

Owner's Manual

Advantium®
240V Speedcook Oven

For Models:

ZSC2201
ZSC2202

Introduction

Your new Monogram Advantium 240V Oven makes an eloquent statement of style, convenience and kitchen planning flexibility. Whether you chose it for its purity of design, assiduous attention to detail—or for both of these reasons—you'll find that your Monogram oven's superior blend of form and function will delight you for years to come.

Your Monogram oven was designed to provide the flexibility to blend in with your kitchen cabinetry. Its sleek design can be beautifully integrated into the kitchen.

The information on the following pages will help you operate and maintain your oven properly.

If you have any questions, visit our Website at: monogram.com

Contents

Advantium

Cooking controls.....	16
Oven features.....	15
Safety	4–13
Getting to know the Advantium	14

Speedcooking

Cooking tips.....	18
Custom speedcook.....	22
Favorite recipes.....	23, 24
Power level.....	20
Repeat last	22
Resume feature.....	22
Speedcook cookware	18
Speedcook-safe cookware	6, 11
Things that are normal	17
Using the pre-set speedcook menu	21

Other Cooking Functions

Broiling and toasting.....	26
Convection baking.....	25
Warming and proofing	27

Microwaving

Cook by time	29
Cooking tips.....	28
Defrost by food type	31
Defrost by time	30
Defrosting tips	30
Express.....	19, 30
Favorite Recipes	30
Microwave power level(s).....	29
Microwave-safe cookware.....	7, 12
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy	8, 13
Sensor cooking.....	32, 33
Things that are normal	28
Using pre-set microwave selections	29

Other Features

Automatic fans.....	35
Auto recipe convert	34
Beeper volume	34
Control lockout	35
Clock.....	19, 34
Cook time completed.....	33
Delay Start.....	34
Help	35
Review.....	34
Scroll speed.....	34
Timer	35

Care and Cleaning

Cleaning the halogen lamps and mica sheet	37
Cleaning the inside.....	36
Cleaning the outside and storage drawer (on some models)	38
Cooking trays and wire rack.....	37
Removable turntable	36

Troubleshooting

Problem Solver.....	39, 40
---------------------	--------

Consumer Support

Consumer Support	43
Warranty	Back Cover

Consumer Information

Advantium Oven

Before using your oven

Read this manual carefully. It is intended to help you operate and maintain your new oven properly.

Keep it handy for answers to your questions.

If you don't understand something or need more help, there is a list of toll-free consumer service numbers included in the back section of this manual.

OR

Visit our Website at: **monogram.com**

Write down the model & serial numbers

You'll find them on a label under the oven.

Fill out and return the Consumer Product Registration Card that is packed with this product.

Before sending in the card, please write the numbers here:

Model Number

Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your cooktop.

If you received a damaged oven

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the oven.

Save time & money

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.

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 need service

To obtain service, see the Consumer Services page in the back of this manual.

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are some steps to follow for further help.

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

▲ WARNING

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

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

- Read all instructions before using this appliance.
- Read and follow the specific precautions in the PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY section on page 7.
- 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.

INSTALLATION

- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found on page 7.
- This microwave is UL listed for standard wall installation. See installation instructions for approved appliances to mount over and under the microwave.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter
- Do not immerse cord or plug in water.
- 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.
- Do not mount this appliance over a sink.

TO REDUCE THE RISK OF FIRE IN THE CAVITY:

- Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
- If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not store any materials in this oven when not in use. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use. All racks should be removed from oven when not in use.
- Do not operate the microwave feature without food in the oven.
- 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.
- The wire oven rack should not be used for speedcook or microwave cooking to prevent arcing.

TO REDUCE THE RISK OF BURNS:

- Be careful when opening containers of hot food. Use pot holders and direct steam away from face and hands.
- Vent, pierce, or slit containers, pouches, or plastic bags to prevent build-up of pressure.
- Be careful when touching the turntable, door, racks, or walls of the oven which may become hot during use.
- Liquids and certain foods heated in the microwave oven can present a risk of burn when removing them from the microwave. The potential for a burn is greater in young children, who should not be allowed to remove hot items from the microwave.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

▲WARNING Continued

OPERATING

- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not operate the oven without the turntable in place. The turntable must be unrestricted so it can turn.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/convection oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not use paper products in oven when appliance is operating in any cooking mode except microwave.
- 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.
- Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
- Do not cover racks or any other part of the oven with meal foil. This will cause overheating of the oven.
- 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.
- This oven is not approved or tested for marine use.

CLEANING

- Keep the oven free from grease buildup.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

SUPER HEATED 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 Arcing can occur during both speedcooking and microwave cooking. If you see arcing, press the **CANCEL/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 manual.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

⚠ WARNING SPEEDCOOK OVEN-SAFE COOKWARE

- The oven and door will get very hot when speedcooking.
- Cookware will become hot. 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, metal trays or any part of the oven with metal foil. This will cause arcing in the oven.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Do not use the wire oven rack for speedcook.
- Place food directly on the metal trays when cooking unless prompted by the oven to do otherwise.
- Any non-metal 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.
- Use of the clear glass tray when speedcooking will result in inferior cooking performance and possible cracking of the glass tray.
- Use only the metal trays specified for use with this oven. Other metal trays are not designed for use with this oven and will result in inferior cooking performance.



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



Put food directly on the **metal grill tray** to speedcook.



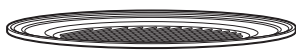
Put food directly on the metal tray to convection bake, warm or toast.

⚠ WARNING OVEN-SAFE COOKWARE FOR BAKING, BROILING, WARMING, PROOFING & TOASTING

- The oven and door will get very hot when convection baking, broiling, warming or toasting.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Do not cover dishes or use plastic containers, plastic cooking/roasting bags, plastic wrap, wax paper or paper when broiling or toasting.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- Use the wire oven rack when convection baking or warming on two levels.
- Place food directly on the metal trays when cooking unless the recipe requires a dish.
- 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.
- Use of the clear glass tray when convection baking, broiling, warming or toasting will result in inferior cooking performance.



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



Put food directly on the **metal grill tray** to speedcook.



Put food directly on the metal tray to convection bake, warm or toast.



Put food directly on the wire rack or in the appropriate dish and place on the rack when baking or warming on multiple levels.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Advantium Oven

⚠ WARNING MICROWAVE-SAFE COOKWARE

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 a metal tray during microwave cooking will result in inferior cooking performance.
- 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 manual. When using foil in the oven, keep the foil at least 1" away from the sides of the oven.
- If you use a meat thermometer while cooking, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Some foam 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 instructions. 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. Plastic may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.
- Do not use the wire oven rack for microwaving.

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 adult supervision.



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



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

GROUNDING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING Improper grounding can result in a risk of electric shock.

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

NOTICE: PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

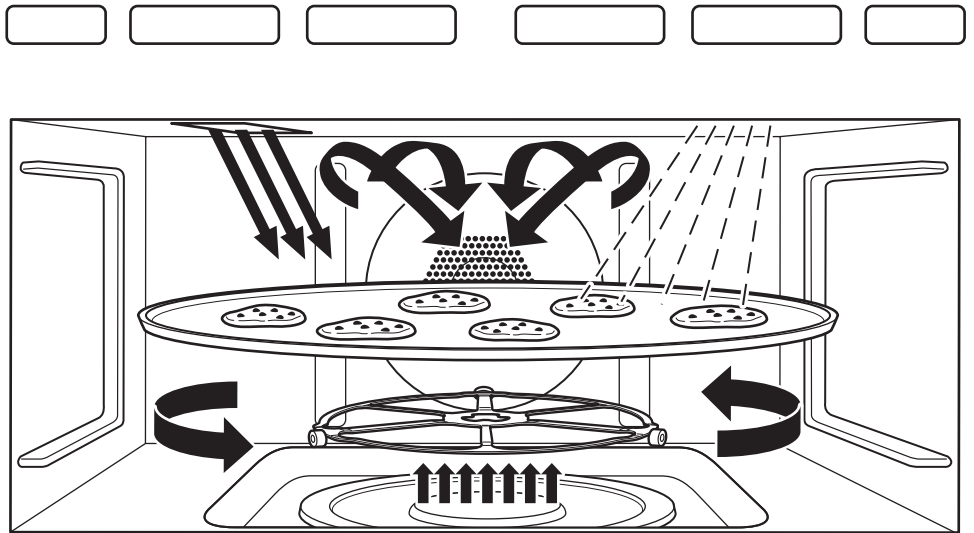
STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

⚠ WARNING This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

Getting to know the Advantium

The 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 convection system and ceramic heater assist in the cooking, with a “microwave boost” added in some cooking algorithms. Food cooks evenly and fast, retaining its natural moisture.



The Advantium oven is capable of speedcooking, convection baking, broiling, toasting, warming, proofing and microwaving. The Speedcook feature is the biggest benefit of the Advantium oven.

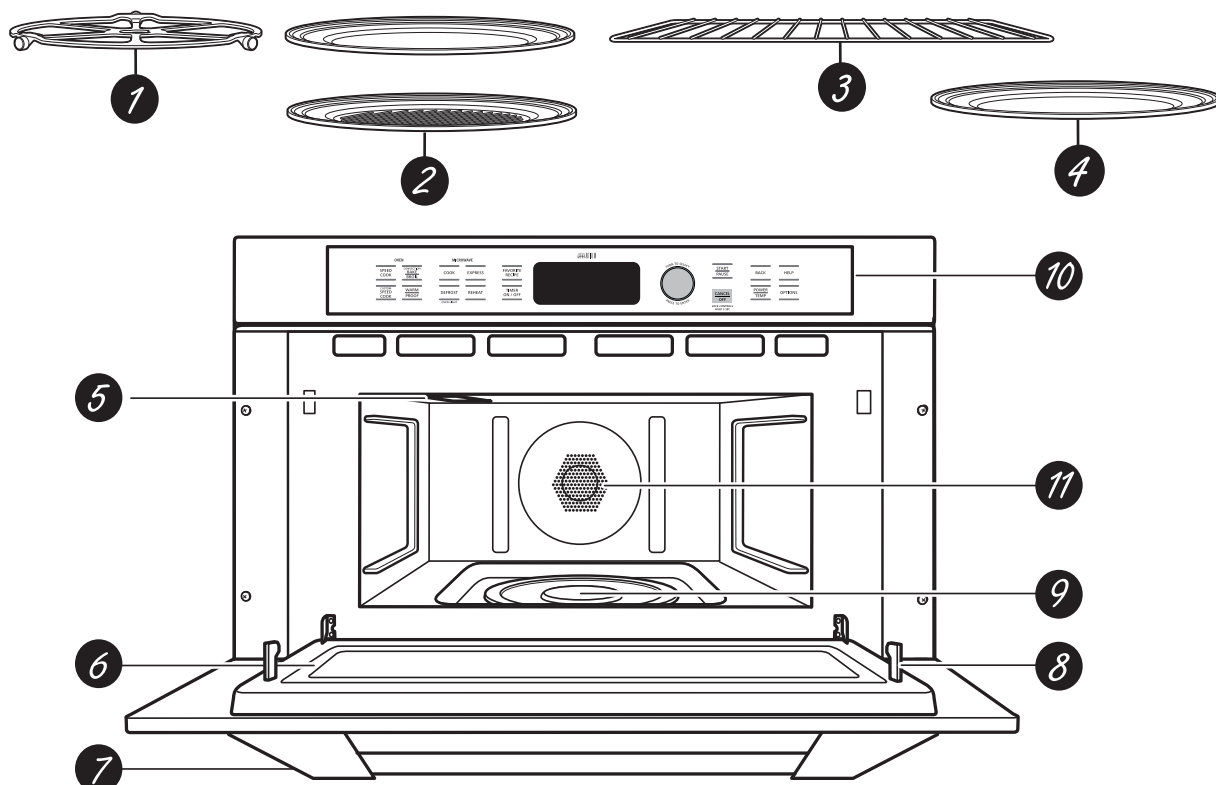
No preheating is required to speedcook. Place the food in the oven and start cooking immediately. You see timesaving because there is no preheat and because speedcook cooks faster.

