a tierra, en un circuito derivado de 15 ó 20 amperios. La caja de distribución debe estar ubicada al alcance del cable de alimentación de 48".



UBICACIÓN ELÉCTRICA



Coloque la caja del tomacorriente en el área sombreada

Instale un tomacorriente eléctrico empotrado en la pared posterior de la abertura a 6" de cada lado y por lo menos a 9" sobre el piso del corte.

IMPORTANTE: (lea con atención).

El cable de alimentación de este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (conexión a tierra) que se acopla a un receptáculo de pared con conexión a tierra de tres patas estándar para minimizar la posibilidad de choque eléctrico. El cliente debe hacer que un electricista calificado controle el receptáculo de pared y el circuito para asegurarse de que el receptáculo esté correctamente conectado a tierra y tenga la polaridad apropiada.

- Cuando existe un receptáculo de pared de dos patas estándar, el cliente tiene la responsabilidad y la obligación personal de cambiarlo por un receptáculo de pared de tres patas correctamente conectado a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o eliminar la tercera (conexión a tierra) pata del cable de alimentación.

NO USE ESTE PRODUCTO CON UN CABLE DE EXTENSIÓN.

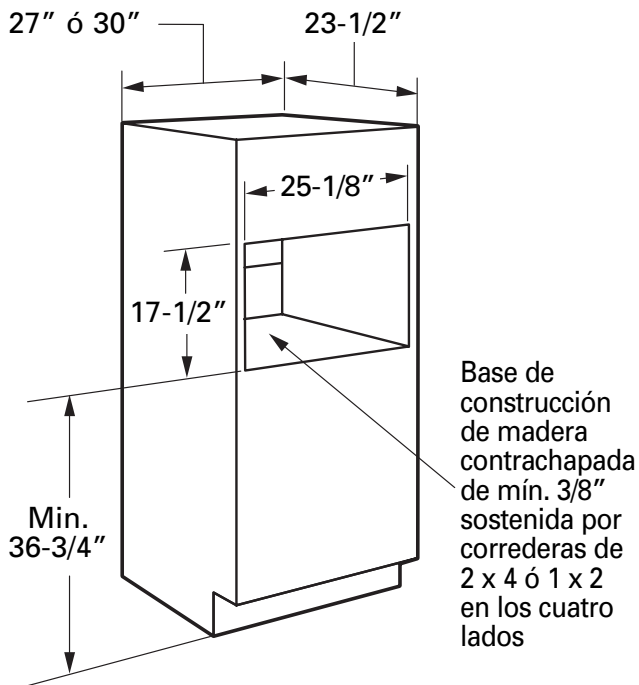
Preparación para la instalación

PREPARE LA ABERTURA

El Advantium 120 puede instalarse en combinación con otros aparatos GE/Monogram. Siempre siga las indicaciones de instalación de cada producto para realizar la instalación.

Instalación única del Advantium 120:

Pida una alacena para horno único de 27" o 30" de ancho o corte la abertura en la pared de acuerdo con las dimensiones indicadas.



- Siempre mantenga una altura mínima de 36 3/4" desde el suelo hasta el corte en todas las instalaciones únicas o combinadas.
- Tenga en cuenta el espacio para la superposición de un recorte de caja de 1 1/4" en la parte superior, 7/8" en la parte inferior y a cada lado de la abertura.
- La superposición de los recortes ocultará los bordes cortados en todos los lados de la abertura.