Oven Features

Advantium Oven

Oven features

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



- 1 Turntable**
The turntable must always be in place, on the oven floor, for all cooking. Be sure the turntable is seated securely over the spindle in the center of the oven with the marked side facing up.
- 2 Metal Tray or Metal Grill Tray**
Put food directly on the metal tray or metal grill tray and place on the turntable when using the speedcook, broil, toast, warm and convection bake features.
- 3 Wire Oven Rack**
Put food directly on the metal tray or in an oven-safe dish on the wire oven rack only when convection baking on two levels.
- 4 Clear Glass Tray**
Place on turntable when using microwave features. Place food or microwave-safe cookware directly on tray.
- 5 Upper Halogen Lamps**
Two 1200W halogen lamps cook food from above in speedcook, broil and toast.
- 6 Window**
Allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 7 Door Handle**
Pull to open the door.
- 8 Door Latches**
The door must be securely latched for the oven to operate.
- 9 Lower Ceramic Heater**
One 500W ceramic heater cooks food from the bottom in speedcook, broil and toast.
- 10 Control Panel**
The pads used to operate the oven are located on the control panel.
- 11 Rear Convection System**
One 1500W heating element cooks food with a convection fan circulating the hot air throughout the cavity in speedcook, broil, convection bake, toast and warm.

Controls

Advantium Oven

Cooking controls

With your Advantium oven, you can cook with high-intensity halogen lights, ceramic heaters, 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 CONVECTION BAKE/BROIL**
Press this pad to convection 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 create a warm environment useful for raising yeast-leavened products.
- 5 COOK (Microwave)**
Press this pad to microwave food.
- 6 EXPRESS (Microwave)**
Press for 30 seconds of microwave cooking time. Each time the pad is pressed an additional 30 seconds is added to the remaining cooking time. The oven starts immediately.
- 7 DEFROST (Microwave)/OVEN LIGHT**
Press this pad to defrost frozen foods, soften or melt. While cooking, press this pad to light the cavity for 4 seconds.
- 8 REHEAT (Microwave)**
Press this pad to reheat previously cooked foods, a plate of leftovers or beverages.
- 9 FAVORITE RECIPE**
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 CANCEL/OFF**
Press this pad to cancel **ALL** oven programs except the control lock, clock and timer.
- 15 BACK**
Press this pad to step back one or more levels in the program process.
- 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 power levels.
- 18 OPTIONS**
Press this pad to set the *Clock* and access the *Beeper Volume*, *Auto Recipe Convert*, *Display Scroll Speed*, *Delay Start* and *Reminder* features.

Using speedcook features

⚠ WARNING

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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 **metal tray** or **metal grill tray** to speedcook.

- 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 any time during cooking you can turn the selector dial to change the cooking time. You can change power levels by pressing POWER/TEMP.
- Speedcooking meats in the oven may produce smoke.
- To cook for additional time after a cooking cycle has been completed, use the Resume feature as instructed on the display.

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.

Cooling Fans

- The fans will be on during cooking. At the end of cooking, the fans may continue to run for a short time to cool internal components. The fans 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. Be cautious of steam or vapor that may escape from around the door.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic, or foil when speedcooking.
- 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 electronic control is turning components on and off.

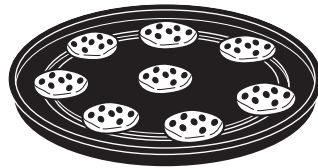
Interference

- 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.

Cooking tips for best results

To ensure consistent and even browning when cooking foods directly on the metal tray, arrange food as shown below.

Foods can touch but should not overlap.



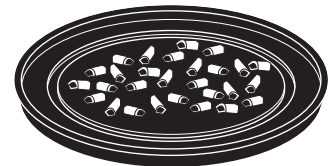
Circular pattern
(Example: biscuits, cookies)



Side by side pattern
(Example: meats and poultry)



Spoke pattern
(Example: crescent rolls, breadsticks)



Single layer
(Example: appetizers)

Fresh meat, chicken, fish or seafood that has been frozen should be thawed before cooking. (The microwave defrost feature can be used.) For other frozen prepackaged foods, follow package directions.

Speedcook cookware

- Follow cookware suggestions on the oven display or in the Cookbook or Cooking Guide.
- Cookware will become hot. Oven mitts will be needed to handle the cookware.
- Place food directly on the metal tray or metal grill tray when cooking, unless prompted by the oven to do otherwise.
- Use the metal tray in the same way you would use a shallow baking pan or baking tray.
- In addition to the cookware provided, you can use non-metal casserole dishes, pie plates and other heat-safe cookware. Place them directly on the turntable.



- Be sure to select a size that will rotate easily.
- Place the metal tray or metal grill tray on the turntable. Place glass or ceramic cookware on the tray.
- Do not use cookware or coverings made of paper, plastic, or foil when cooking during a speedcook cycle.

Advantium Quick Start

Advantium Oven

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.

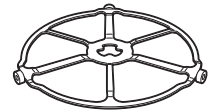
The clock is designed to turn off when unit is idle for 30 seconds to minimize the standby power usage. The clock will turn on when unit is in use or door is opened. There is not an override option available based on the DOE energy requirements.

Microwaving with Express



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

The oven starts immediately.

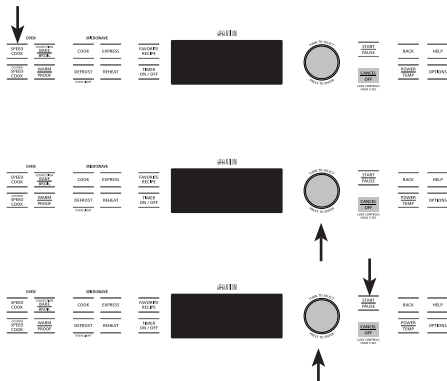


The **turntable** must always be in place when using the oven.



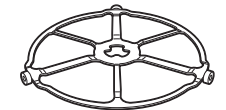
The **clear glass tray** should always be in place when **microwaving**.

Begin speedcooking



1. Press the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial to FOOD MENU. Press the dial to enter.
3. Turn the dial to select the type of food category you want. Press the dial to enter it.
4. Turn the dial to select the specific food. Press the dial to enter it.
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.
6. Once the display shows **ADJUST TIME OR START**, either press the dial or start pad to start cooking.

- Press **CANCEL/OFF** at any time to stop cooking.

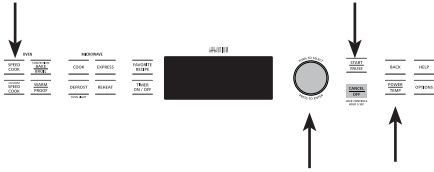


The **turntable** must always be in place when using the oven.



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

Speedcook power level



The Advantium uses power from high intensity halogen lamps, a ceramic heater, a convection system and microwaves to cook food from the top, bottom and interior simultaneously to seal in moisture and flavor.

When using the pre-set menu foods, the power levels are already selected for you. However, power levels can be adjusted when using pre-set menu foods and CUSTOM SPEEDCOOK.

Each power level gives you halogen lamp or ceramic heater power and microwave energy for a certain percentage of the time or provides heating from the convection system.

For example:

- U-07 Upper halogen lamp on 70% of the time.
- L-07 Lower ceramic heater on 70% of the time.
- C-06 Convection element heats oven to 350°F.
- M-05 Microwave on 50% of the time.

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

1. Press the SPEEDCOOK pad and select your food (follow instructions from *Using the pre-set speedcook menu*).
2. When display shows ADJUST TIME or START, press the POWER LEVEL pad.

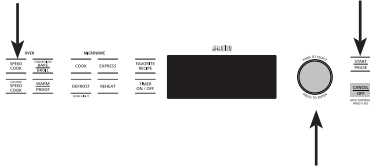
If you do not want to change one of the settings, just press the dial to move to the next selection.

3. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to change the lower power level. Press the dial to enter.
5. Turn the dial to change the microwave power level. Press the dial to enter.
6. Turn the dial to change the convection power level. Press the dial to enter.
7. Press the START/PAUSE pad or the selector dial to start cooking.

Follow these general guidelines when selecting the best U=, L=, M= and C= settings for your favorite recipe:

- 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: muffins, roasts, casseroles) or that require a longer cook time.
- L = Select a higher setting for thick or dense foods that may not cook quickly in the center (example: steaks, casseroles). Select a lower setting for thin foods (example: cookies).
- M = Select a higher setting to shorten cooking time for dense or heavy foods (example: casseroles, whole chicken). Select a lower setting for delicate foods (example: breads) or foods requiring longer cook times for tender results (example: stew, pot roast).
- C = Select a lower setting for more delicate foods that cook at lower temperatures. Select a higher setting (6 or above) for more robust foods or foods that cook at temperatures above 350°F.

Using the pre-set speedcook menu



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

1. Press the SPEEDCOOK pad.

If no selection is made within 15 seconds, the display will return to blank.

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** press the **START/PAUSE** pad 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.*

Speedcooking meats in the oven may produce smoke.

Pre-set speedcook menu selections

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

To review setting during cooking, press the **Selector** dial.

Food Category	Menu Selection	Food Category	Menu Selection	Food Category	Menu Selection
Appetizers	Bagel Bites Cheese Sticks Egg Rolls (Frozen) Hot Dip (2–4 Cups) Jalapeño Poppers Meat Balls (Frozen) Nachos Nuts, Roasted Onion Rings Pizza Rolls Quesadillas (fresh) Soft Pretzels (frozen) Taqitos (frozen)	Desserts	Brownies Cobbler (fresh 7x11) Coffee Cake Cookies Crisp (fresh 8x8) Pie (fresh fruit) Pie Crust Rolls (refrigerated) Turnovers	Poultry	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
Breads	Bagels (frozen) Biscuits Bread Sticks (refrigerated) Cheese Bread Crescent Rolls Dinner Rolls Garlic Bread Muffin Mixes Quick Bread (mix) Sweet Rolls/Danish Taco Shells (boxed) Texas Toast	Entree	Burritos (frozen) Chimichanga (frozen) Egg Casserole (11x7) Egg Rolls (frozen) Enchilada (fresh) Lasagna Meatloaf (9x5) Quesadillas (fresh) Stuffed Peppers Taqitos (frozen)	Sandwich	Corn Dog (frozen) Crescent Roll Hot Dog Grilled Sandwich Hot Dog in a Bun Pocket Sandwich
Breakfast	Bagels (frozen) Belgian Waffles Breakfast Burritos Breakfast Pizza Coffee Cake French Toast Hashbrown Patties Pancakes (frozen) Rolls (refrigerated) Sausage Biscuit Sausage Strudel (frozen) Sweet Rolls/Danish Turnovers Waffles (frozen)	Meats	Filet Mignon Hamburger Lamb Chops Pork Chops Ribeye Steak Sirloin Steak Strip Steak T-Bone Steak Tenderloin	Seafood	Cod Fillets Fish Sticks (frozen) Frozen Breaded Lobster Tails Orange Roughy Fillet Salmon Sea Bass Shellfish Swordfish Steak (1") Tilapia Tuna Steaks Whitefish/Cod
		Pizza	Deli/Fresh Frozen Pizza Use Precooked Crust	Side Dish	Casserole Refried Beans (16 oz) Roasted Asparagus Roasted Bell Pepper Roasted Chilies Roasted Corn Roasted Garlic Roasted Mixed Vegetables Scalloped Potatoes Stuffing (mix) Stuffed Mushrooms Stuffed Tomatoes
		Potatoes	Baked Potato Hashbrown Patties Frozen Fries Frozen Nugget Sweet Potato/Yam		

Speedcooking

Advantium Oven

Repeat last



Use this time saving feature for cooking repetitive items like cookies or appetizers.

NOTE: The last program used is stored for two hours.

1. Press and hold the SPEEDCOOK pad for 3 seconds.
2. The last pre-set food will be displayed.

3. Press the START/PAUSE pad or the selector dial to start cooking.

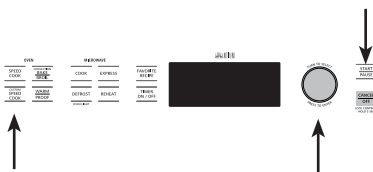
Resume feature



1. If your food needs to cook a bit longer, you can restart the oven by pressing the START/PAUSE pad or selector dial.
2. **RESUME COOKING** will be displayed and the oven will restart immediately at 10% of the original time.

The program stays in memory for 10 minutes. After that you will need to begin the program again. See *Using the pre-set speedcook menu*.

Custom speedcook



The Advantium gives you the flexibility to cook your favorite dishes.

If you want to cook a food item that is not among the pre-set selections, use custom speedcook.

1. Press the CUSTOM SPEEDCOOK pad.

If no entries are made within 15 seconds, the display will return to blank.

2. Turn the selector dial to select the cooking time. Press the dial to enter.

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

3. Turn the dial to select the upper power level. Turn the dial clockwise to increase or counterclockwise to decrease the upper power level. Press the dial to enter.
4. Turn the dial to select the lower power level. Press the dial to enter.

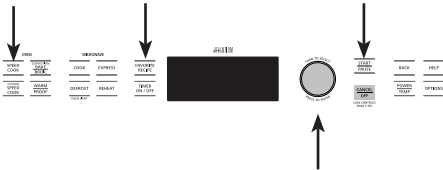
5. Turn the dial to select the microwave power level. Press the dial to enter.

6. Turn the dial to set the convection power level. Press the dial to enter.

7. Press the START/PAUSE pad or press the selector dial to start cooking.

For power level and cooking time suggestions, use your cooking guide, cookbook and the pre-set speedcook menu selections.

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 RECIPE* or the *SPEEDCOOK* pad.
2. Turn the dial until *FAVORITE RECIPE* appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the *FAVORITE RECIPE* 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 RECIPE* 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.

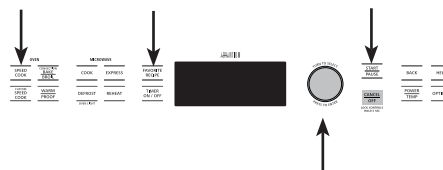
The display will prompt you to select the power level(s).

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.

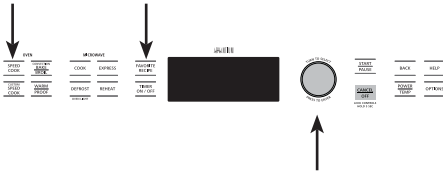
Favorite recipe—to find and use



To find and use stored favorite recipes:

1. Press the *FAVORITE RECIPE* or the *SPEEDCOOK* pad.
2. Turn the dial until *FAVORITE RECIPE* appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the *FAVORITE RECIPE* pad was pressed in Step 1.)
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



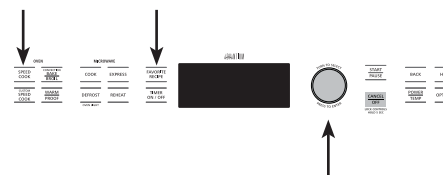
To adjust or change stored custom speedcook recipes:

1. Press the FAVORITE RECIPE or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until FAVORITE RECIPE appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the FAVORITE RECIPE pad was pressed in Step 1.)
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 cookbook.

Favorite recipe— to delete



To delete stored custom speedcook recipes:

1. Press the FAVORITE RECIPE or the SPEEDCOOK pad.
2. Turn the dial until FAVORITE RECIPE appears. Press the dial to enter. (Skip this step if the FAVORITE RECIPE pad was pressed in Step 1.)

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.

Convection baking

Advantium Oven

Convection Baking

Convection 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.

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.

Before you begin, make sure the turntable is in place. Use the metal tray at all times when single or two-level baking.



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



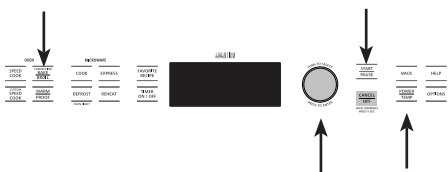
Put food or oven-safe cookware directly on the **metal tray**.



Put food directly on the metal tray or in the appropriate dish and place on **wire oven rack** when baking or warming on two levels.

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

How to Convection Bake



1. Press CONVECTION BAKE/BROIL pad.
2. Press the dial to select CONV 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 to enter.
2. Place food in oven, turn the dial to set the cook time and press to enter.
3. Press the dial or press START/PAUSE 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 preheating. The oven starts preheating immediately. Do not place food in oven. (You will be prompted to enter a cook time, after oven is preheated.)

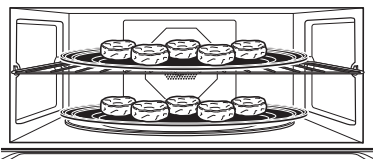
2. When the oven is finished preheating, it will signal. If you do not open the door within 1 hour, the oven will turn off automatically. Open the oven door and, using caution, place the food in the oven.
3. Close the oven door. Turn the dial to set the cook time and press to enter.
4. Press the dial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

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 set to a maximum of 179 minutes. Time can be changed during cooking by turning the dial.

Cooking Tips for Convection Baking



- When cooking items that go directly onto the metal tray, do not place the tray into the oven during preheat. Place the food directly onto the tray, and place the metal tray with food onto the turntable after the oven is finished preheating.
- When cooking items in a dish to be placed on the metal tray, place the metal tray in the oven during preheat for optimum cooking performance.
- For two-level baking, install the wire rack on the 4 rack supports and a metal tray on the turntable. Baking dishes can be placed directly onto the wire rack and the turntable.
- If baking trays are required for cooking foods like cookies or biscuits, use the metal trays supplied with the oven to place on the wire rack and on the turntable for best performance.

Broiling and Toasting

Advantium Oven

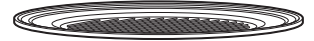
Broiling and Toasting

Broil and toast use the upper lamps, lower heater and convection system to broil or toast food similar to a conventional oven.

Before you begin, make sure the turntable is in place. Use the metal tray when toasting and the metal tray or metal grill tray when broiling.



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



Put food directly on the **metal tray** or the **metal grill tray**.

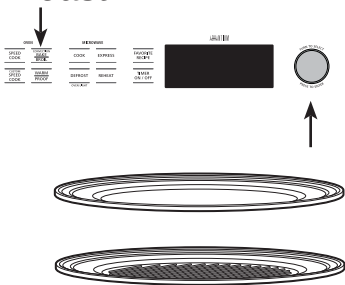
⚠ WARNING

When broiling or toasting, remember that the oven, door and dishes will be very hot!

⚠ ADVERTENCIA

Al asar o tostar, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

How to Broil or Toast



Put food directly on the **metal tray** or the **metal grill tray** to broil or toast food.

1. Press the CONV 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 to enter.
2. Place the food in the oven, turn the dial to set the cook time and press to enter.
Press the dial or START/PAUSE 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 preheating.

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 the dial or START/PAUSE pad to begin 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.

Cooking Tips for Broiling

- Broiling times may be shorter in the Advantium oven because of the use of halogen lamps. Make sure to monitor food closely to get the desired results.
- For best results when broiling, place food directly on the metal grill tray.
- Broiling meats in the oven may produce smoke.
- If preheating the oven to broil meat, preheat with the metal grill tray in the oven and place food on the hot metal tray for best searing of meat.

- Most foods should be turned halfway through broiling time. Dense foods such as meaty, bone-in chicken pieces should be turned about 3/4 of the way through broiling time.
- Remove thinner pieces as needed to prevent overcooking and drying.

Cooking Tips for Toasting

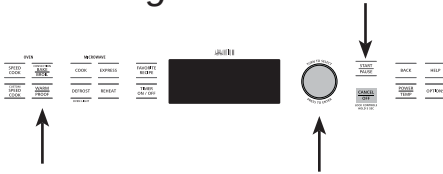
- For best results when toasting, use the metal tray.
- Most foods should be turned over 2/3 of the way through toasting time when not preheating.
- When using the preheat option, turn food halfway through the cooking time.

- To crisp exterior but maintain moistness inside foods, preheat the oven.
- To crisp exterior and crisp the inside too, do not preheat the oven.
- Toast thicker pieces a longer time, thinner pieces a shorter time.

Warming and Proofing

Advantium Oven

Warming



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



Put food or oven-safe cookware directly on the **metal tray** to warm.

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
MEDIUM.....160–195°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 metal tray.
- Select the LOW and CRISP settings. Preheat the oven for 10 minutes.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Tips for Crisp Foods:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheating is not necessary except for crisping stale items. (See *To Crisp Stale Items*.)

Tips for Moist Foods:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheating is not necessary.

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 **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 is in place with the side marked "TOP" facing up. Use the clear glass tray.

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

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 not come on during any cooking cycle. To view food in the oven, press the DEFROST pad while cooking to light the cavity for 4 seconds.

Oven Heat

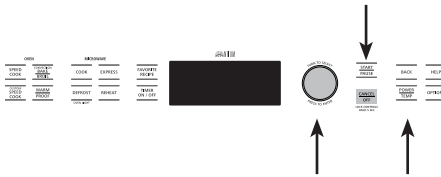
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Oven mitts may be needed to handle the cookware.
- Steam or vapor may escape from around the door.

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.

Microwave power level(s)

The microwave power level is automatically set on all microwave features but you can change it on some features for more flexibility.



1. First, follow directions for COOK BY TIME, COOK BY TIME 1 & 2, EXPRESS or DEFROST BY TIME.
 2. Press the POWER/TEMP pad.
 3. Turn the dial clockwise to increase and counterclockwise to decrease 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.

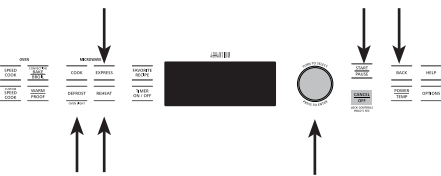
Med-High 7: Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

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.

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 return to blank.
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 prompted by the oven. Press the dial after each selection.

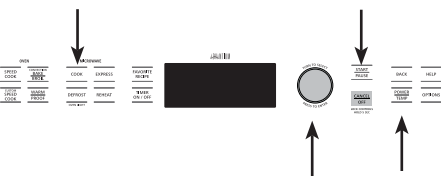
4. Press the dial or the START/PAUSE pad to start cooking.

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.

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.

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

To change the power level if you don't want full power, press the POWER/ TEMP pad before 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.

- The power level is automatically set at high, but you can change it for more flexibility. (See *Microwave power levels* for instructions.)

Favorite recipes

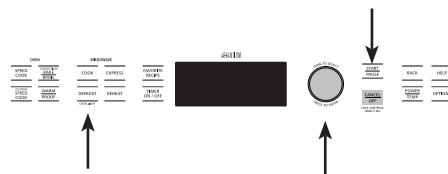
See the Favorite recipe sections in the Speedcook section of this book for instructions on how to save, use, change or delete a favorite recipe.

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 defrosted in the package when using DEFROST BY TIME. 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.
- When defrosting 3 or more pounds of ground or cubed meat, remove defrosted portions at the turn signals.

Defrost by time



Use DEFROST BY TIME 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 *Microwave power levels* for instructions.)

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.

The diagram illustrates a data model and its instance. On the left, a 'DATA' section contains two tables:

TABLE 1	
CODE	DESCRIPTION
0000	00000000
0001	00000001
0002	00000002
0003	00000003
0004	00000004

TABLE 2	
CODE	EXPENSE
0000	00000000
0001	00000001
0002	00000002
0003	00000003
0004	00000004

On the right, a 'DATABASE' section shows a cylinder icon labeled 'DATA MODEL' and a box labeled 'DATA INSTANCE' containing the following data:

TABLE 1	TABLE 2
0000	00000000
0001	00000001
0002	00000002
0003	00000003
0004	00000004

Arrows indicate the flow of data from the individual tables to the database instance.