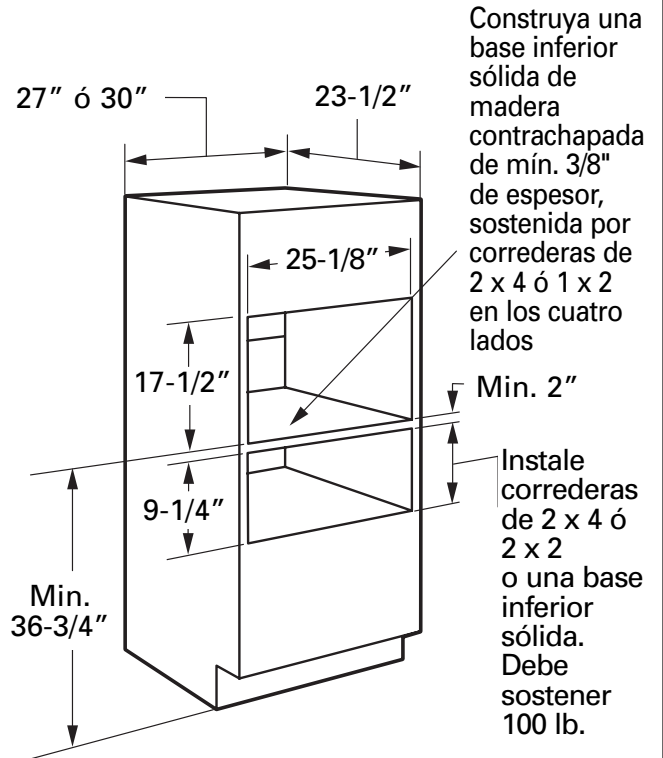
Cuando se instale sobre un horno único o un cajón calentador, deje un espacio de por lo menos 2" entre las dos aberturas. Esta separación proporcionará el espacio necesario para la superposición del recorte inferior del Advantium 120 y la superposición de los demás elementos del aparato.

Construya un piso de horno sólido para el horno de madera contrachapada de mín. 3/8" de espesor sostenido por correderas de 2 x 4 en todos los lados.

- El sostén debe estar nivelado y montado con rigidez, empotrado en el borde inferior del corte.

PREPARE LA ABERTURA (CONT.)

Instalación sobre un cajón calentador GE/Monogram:

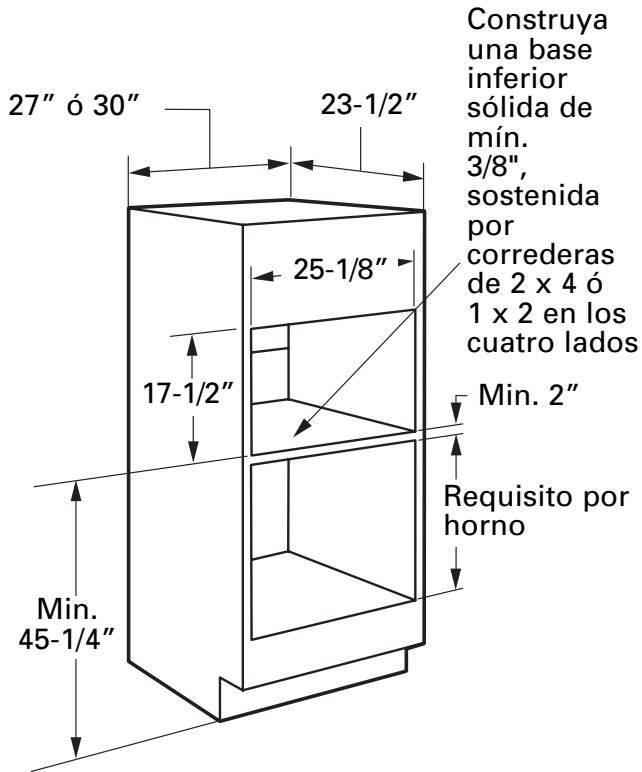


NOTA: es posible que se requieran espacios adicionales entre los cortes. Verifique para asegurarse de que los soportes del horno sobre el cajón calentador no obstruyan la profundidad y la altura interior necesarias. Consulte las instrucciones de instalación del cajón calentador para obtener más detalles.

Preparación para la instalación

PREPARE LA ABERTURA (CONT.)