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.*

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

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

Microwave sensor cooking tips

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

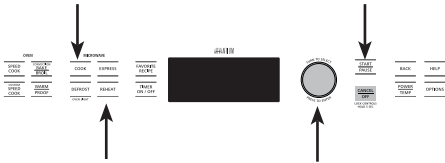


Dry off dishes so they don't mislead the sensor.

MICROWAVE SENSOR PROGRAMS

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

To use all sensor programs



The 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.

NOTE: Do not use a sensor feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food. If the food is not done enough at the end of the sensor cook time, use *COOK BY TIME* in the microwave selector to cook for more time.

- If you have been cooking and the oven is hot, it may indicate that it is too hot for sensor cooking. In that case, the oven will automatically change to time cooking and may prompt for weights or amounts of food.

- 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 immediately and 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.

“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 CANCEL/OFF pad.



Review



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

Press the selector dial during speedcooking or microwave cooking.

Features under the OPTIONS pad



Clock:

The clock must be set before you can use your oven for the first time. When setting the clock time for the first time go directly to Step 2.

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.

The clock is designed to turn off when unit is idle for 30 seconds to minimize the standby power usage. The clock will turn on when unit is in use or door is opened. There is not an override option available based on the DOE energy requirements.

Auto Recipe Convert:

Auto recipe conversion reduces the convection baking temperature automatically by 25°F when turned ON. You still input the recipe temperature and the oven control does the rest. To change the setting, press the OPTIONS pad and turn the dial to **AUTO RECIPE CONVERT**. Press the dial to enter. Turn the dial to change the setting to 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.

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 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.

Other Advantium Features

Advantium Oven

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.

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

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

To cancel, press TIMER.

Cooling fans

Two cooling fans automatically turn on as required to keep the internal oven components and control from overheating.

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

Care and Cleaning

Advantium Oven and Accessory Storage Drawer (with some models)

How to clean the inside of the oven and the accessory storage drawer (with some models)

Be certain the oven control is turned off and the oven is warm or cool to the touch before cleaning any part of this oven.

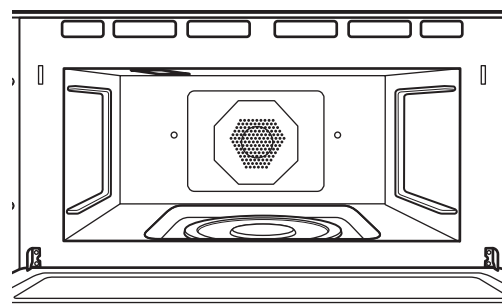
Clean the inside of the oven often for proper heating performance.

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.

If the dirt and spatter do not come off easily with a warm sudsy cloth, place a medium sized bowl full of water in the unit on the metal tray and CUSTOM SPEEDCOOK for 10 minutes at U=10, L=10, M=7, C=10. This should loosen the dirt in the oven so that it can be removed with a warm sudsy cloth.

If you notice yellowing on the metal inside the oven that cannot be removed with a warm sudsy cloth, use a stainless steel cleaner that removes heat discoloration and/or tarnishing. You can then clean the inside of the oven as you normally do.

Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls or the accessory storage drawer.



Never use a commercial oven cleaner on any part of your oven or the accessory storage drawer.

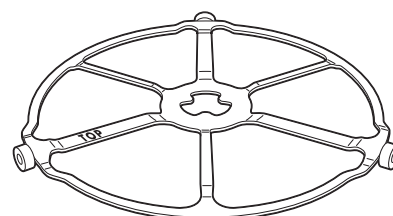
Do not clean the inside of the oven or the accessory storage drawer with metal scouring pads. Pieces can break off the pad inside the oven, causing electrical shock as well as damaging the inside surface finish of the oven or the accessory storage drawer.

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 marked "TOP" is facing up and that its center seats on the spindle.)



Turntable

Do not use the oven without the turntable in place.

Care and Cleaning

*Advantium Oven and Accessory
Storage Drawer (with some
models)*

Cooking trays and wire oven rack

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

Do not use abrasives to clean the glass tray or wire oven rack, as they may damage the finish.

A soap-filled scouring pad may be used to clean the metal trays.



Clear glass tray



Wire oven rack



Metal tray



Metal grill tray

Halogen lamp cover and mica sheet

Do not remove the halogen lamp glass cover or the mica sheet.

The upper halogen lamp cover **must** be kept free of grease and food splatterings in order to operate effectively.

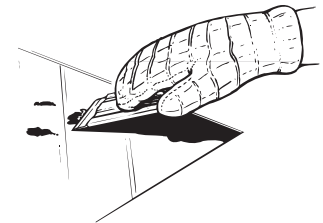
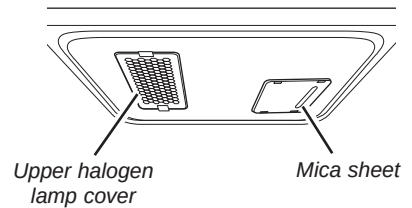
Clean the lamp glass cover and mica sheet often to avoid excess smoking and decreased cooking power.

To clean the upper lamp cover:

Allow the oven and glass cover to cool completely. Wipe clean with a warm soapy cloth or plastic scrubbie.

For heavy burned on soil, a cleaning scraper may be used to clean the halogen lamp cover. Wearing an oven mitt, hold the cleaning scraper at a 30° angle. Scrape the glass clean and wipe up excess soil.

To clean the mica sheet: Allow the oven to cool completely. Wipe clean with a warm soapy cloth.



For heavy or burned on soil

Care and Cleaning

*Advantium Oven and Accessory
Storage Drawer (with some
models)*

How to clean the outside of the oven and the accessory storage drawer (with some models)

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

Glass Control Panel, Door and Drawer

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 Seal

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)

To clean the stainless steel surface,
use warm sudsy water or a stainless
steel cleaner or polish. Always wipe
the surface in the direction of the grain.
Follow the cleaner instructions for
cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing
stainless steel appliance cleaner or
polish, or to find the location of a dealer
nearest you, please call our
toll-free number, 800.626.2002 or
visit GEAppliances.com.

Accessory storage drawer (with some models)

The accessory storage drawer is
designed to hold the cooking trays and
wire oven rack provided with the oven.
The accessory storage drawer is not
intended for storing cloth, wood, paper
or other combustible products.

Contents in the drawer can become hot
to the touch while the oven is in use and
while the oven is cooling. Use caution
when removing items at these times.

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

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

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

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

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

Troubleshooting

Advantium Oven

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.	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.	When the oven is on, light may be visible around the door and outer case.
COOLING FANS		
Fan continues to run after cooking stops	The oven is cooling.	The fans 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 are normal. The control is turning the components on and off.	These sounds are normal.
	Fan noise is normal. Fans are required to keep the oven components and controls cool. 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.	Smoke is normal when cooking high-fat foods.
Food is not fully cooked or browned at the end of a program	Programmed times may not match the size or amount of food you are cooking.	Adjust time for doneness or adjust the upper or lower lamps for browning and cooking 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.	Press the CANCEL/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.	Vent plastic wrap, use a looser lid or uncover liquids when cooking or heating.

Troubleshooting

Advantium Oven

Questions?
Use this
problem
solver

Problem	Possible Causes	What To Do/Explanation
DISPLAY		
The display is blank		The clock is designed to turn off when unit is idle for 30 seconds to minimize the standby power usage. (See Clock section)
"Control is LOCKED" appears in display	The control has been locked.	Press and hold CANCEL/OFF for 5 seconds to unlock the control.
Control display is lit but oven will not start	Clock is not set.	Set the clock.
	Door not securely closed.	Open the door and close securely.
	START/PAUSE pad not pressed after entering cooking selection.	Press START/PAUSE.
	Another selection already entered in oven and CANCEL/OFF pad not pressed to cancel it.	Press CANCEL/OFF.
	Size, quantity, or cooking time not entered after final selection.	Make sure you have entered cooking time after selecting.
	CANCEL/OFF was pressed accidentally.	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.	This is normal. Use oven mitts to remove food when ready.
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.

With the purchase of your new Monogram appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from GE Appliances, we'll be there. All you have to do is call—toll-free!

GE Appliances

**In the USA:
800.626.2000**

Whatever your question about any Monogram major appliance, GE Appliances information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. Call GE Appliances Monday to Friday, 8:00 a.m. to 10 p.m. EST, and Saturday, 8 a.m. to 7 p.m. EST.

OR

Visit our Website at: **monogram.com**

In Canada, call 800.561.3344.

Repair Service

**In the USA:
800.444.1845**

**In Canada:
800.561.3344**

A GE Appliances consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. To schedule service, call Monday to Friday, 7:00 a.m. to 10:00 p.m. EST, or Saturday and Sunday, 8:00 a.m. to 6:00 p.m. EST. Many GE Appliances Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience. Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.

In Canada: Monday to Friday, 7:00 a.m. to 8:00 p.m. and Saturday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m. EST.

Service Contracts

**In the USA:
800.626.2224**

**In Canada:
800.561.3344**

You can have the secure feeling that GE Appliances Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a GE Appliances contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.

Parts and Accessories

**In the USA:
800.626.2002**

**In Canada:
800.561.3344**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their home. The GE Appliances parts system provides access to over 47,000 parts...and all GE Appliances Genuine Renewal Parts are fully warranted. VISA, MasterCard and Discover cards are accepted.

User maintenance instructions contained in this manual cover procedures intended 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.

YOUR MONOGRAM ADVANTIUM OVEN WARRANTY

Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.

WHAT IS COVERED

From the Date of the Original Purchase

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

For one year from the date of the original purchase, GE Appliances will replace *any part of the microwave oven* which fails due to a defect in materials or workmanship. During this limited one-year warranty, GE Appliances will also provide, free of charge, all labor and related service to replace the defective part.

FIVE-YEAR LIMITED WARRANTY

For five years from the date of the original purchase, GE Appliances will replace the *magnetron tube*, if the magnetron tube fails due to a defect in materials or workmanship. During this five-year limited warranty, you will be responsible for any labor or in-home service costs.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized GE Appliances Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, in the U.S.A call 800.444.1845.

Please have serial and model numbers available when calling for service.

WHAT IS NOT COVERED

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product not accessible to provide required service.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), 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.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Appliances Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Appliances Service Location for service. In Alaska, the warranty excludes the service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. 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 in your state, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: GE Appliances

Manual del Propietario

Horno Advantium®
240V Speedcook Oven

Modelo:
ZSC2201
ZSC2202

Introducción

Su nuevo horno Monogram Advantium 120V una impresión elocuente de estilo, conveniencia y flexibilidad para el diseño de su cocina. Ya sea que lo elija por su pureza de diseño, atención minuciosa a los detalles, o por ambas razones, descubrirá que la combinación superior de formas y funciones de su lavaplatos Monogram lo deleitará por años.

Su horno Monogram fue diseñado con la flexibilidad para ser combinado con los muebles de su cocina. Su elegante diseño puede ser bellamente integrado a su cocina.

La información en las siguientes páginas lo ayudará a manejar y mantener adecuadamente su horno

Si usted tiene cualquier otra pregunta, visite nuestro sitio web en: monogram.com.

Contenido

Advantium

Controles de Cocimiento	12
Conociendo su Horno Advantium	10
Características del Horno	11
Seguridad	4-9

Cocimiento Rápido

Consejos de Cocimiento	14
Cocimiento rápido personalizado	17
Recetas favoritas	17-19
Power level	20
Repeat last	22
Resume feature	22
Speedcook cookware	18
Speedcook-safe cookware	6, 11
Things that are normal	17
Using the pre-set speedcook menu	21

Otras funciones de cocimiento

Asar y tostar	21
Hornear con convección	20
Warming and proofing	22

Cocinar en el Microonda

Cocinar con tiempo	24
Consejos de cocimiento	23
Descongelar por tipo de comida	26
Descongelar con tiempo	25
Consejos de descongelación	25
Micro 30 segundos	25
Mis Recetas	25
Niveles de potencia de microonda	24
Precauciones para evitar una posible exposición a excesiva energía de microonda	2
Cocimiento con sensor	27-28
Lo que es normal	23
Uso de selecciones predeterminadas de microonda	23

Otras características

Ventiladores automáticos	31
Conversión automática	29
Volumen del pito	29
Bloqueo del control	31
Reloj	29
Cocimiento completo	28
Inicio retardado	30
Ayuda	31
Revisión	34
Velocidad de desplazamiento	34
Temporizador	35

Cuidado y Limpieza

Cleaning the halogen lamps and mica sheet	37
Cleaning the inside	36
Cleaning the outside and storage drawer (on some models)	38
Cooking trays and wire rack	37
Removable turntable	36

Búsqueda de Problemas

Solucionador de Problemas	37, 38
---------------------------	--------

Soporte para el Cliente

Soporte para el cliente	39
Garantía	Cubierta Trasera

Información para los clientes

Horno Advantium

Antes de utilizar su horno

Lea detenidamente este manual, ya que lo ayudará a operar y mantener en buenas condiciones su nuevo horno.

Téngalo a mano para consultar cualquier duda.

Si no entiende algún punto o necesita más ayuda, hay una lista de números gratuitos de atención al cliente en la última sección del manual.

O

Visite nuestro sitio web en: **monogram.com**.

Anote los números de modelo y serie

Los encontrará en una etiqueta debajo del horno.

Complete y entregue la Tarjeta de Registro del Producto del Consumidor embalada con este producto.

Antes de enviar esta tarjeta, anote estos números aquí::

Número de modelo

Número de serie

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamada de servicio relacionada con su horno.

Si recibe una horno dañado

Comuníquese inmediatamente con el distribuidor (o fabricante) que le vendió el horno.

Ahorre tiempo y dinero

Lea este manual. Dentro encontrará muchas sugerencias útiles sobre cómo usar y mantener su horno de forma adecuada. Un poco de cuidado preventivo de su parte le ahorrará una gran cantidad de tiempo y dinero sobre la vida útil de su horno.

Encontrará muchas respuestas a problemas comunes en la sección Antes de Llamar al Servicio Técnico. Si revisa nuestro cuadro de Consejos para la Solución de Problemas primero, es posible que no necesite llamar al servicio técnico en absoluto.

Si necesita servicio técnico

Para obtener servicio técnico, consulte la página de "Servicios al cliente" al final de este manual.

Estamos orgullosos de nuestro servicio y queremos que se sienta satisfecho. Si por alguna razón no está conforme con el servicio que recibe, puede seguir los dos pasos siguientes para obtener ayuda adicional.

EN PRIMER LUGAR, comuníquese con la gente que revisó su aparato. Explique la razón de su disconformidad. En la mayoría de los casos, esto solucionará el problema.

LUEGO, si aún no está conforme, escriba todos los detalles, incluyendo su número de teléfono, a:

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones o exposición a energía de microondas excesiva:

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Lea y siga las precauciones específicas descritas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA de la página 7.
- Utilice este aparato solamente para el fin previsto, como se describe en este manual. No utilice químicos ni vapores corrosivos en este aparato. Este horno está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar alimentos y bebidas y no está diseñado para usarse en un laboratorio ni para uso industrial.
- Sólo personal cualificado debe reparar este aparato. Póngase en contacto con el centro de mantenimiento autorizado más cercano en caso de necesitar revisión, reparación o ajuste.

INSTALLATION

- Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo a las instrucciones de instalación suministradas.
- Este aparato debe contar con una conexión a tierra. Conecte sólo a un tomacorriente con adecuada conexión a tierra. Ver la sección Instrucciones de conexión a tierra de la página 7.
- Este horno está listado por UL para la instalación de pared estándar. Consulte las instrucciones de instalación para que electrodomésticos aprobados se puedan montar sobre y debajo del microondas.
- No utilice este aparato si tiene el cable eléctrico o el enchufe dañados, si no funciona bien o si ha sufrido una avería o una caída.
- Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador de encimera.
- No sumerja el cable eléctrico o el enchufe en agua.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este aparato.
- No almacene este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o lugares similares.
- No monte este aparato sobre el fregadero.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO DENTRO DEL HORNO:

- No cocine excesivamente los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del microondas para facilitar la cocción.
- Quite las tiritas de seguridad (twist-ties) y asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de colocarlos dentro del microondas.
- Si los materiales que se encuentran dentro del horno prenden fuego, mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo y desconecte el cable eléctrico, o corte la energía desde el panel de fusibles o del interruptor de circuitos.
- No utilice el horno para almacenar elementos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando. Todos los estantes deberán ser retirados del horno cuando no se encuentren en uso.
- No opere el horno sin alimentos adentro.
- No utilice las funciones del sensor dos veces sucesivamente en la misma porción de alimento. Si el alimento no se cocina completamente después del primer conteo regresivo, utilice la función COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO) para permitir tiempo de cocción adicional.
- Para evitar chispas no se debe utilizar la parrilla de alambre del horno para el cocimiento rápido o cocimiento con microonda.

A FIN DE REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS:

- Tenga cuidado al abrir envases con comida caliente. Use manijas y aleje el vapor del rostro y las manos.
- Ventile, perforo, o corte envases, bolsas, o bolsas plásticas para evitar la acumulación de presión.
- Tenga cuidado al tocar el plato giratorio, la puerta, estantes o paredes del horno, los cuales se podrán calentar durante el uso.
- Los líquidos y ciertas comidas calentadas en el horno microondas pueden presentar riesgos de quemaduras, al ser retirados del horno microondas. La posibilidad de quemaduras es mayor en niños pequeños, a los cuales no se les deberá permitir retirar ítems calientes del horno microondas.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium

⚠ ADVERTENCIA

Continuado

USO

- Como con cualquier aparato, cuando sea utilizado por niños es necesaria una estrecha vigilancia.
- No haga funcionar el horno sin tener colocada en su lugar la base giratoria. La base giratoria debe estar libre de bloqueos para poder girar.
- No almacene ningún elemento directamente sobre la superficie del horno de microondas cuando éste se encuentre en funcionamiento.
- Las comidas o utensilios metálicos de tamaño excesivo no deberán ser insertados en un horno microondas/ convección, ya que podrán generar un incendio o riesgos de descargas eléctricas.
- No utilice productos de papel cuando el aparato se utiliza en modos diferentes al microondas.
- Algunos productos tales como huevos enteros y contenedores sellados (por ejemplo, frascos sellados) son propensos a explotar y no deben calentarse en este horno. Tal uso del horno puede resultar en lesiones personales.
- No cocine las papas excesivamente. Pueden deshidratarse y provocar fuego, causando daños al horno.
- No cubra las parrillas u otra parte del horno con papel metálico. Esto puede sobrecalentar el horno.
- Cocine a fondo la carne de res o ave la carne de res a por los menos una temperatura INTERNA de 160° F y carne de ave a por lo menos una temperatura INTERNA de 180° F. Cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.
- Este horno no ha sido aprobado ni probado para utilización marina.

LIMPIEZA

- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- No limpie con esponjillas de metal. Pueden desprenderse pedazos de la esponjilla y tocar partes eléctricas, provocando un riesgo de descarga eléctrica.
- Al limpiar superficies de puertas y horno que se unen al cerrar la puerta, sólo use detergentes suaves no abrasivos aplicados con una esponja limpia o un paño suave. Enjuague bien.

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.**
- Para reducir el riesgo de lesión física:
 - No sobrecaliente el líquido.
 - Revuelva el líquido antes y a la mitad del tiempo de calentamiento.
 - No utilice recipientes con costados rectos y cuellos angostos.
 - Después de calentar el recipiente, déjelo en el horno microondas por un período corto de tiempo antes de sacarlo.
 - Tenga extrema precaución cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

⚠ ADVERTENCIA

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

El arqueo voltaico es el término técnico que define las chispas en el horno. El arqueo voltaico es causado por:

- Metal o lámina de metal en contacto con el costado del horno.
- Lámina de metal moldeada al alimento (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
- Utilice la lámina de metal según las recomendaciones de este manual.
- Utensilios de cocina de metal utilizados durante la cocción rápida o de microondas (excepto ollas suministradas con el horno).
- Metal, tal como tiritas metálicas de seguridad, sujetadores para carne de ave o platos con borde de oro en el horno.
- Toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal pequeños que se utilizan en el horno.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

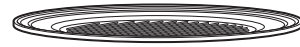
Horno Advantium

⚠ ADVERTENCIA UTENSILIOS PARA COCCIÓN RÁPIDA SEGUROS PARA MICROONDAS

- 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 proveniente de los alimentos calentados. Se requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice tapas, recipientes o bolsas de cocción/asado fabricadas de láminas de metal, plástico, cera o papel cuando cocine con la función de cocción rápida.
- No cubra la base giratoria, parrilla de alambre, bandejas ni ninguna pieza del horno con lámina de metal. Esto provocará arco voltaico en el horno.
- Utilice la bandeja de metal antiadherente e la misma forma que utilizaría una bandeja o charola para hornear plana.
- No use la rejilla de acero del horno para la cocción rápida.
- Coloque los alimentos directamente en las bandejas cuando cocine, a menos que el horno le indique otra cosa.
- Puede utilizar en el horno cualquier plato diseñado para microondas. Las recetas del Libro de cocina Advantium se probaron en recipientes de cocina de vidrio Pyrex® y cacerolas de cerámica Corningware®. Los tiempos y resultados de cocción pueden variar cuando se utilizan otros tipos de recipientes diseñados para hornos microondas. Colóquelos directamente en las bandejas.
- El uso de la bandeja de vidrio claro al cocinar en velocidad resultará en un rendimiento inferior de la cocción y posibles fisuras sobre la bandeja de vidrio.
- Use solo bandejas metálicas especificadas para uso con este horno. Otras bandejas metálicas no fueron diseñadas para uso con este horno y resultarán en un rendimiento inferior de la cocción.



Cuando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Coloque la comida directamente en la bandeja con parrilla metálica para una cocción rápida.



Coloque la comida directamente sobre la bandeja metálica para hornear, calentar o dorar por convección.

⚠ ADVERTENCIA 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 requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice tapas, recipientes ni bolsas de cocción/asado fabricadas de láminas de metal, plástico, cera o papel cuando cocine con la función de cocción rápida.
- Utilice la bandeja metálica antiadherente de la misma forma que utilizaría una bandeja o charola para hornear plana.
- Use la bandeja con rejilla del horno para hornear por convección o calentar en dos niveles.
- Coloque los alimentos directamente en las bandejas cuando cocine, a menos que el horno le indique hacer otra cosa.
- Puede utilizar en el horno cualquier plato diseñado para microondas. Las recetas del Libro de cocina Advantium se probaron en recipientes de cocina de vidrio Pyrex® y cacerolas de cerámica Corningware®. Los tiempos y resultados de cocción pueden variar cuando se utilizan otros tipos de recipientes diseñados para hornos microondas. Colóquelos directamente en las bandejas.
- Utilizar la bandeja de vidrio transparente cuando hornea, asa, calienta, activa o tuesta puede producir resultados insatisfactorios.



Cuando utilice el horno el plato giratorio siempre debe estar colocado en su lugar.



Coloque la comida directamente en la bandeja con parrilla metálica para una cocción rápida.



Coloque la comida directamente sobre la bandeja metálica para hornear, calentar o dorar por convección.



Coloque la comida directamente sobre el estante con rejilla o en el plato adecuado y coloque el mismo sobre el estante al hornear o calentar en múltiples niveles.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium

▲ ADVERTENCIA

RECIPIENTES DE COCINA SEGUROS DISEÑADOS PARA 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.