Instalación sobre un horno GE/Monogram:



Construya una base inferior sólida de mín. 3/8", sostenida por correderas de 2 x 4 ó 1 x 2 en los cuatro lados

Min. 2"

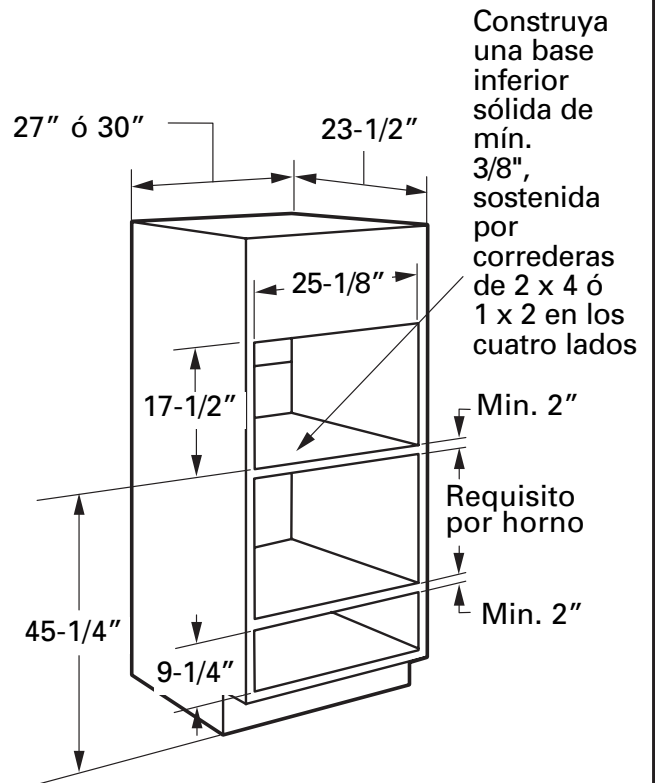
Requisito por horno

Min. 45-1/4"

* Si está reemplazando un horno eléctrico doble GE/Monogram por la instalación combinada de un Advantium 120 y un horno único, use las dimensiones indicadas. Es posible que el riel del medio que separa las dos aberturas deba ser mayor que el mínimo de 2" indicado.

PREPARE LA ABERTURA (CONT.)

Instalación sobre un horno y un cajón calentador GE/Monogram:



Construya una base inferior sólida de mín. 3/8", sostenida por correderas de 2 x 4 ó 1 x 2 en los cuatro lados

Min. 2"

Requisito por horno

Min. 2"

NOTA: es posible que se requieran espacios adicionales entre los cortes. Verifique para asegurarse de que los soportes del horno sobre el cajón calentador no obstruyan la profundidad y la altura interior necesarias. Consulte las instrucciones de instalación del cajón calentador para obtener más detalles.

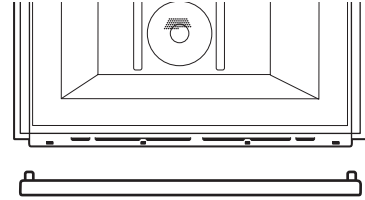
PRECAUCIÓN: para su seguridad personal, la superficie de montaje debe poder soportar la carga de la alacena, además del peso adicional de este producto de 75 libras aproximadamente, más las cargas adicionales del horno de hasta 50 libras o un peso total de 125 libras.

RETIRE EL EMBALAJE

- Saque el horno de la caja.
- Retire todo el material y la cinta de embalaje.
- Abra la puerta y saque la caja con las piezas.
- Tome el paquete de repuestos que contiene los tornillos de montaje.

Instalación

- Alinee las lengüetas del recorte inferior con las ranuras de la parte inferior del horno.



- Ajuste el recorte inferior del horno usando los 3 tornillos de metal incluidos.

Notas

Notas

NOTA: Al realizar las instalaciones descritas en este libro, deben utilizarse anteojos o gafas de seguridad.

NOTA: La mejora de los productos es un esfuerzo permanente de General Electric. Por lo tanto, los materiales, la apariencia y las especificaciones están sujetos a cambios sin notificación alguna.

Pub. Nro. 49-40459

05-05 JR

Impreso en Corea



*GE Consumer & Industrial
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225*

© 2005 General Electric Company

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>