- Coloque los alimentos o recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar sus alimentos.
- La utilización de la bandeja metálica antiadherente durante la cocción en microondas puede producir resultados insatisfactorios.
- Los utensilios de cocina pueden tornarse muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Podrían requerirse guantes de cocina para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice productos de papel reciclado. Las toallas, servilletas y papel encerado fabricados de material reciclado pueden contener partículas metálicas que pueden causar arco voltaico o prender fuego. Se deben evitar los productos de papel que contienen nylon o filamentos de nylon, ya que también pueden incendiarse.
- Utilice las láminas metálicas únicamente como se indica en este manual. Cuando utilice la lámina de metal en el horno, mantenga la lámina por lo menos 1" alejada de los costados del horno.
- Si utiliza un termómetro de carne mientras cocina, asegúrese que sea seguro para utilizarse en hornos microondas.
- Algunas bandejas de espuma (como aquellas en las que se empaca la carne) tienen una tirita de metal delgada empotrada en la parte inferior. Cuando se cocinan con microondas, el metal puede quemar el fondo del horno o hacer que arda una toalla de papel.
- Se puede utilizar toallas de papel, papel encerado y las envolturas plásticas para cubrir los platos con el propósito de mantener la humedad y prevenir los salpicones. Asegúrese de ventilar cortando la envoltura plástica para que pueda escapar el vapor.

- No todas las cubiertas plásticas son adecuadas para hornos microondas. Lea en la caja las instrucciones correspondientes.
- Se deben cortar, perforar o ventilar como se indica en la caja las bolsas de cocina "hervibles" y bolsas plásticas cerradas herméticamente. De lo contrario, el plástico puede reventarse durante o inmediatamente después de la cocción, resultando en una posible lesión. También, los recipientes de almacenamiento plásticos deben al menos estar parcialmente descubiertos debido a que forman un sello muy ajustado. Al cocinar con recipientes cubiertos con envoltura plástica de manera muy ajustada, quite cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor fuera y alejado de manos y rostro.
- Recipientes de cocina plásticos—Los recipientes de cocina diseñados para microondas son muy útiles, pero deben utilizarse con cuidado. Incluso el plástico diseñado para microondas podría no tolerar condiciones de sobre cocción, así como los materiales de vidrio o cerámica y podrían suavizarse o carbonizarse si se exponen a períodos cortos de sobre cocción. En exposiciones más prolongadas a la sobrecocción, los alimentos y los recipientes de cocina podrían coger fuego.
- No utilice la parrilla de alambre del hornopara cocinar con microonda.

Siga las siguientes pautas:

1. Utilice plásticos seguros para microondas únicamente y utilícelos estrictamente según las especificaciones del fabricante.
2. No cocine en el microondas recipientes vacíos.
3. No permita que los niños utilicen recipientes de plástico sin vigilarlos bien.



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.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Horno Advantium

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) **No intente hacer** funcionar el horno con la compuerta abierta ya que ésto puede provocar exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar ni dañar los seguros.
- (b) **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la compuerta, ni permita que se acumulen residuos de producto limpiador o detergente, suciedad o polvo en las superficies de sellado.
- (c) **No haga funcionar** el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante cerrar bien la compuerta
 - (1) la compuerta (doblada o curvada),
 - (2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),
 - (3) sellos de la compuerta y superficies de sellado.
- (d) **El horno no debe** ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto por personal de mantenimiento calificado.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

Este electrodoméstico debe estar conectado a un sistema de cableado de metal permanente con conexión a tierra o se debe tender un conducto para la conexión a tierra del equipo con los conductores del circuito y conectado al terminal de tierra del equipo o al conductor de suministro del electrodoméstico.

AVISO: MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos se encuentran protegidos contra la interferencia de productos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, los pacientes que tengan marcapasos deberían consultar a sus médicos si tienen alguna duda.

ADVERTENCIAS DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

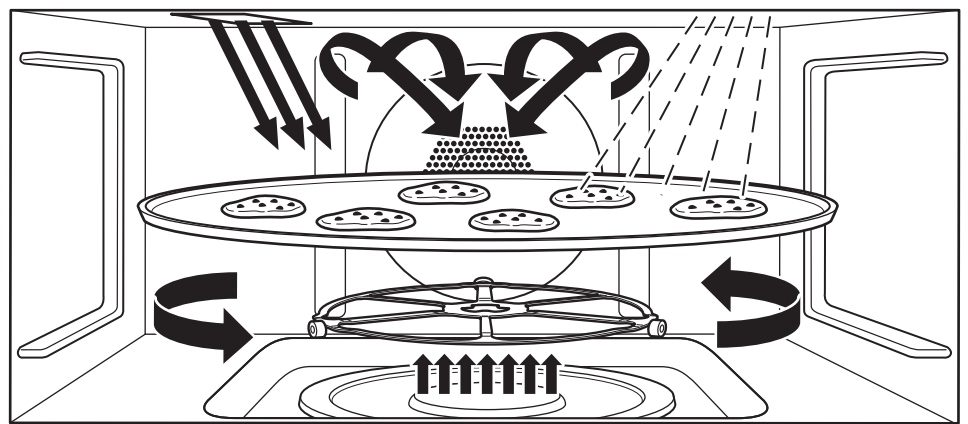
⚠ ADVERTENCIA Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, y defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conociendo su horno Advantium

El horno Advantium utiliza tecnología avanzada de Cocimiento rápido para aprovechar la energía de la luz. El horno Advantium cocina el exterior de los alimentos muy parecido al calor radiante convencional, al mismo tiempo en que penetra la superficie para cocinar el interior simultáneamente.

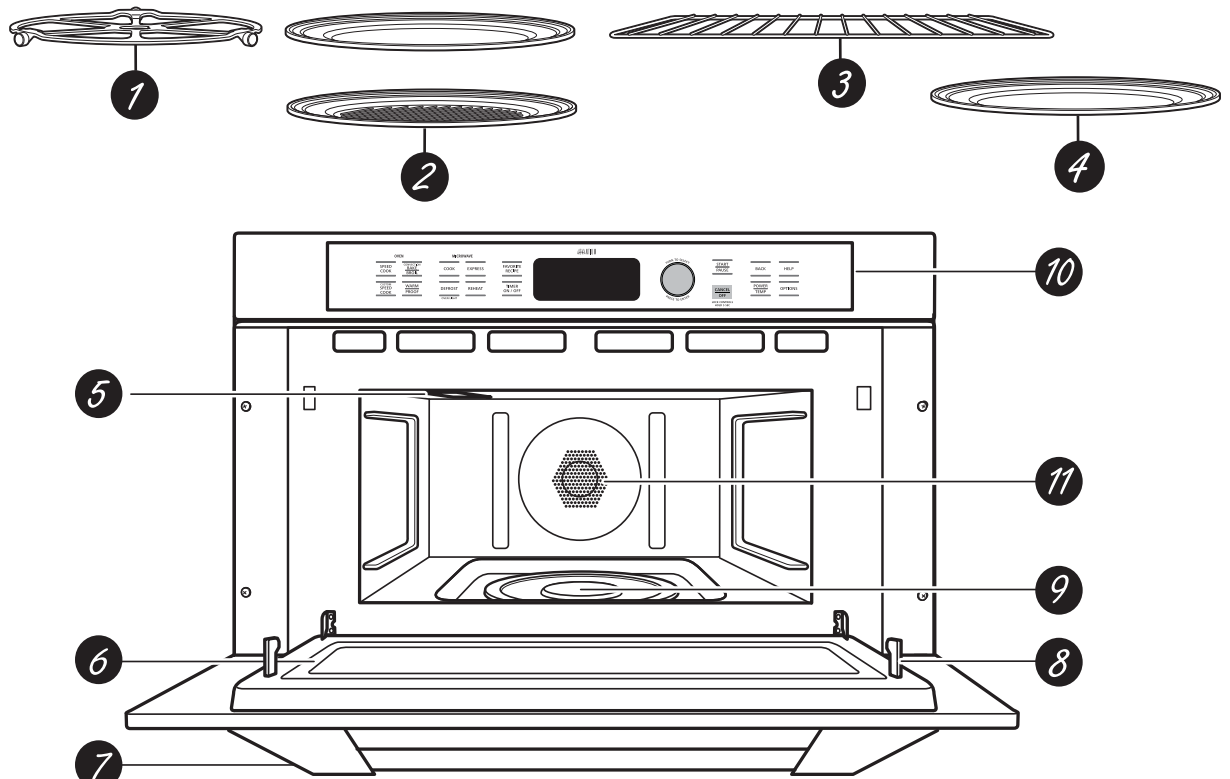
Mientras que la luz halógena es la fuente principal de energía, un sistema de convección y un calentador cerámico asisten la cocción, con un "incremento del microondas" agregado en algunos algoritmos de cocción. Los alimentos se cocinan parejos y rápido, al mismo tiempo en que retienen su humedad natural.



El horno Advantium es capaz de cocinar rápido, hornear con convección, asar, tostar, calentar, fermentar y cocinar con microondas. La función de cocimiento rápido es el mayor beneficio del horno Advantium.

Para cocinar rápido no se requiere pre-calentar. Coloque los alimentos en el horno y comience a cocinar inmediatamente. Se ahorra tiempo ya que no pre-calienta y debido a que éste cocina más rápido.

Características del horno A través de este manual, las características y apariencia pueden variar de las de su modelo



1 Plato Giratorio

Para todos los tipos de cocimiento el plato giratorio siempre debe estar en su lugar, en el piso del horno. Asegúrese de que esté colocado seguro sobre el eje en el centro del horno con el lado que posee la marca mirando hacia arriba.

2 Metal Tray or Metal Grill Tray

Coloque la comida directamente sobre la bandeja de metal o sobre la bandeja de la parrilla metálica y coloque la misma sobre el plato giratorio al usar las funciones de cocción rápida, asar, dorar, calentar y hornear.

3 Parrilla de Alambre del Horno

Coloque la comida directamente sobre la bandeja metálica o en un plato para uso seguro en el horno sobre el estante con rejilla del horno, sólo cuando hornee por convección en dos niveles.

4 Bandeja de Vidrio Claro

Coloque el plato giratorio cuando utilice las funciones de microonda. Coloque los alimentos o el recipiente seguro para microondas directamente en la bandeja.

5 Lámparas Halógena Superior

Dos lámparas halógenas de 1200W cocinan la comida desde arriba en cocción rápida, asar y dorar.

6 Ventana

Permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.

7 Manilleta de la Puerta

Hale para abrir la puerta

8 Aldabas de la Puerta

Para que el horno funcione la puerta debe estar cerrada con la aldaba.

9 Calentador de Cerámica Inferior

Un calentador de cerámica de 500W cocina los alimentos por la parte de abajo, al cocinar rápido, asar o tostar.

10 Panel de Control

Las teclas utilizadas para operar el horno están ubicadas en el panel de control.

11 Sistema de Convección Trasera

Un elemento de cocción de 1500W cocina la comida con un ventilador de convección que hace circular el aire caliente a través de la cavidad en cocción rápida, asar, hornear por convección, dorar y calentar.

Controles de Cocimiento

Con su horno advantium usted podrá cocinar con luces halógenas de alta-intensidad, calentadores de cerámica, elemento de calentamiento de convección y/o con energía de microonda convencional.



1 SPEEDCOOK/Repeat Last (COCCIÓN RÁPIDA/ Repetir el Último Paso)

Apriete este botón para acceder al menú de cocción rápida preprogramado. Apriételo y manténgalo presionado por el plazo de 3 segundos para repetir la última selección de cocción.

2 HORNEAR/ ASAR POR CONVECCIÓN

Presione esta tecla para hornear, asar o dorar por convección.

3 CUSTOM SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA PERSONALIZADA)

Apriete este botón para programar su propio programa de cocción rápida.

4 WARM/PROOF CALENTAR/ACTIVAR)

Seleccione WARM (CALIENTE) para mantener los alimentos cocinados calientes a temperatura de servir.

Seleccione PROOF (ACTIVAR) para programar un entorno caliente útil para que se inflen los productos de levadura.

5 COCINAR (Microondas)

Presione esta tecla para cocinar en el microondas.

6 EXPRESS (FUNCIÓN RÁPIDA) (Microondas)

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 DESCONGELAR (Microondas) / LUZ DEL HORNO

Presione esta tecla para descongelar, ablandar o derretir comidas. Mientras cocina, presione esta tecla para iluminar la cavidad durante 4 segundos.

8 REHEAT (RECALENTAR) (Microondas)

Presione esta tecla para recalentar comidas cocinadas previamente, un plato con restos de comida o bebidas.

9 FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA)

Apriete este botón para añadir, cambiar o borrar una receta de la memoria.

10 TIMER (CRONÓMETRO)

Apriete este botón para programar el cronómetro de minutos.

11 PANTALLA

Muestra e instruye sobre la utilización de todas las funciones del horno.

12 DIAL DE SELECCIÓN: – Gírelo para seleccionar, Apriételo para ingresar Primero gire, luego apriete el dial para seleccionar la opción, el nivel de potencia del alimento o la temperatura. También utilice el dial para aumentar (gire hacia el sentido de las manecillas del reloj) o disminuir (gire hacia el sentido opuesto de las manecillas del reloj) los tiempos de cocción.

13 START/PAUSE (inicio/pausa)

Presione esta tecla para iniciar o detener cualquier función de cocimiento.

14 CLEAR/OFF (borrar/apagar)

Presione esta tecla para cancelar TODAS las operaciones del horno, excepto el bloqueo de control, el reloj y el temporizador.

15 BACK (regreso)

Presione este botón para retroceder uno o más niveles del proceso de programación.

16 HELP (ayuda)

Presione este botón para averiguar más sobre las funciones del horno.

17 POWER/TEMP (POTENCIA/ TEMPERATURA)

Durante la cocción, presione esta tecla y gire/ presione el dial de selección para cambiar el nivel de potencia del microondas, la temperatura de horneado por convección o los niveles de potencia de cocción rápida.

18 OPCIONES

Presione esta tecla para configurar Clock (reloj) y acceder a las funciones de Beeper Volume (Volumen de Pitido), Auto Recipe Convert (Conversión de Receta Automática), Display Scroll Speed (Velocidad de Desplazamiento de Pantalla), Delay Start (Inicio Retrasado), y Reminder (Recordatorio).

Uso de las funciones de cocimiento rápido

⚠ ADVERTENCIA

Cuando utilice los programas de cocimiento rápido, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.

Debe programar el reloj antes de utilizar su horno por primera vez. Consulte la sección de Inicio Rápido de Advantium.

Antes de comenzar, asegúrese que el plato giratorio esté en su lugar. De ser necesario, use la bandeja metálica no adherente y su propio utensilio de vidrio o cerámica.



El plato giratorio debe estar colocado en su lugar siempre que utiliza el horno..



Put food directly on the metal tray or metal grill tray to speedcook.

- El horno se detendrá si abre la puerta durante el cocimiento y aparecerá PAUSE en la pantalla. Para reanudar el cocimiento cierre la puerta y presione START/PAUSE.
- 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).
- Se produce humo al cocinar rápido carnes en el horno.
- Para cocinar un tiempo adicional después de que terminó el ciclo de cocimiento, utilice la función para Reanudar, como se le indica en la pantalla.

Lo que es normal

Tiempos de cocimiento

- Al usar la cocción rápida con comidas preprogramadas, es posible que visualice OPTIMIZING COOK TIME (Tiempo de Cocción Optimizado) en la pantalla durante varios segundos luego de presionar START/PAUSE (Iniciar/ Pausar). De forma automática, el horno registra el nivel de voltaje eléctrico en su hogar y ajusta el tiempo de cocción hacia arriba o hacia abajo para una cocción adecuada.

Ventiladores de Enfriamiento

- Los ventiladores se encenderán durante el cocimiento. Al final, éstos continuarán durante un tiempo corto para enfriar los componentes internos. Los ventiladores se apagaran automáticamente cuando las piezas internas del horno estén frías.
- Mientras el horno esté encendido el respirador emitirá un aire caliente.

Luces

- Cuando el horno está encendido, la luz estará visible alrededor de la puerta o de la caja exterior.
- Las luces halógenas se opacarán y se encenderán y apagaran durante el ciclo de cocimiento rápido, algunas veces a niveles de potencia completa. Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.

Calor del Horno

- Los ciclos de cocimiento rápido no requieren un tiempo de precalentamiento. El horno comienza a cocinar inmediatamente.
- La puerta y el interior del horno estarán muy calientes. Tenga cuidado al abrir la puerta y retirar los alimentos. Tenga cuidado del vapor que puede salir alrededor de la puerta.
- Cuando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.
- Cuando cocine por un período largo de tiempo, el horno puede reducir automáticamente los niveles de potencia para mantener el nivel apropiado de calor en el horno.

Sonidos

- Es normal escuchar durante el cocimiento chasquidos y el soplador del ventilador. El control electrónico enciende y apaga los componentes.

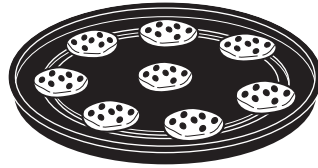
Interferencia

- Se puede observar interferencia de TV/ radio cuando utiliza el microondas, similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños. Esto no indica un problema con el microondas. Mueva el radio o la TV lo más lejos posible del microondas o revise la posición de la antena de la TV/radio.

Consejos para mejores resultados de cocimiento rápido

Para asegurar la consistencia e incluso el dorado al cocinar comidas directamente en la bandeja de metal, coloque la comida como se muestra a continuación.

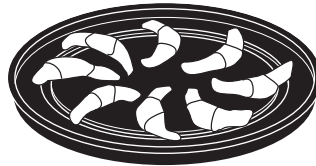
Los alimentos pueden tocarse pero no deben estar montados unos sobre otros.



Circular pattern
Patrón circular
(Ejemplo, biscochos, galletas)



Patrón lado a lado
(Ejemplo, carnes y pollos)



Patrón de rayo
(Ejemplo, croissants, palitos de pan)



Una capa
(Ejemplo, aperitivos)

La carne, pollo, pescado o mariscos frescos que están congelados deben descongelarse antes de cocinarlos. (Puede utilizar la función de descongelación del microonda). Siga las instrucciones del paquete para otros alimentos congelados empacados.

Recipientes para cocimiento rápido

- Siga las sugerencias indicadas en la pantalla del horno o en el Libro de cocina o Guía de cocina.
- Los recipientes se calentarán. Necesitará guantes para manipular los recipientes.
- Coloque la comida directamente en la bandeja de metal o en la bandeja con parrilla de metal al cocinar, a menos que el horno indique hacer una acción diferente.
- Utilice la bandeja de metal de la misma manera en que utilizaría una parrilla para hornear baja o una bandeja para hornear.
- Además de los utensilios suministrados, usted puede utilizar platos de cacerolas que no sean de metal, platos para tartas y otros recipientes seguros para el calor. Colóquelos directamente en la bandeja de metal.



- Asegúrese de seleccionar un tamaño que rote fácilmente.
- Coloque la bandeja de metal o la bandeja de la parrilla de metal en el plato giratorio. Coloque el recipiente de vidrio o cerámica en la bandeja.
- Cuando cocine rápido no utilice recipientes ni cubiertas hechas de papel, plástico o aluminio.

Poner el reloj



Cuando conecte por primera vez el horno después de una interrupción eléctrica:

1. Gire el dial seleccionador para poner la hora. Apriete el dial para ingresar.
2. Gire el dial seleccionador para ajustar los minutos. Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Apriete el dial para ingresar.

Para cambiar la hora:

1. Apriete el botón OPTIONS.
2. Gire el dial seleccionador para poner el reloj (SET CLOCK). Apriete el dial e ingrese y siga las instrucciones de la pantalla para ajustar.

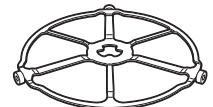
El reloj fue diseñado para apagar la unidad cuando quede inactiva durante 30 segundos, a fin de minimizar el uso de la energía en suspensión. El reloj se encenderá cuando la unidad se encuentre en uso, la puerta sea abierta, la tecla CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar) sea presionada, o el dial sea presionado. No hay una opción de anulación disponible basada en los requisitos de energía DOE.

Uso del microondas con la función EXPRESS (RÁPIDA)



Apriete EXPRESS repetidamente para incrementos de 30 segundos de tiempo de cocción con microondas.

El horno empezará a funcionar inmediatamente.

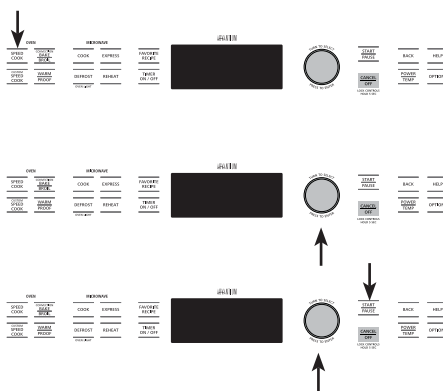


La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



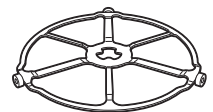
La bandeja de cristal transparente siempre deberá estar en su lugar cuando se cocina con microondas.

Inicio de cocción rápida



1. Apriete el botón SPEEDCOOK (Cocción rápida).
2. Gire el dial a FOOD MENU (Menú de alimentos). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el tipo de categoría de alimentos que desee. Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar el alimento específico. Apriete el dial para ingresar.
5. Gire el dial para seleccionar la cantidad, tamaño y/o estado de cocción (si se necesita, el horno le preguntará). Apriete el dial después de cada selección.
6. Una vez que la pantalla indique ADJUST TIME OR START (AJUSTE EL TIEMPO O INICIE), apriete el dial o el botón start (inicio) para comenzar a cocinar.

- Presionar CANCEL/OFF (BORRAR/ APAGAR) en cualquier momento para detener la cocción.

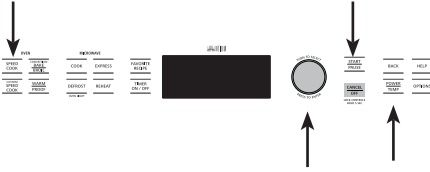


El plato giratorio debe estar colocado en su lugar siempre que utiliza el horno..



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

Niveles de potencia de cocimiento rápido



El Advantium usa energía de lámparas halógenas de alta intensidad, un calentador cerámico, un sistema de convección y microondas para cocinar la comida desde la parte superior, inferior e interna de forma simultánea, a fin de sellar la humedad y el sabor.

Cuando utilice el menú predeterminado de alimentos, los niveles de potencia ya están seleccionados para usted. Sin embargo, estos se pueden ajustar al utilizar el menú predeterminado de alimentos y CUSTOM SPEEDCOOK.

Cada nivel de potencia le ofrece energía de la lámpara halógena o del calentador cerámico y de microonda durante cierto porcentaje de tiempo o le ofrece calentamiento para el sistema de convección.

Por ejemplo:

U-07 - Lámpara halógena superior el 70% del tiempo.

L-07 - Calentador cerámico el 70% del tiempo.

C-06 - El elemento de convección calienta el horno a 350°F.

M-05 Microondas el 50% del tiempo.

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

1. Presione la tecla SPEEDCOOK y seleccione su comida (siga las instrucciones de uso del menú predeterminado de cocimiento rápido).
2. Cuando la pantalla muestra ADJUST TIME (Ajuste de Tiempo) o START (Iniciar), presione la tecla de nivel de potencia.

Si no desea cambiar ninguno de los ajustes, simplemente presione el dial y pase a la siguiente selección.
3. Gire el dial en dirección de las manecillas de reloj para aumentar o al contrario para disminuir el nivel de potencia superior. Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia inferior. Presione el dial para seleccionar.
5. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia de microonda. Presione el dial para seleccionar.
6. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia de convección. Presione el dial para ingresar.
7. Presione la tecla START/PAUSE o el dial selector para comenzar a cocinar.

Siga estas guías generales cuando seleccione los mejores ajustes de U, L, M y C para sus recetas favoritas.

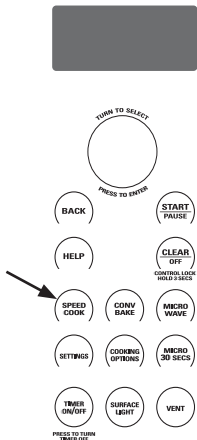
U = Seleccione un ajuste más alto para alimentos delgados que requieren un café dorado en la parte de arriba (por ejemplo: filetes de pescado, tostadas, pechugas de pollo deshuesadas). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos gruesos o con mucho contenido de azúcar o grasa (por ejemplo: muffins, rostizados, cacerolas) o que requieran un tiempo de cocimiento más largo.

L = Seleccione un ajuste más alto para alimentos gruesos o densos que no requieren un cocimiento rápido en el centro (por ejemplo: cacerolas). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos delgados (por ejemplo: galletas).

M = Seleccione un ajuste más alto para acortar el tiempo de cocimiento para alimentos densos o pesados (por ejemplo: cacerolas, pollos enteros). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos delicados (por ejemplo: panes) o alimentos que requieren un período de cocimiento más largo para obtener resultados suaves (por ejemplo: steaks, carne para asar).

C = Seleccione un ajuste inferior para comidas más delicadas que se cocinan a temperaturas más bajas. Seleccione un ajuste más alto (6 o superior) para comidas con mucho sabor o comidas que se cocinan en temperaturas superiores a los 350°F.

Utilice el menú predeterminado de cocimiento rápido



El Advantium está preconfigurado para cocinar más de 175 comidas populares.

1. Presione la tecla SPEEDCOOK.
Si no se realiza ninguna entrada durante 15 segundos, la pantalla volverá a quedar en blanco.
2. Gire el dial selector para seleccionar la categoría del tipo de alimento que desea. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial selector para seleccionar el alimento específico (seleccione menú). Presione el dial para seleccionar.
4. Gire el dial selector para seleccionar la cantidad, tamaño y/o cocimiento (si lo requiere, el horno le indicará). Presione el dial después de cada selección.

5. Una vez que la pantalla muestre: ADJUST TIME (Tiempo de Ajuste) o START (Iniciar), presione la tecla START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) o el dial se seleccione para iniciar la cocción.

Voltee la comida cuando el horno le indique TURN FOOD OVER (para cierto tipo de comida).

Cuando el horno indique CHECK for DONENESS, revise para ver si la comida está cocinada a su gusto (para ciertos alimentos).

Si desea revisar los ajustes durante el cocimiento presione el dial selector.

Si entró una selección no deseada, simplemente presione en cualquier momento la tecla BACK y vuelva a entrar las selecciones deseadas.

Se puede producir humo cuando cocinará carne en el horno.

Selecciones del menú predeterminado de cocimiento rápido

Una vez completado el ciclo de cocción, use la función Resume (Reiniciar) para cocinar durante tiempo adicional.

Para revisar la configuración durante la cocción, presione el dial del Selector.

Categoría Alimento	Selección del Menú	Categoría Alimento	Selección del Menú	Categoría Alimento	Selección del Menú
Aperitivos	Bocadillos de Bagel	Pollo	Con hueso	Sandwich (congelados)	Banderillas
	Palitos de Queso		Sin Hueso		Rollo de Hot Dog
Panes	Rollos (congelados)	Postres	Filete (congelado)	Mariscos	Sandwich a la Parrilla
	Jalapeño Poppers		Dedos (congelado)		Sandwich relleno
	Bolitas de Carne (cong.)		Frito (congelado)		Filetes de Bacalao
	Nachos		Nugget (congelado)		Palitos de pescado (cong.)
	Nueces, Rostizadas		Tortita (congelado)		Empanizado congelado
	Aros de Cebolla		Tierno (congelado)		Filete de pescado reloj
	Rollos de Pizza		Alas (congelado)		Salmón
	Pretzels Suaves (cong.)		Entero		Mariscos
	Taquitos (congelados)		Mezcla de Brownie		Steak de Pescado Espada (1")
			Galletas		Talapia
Desayuno	Biscochos	Entradas	Tartas (fruta fresca)	Guarnición	Steaks de Atún
	Palitos de Pan		Cubierta para Tartas		Pescado blanco/ Bacalao
(congelados)	Pan de Queso	Carnes	Rollos (refrigerados)	rostizados	Cacerola
	Rollos		Taquitos (congelados)		Frijoles Fritos (16 oz)
	Rollos para la cena		Filet Mignon		Espárragos rostizados
	Pan de ajo		Hamburguesas		Pimentón rostizado
	Tostadas Texanas		Chuletas de Cordero		Chiles rostizados (3-6)
	Waffles Belgas		Chuletas de Cerdo		Maíz rostizado (1-4)
	Pizza de Desayuno		Ribeye Steak		Ajo rostizado
	Tostadas a la Francesa		Sirloin Steak		Vegetales mixtos
	Tortitas de Papa		Strip Steak		Escalopas de papas
	Panqueques		T-Bone Steak		
	Rollos (refrigerados)	Pizza	Tenderloin		
	Biscocho con Salchicha		Deli/Fresca		
	Chorizos	Papas	Pizza Congelada		
	Tortitas de Salchicha		Utilice corteza pre-cocida		
	Strudel (congelados)		Papa horneada		
	Empanadas		Tortitas de papa		
	Waffles (congelados)		Papas congeladas		
			Nuggets congelados		
			Camote/Jícama		

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 y mantener apretado el botón SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA) durante 3 segundos.
2. Se mostrará el último alimento preprogramado.

3. Apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) o el dial selector para iniciar la cocción.

Continuar función



1. Si sus alimentos necesitan cocinarse por un poco más de tiempo, puede reiniciar el horno apretando el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) o el dial selector.
2. El mensaje RESUME COOKING (CONTINUAR COCINANDO) se mostrará y el horno reiniciará inmediatamente al 10% del tiempo

original.

El programa se mantiene en la memoria durante 10 minutos. Después de ello necesitará iniciar el programa nuevamente. Consulte el menú de Cómo utilizar el menú de cocción rápida preprogramado.

Cocimiento rápido personalizado



El Advantium le ofrece flexibilidad al cocinar sus platos favoritos.

Si desea cocinar una comida que no se encuentra entre nuestras selecciones predeterminadas, utilice personalizar el cocimiento rápido.

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

Si no se realiza ninguna entrada durante 15 segundos, la pantalla volverá a quedar en blanco.

2. Gire el dial selector para seleccionar el tiempo de cocimiento. Presione el dial para seleccionar.

La pantalla le indicará que debe seleccionar el nivel o niveles de potencia.

3. Gire el dial en sentido de las manecillas del reloj para incrementar o en sentido contrario a las manecillas del reloj para disminuir el nivel de potencia superior. Apriete el dial para ingresar.

4. Gire el dial para cambiar el nivel de

potencia inferior. Apriete el dial para ingresar.

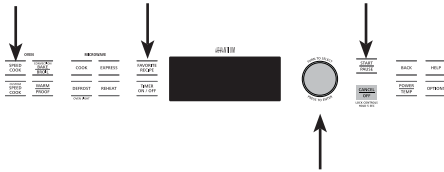
5. Gire el dial para seleccionar el nivel de potencia del microondas. Presione el dial para ingresar.

6. Gire el dial para configurar el nivel de potencia por convección. Presione el dial para ingresar.

7. Apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) o el dial selector para iniciar la cocción.

Para acceder a sugerencias sobre el nivel de energía y el tiempo de cocción, use su guía de cocción, el libro de cocción y las selecciones del menú de cocción rápida preconfigurada.

Receta favorita— para entrar y salvar



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. Apriete el botón FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA). Apriete el dial para ingresar (Omita este paso si se apretó el botón FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA) en el paso 1).
3. Gire el dial hasta que aparezca ADD RECIPE (A—ADIR RECETA). Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial hasta ver COPY SPEED RECIPE (COPIAR LA RECETA DE COCCIÓN RÁPIDA) o para ADD NEW RECIPE (A—ADIR UNA RECETA NUEVA). Apriete el dial para ingresar.
Si se seleccionó COPY SPEED RECIPE (COPIAR LA RECETA DE COCCIÓN RÁPIDA), gire el dial para seleccionar el tipo de alimento y apriete el botón FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA) para ingresar y almacenar la receta.

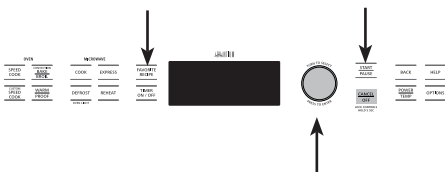
Si se seleccionó ADD NEW RECIPE (A—ADIR RECETA NUEVA), gire el dial para seleccionar SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA) o receta MICROWAVE (DE MICROONDAS). Apriete el dial para ingresar y continúe con estos pasos.

5. Aparecerá SELECT COOK TIME (SELECCIONAR EL TIEMPO DE COCCIÓN). Gire el dial para seleccionar el tiempo de cocción. Apriete el dial para ingresar.
6. La pantalla le pedirá que seleccione el nivel de potencia.
6. Gire el dial en sentido de las manecillas del reloj para incrementar o en sentido contrario a las manecillas del reloj para disminuir el nivel de potencia. Apriete el dial para ingresar.

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

7. Aparecerá SPELL THE FOOD NAME (DELETREAR EL NOMBRE DE LA COMIDA). Gire el dial para ingresar la primera letra de su descripción de comida y apriete el dial para ingresar. Continúe este proceso para deletrear el resto del nombre de la comida. Apriete el botón START/PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para almacenar la receta y su nombre.

Receta favorita— encontrar y utilizar

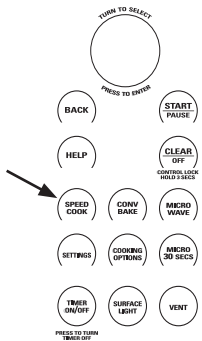


Para encontrar y utilizar las recetas favoritas almacenadas:

1. Apriete el botón FAVORITE RECIPE (RECETAS FAVORITA) o SPEEDCOOK (COCCIÓN RÁPIDA).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Receta Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Receta Favorita) fue presionado en el paso 1).

3. Gire el dial hasta USE FAVORITE RECIPE (Usar Receta Favorita) y presione la tecla ingresar.
4. Aparecerán en la pantalla los nombres de las recetas que ha guardado.
5. Gire el dial hasta que aparezca la receta que desea y presione el dial para seleccionar.
6. Presione la tecla START/PAUSE o el dial selector para comenzar el cocimiento.

Receta favorita— para ajustar o cambiar



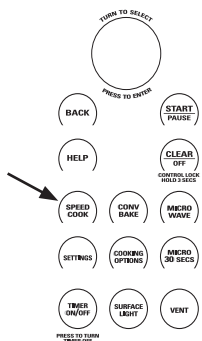
Para ajustar o cambiar las recetas de cocción rápida personalizada:

1. Presione las teclas FAVORITE RECIPE (Receta Favorita) o SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Receta Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Receta Favorita) fue presionada en el paso 1).
3. Gire el dial hasta que aparezca EDIT RECIPE (Editar Receta). Presione el dial para ingresar.

4. Gire el dial hasta la receta que desee cambiar. Presione el dial para ingresar. Aparecen las configuraciones actuales.
5. Presione el dial para editar.
6. La pantalla le sugerirá seleccionar el nivel(es) de potencia y editar el nombre. Gire el dial y presione las configuraciones adecuadas para ingresar.

Para nivel de energía y sugerencias de tiempo de cocción, utilice su guía de cocción o recetario.

Receta favorita— para eliminar



Para borrar recetas de cocción rápida habituales que hayan sido guardadas:

1. Presione las teclas FAVORITE RECIPE (Receta Favorita) o SPEEDCOOK (Cocción Rápida).
2. Gire el dial hasta que aparezca FAVORITE RECIPE (Receta Favorita). Presione el dial para ingresar. (Saltee este paso si la tecla FAVORITE RECIPE (Receta Favorita) fue presionada en el paso 1).
3. Gire el dial hasta que aparezca DELETE RECIPE (Borrar Receta) y presione el dial para ingresar.
4. Gire el dial hasta la receta que desee borrar y presione el dial para ingresar.

Hornear con Convección

El horneado por convección le permite cocinar comidas de la misma forma que en un horno convencional, usando el elemento de calentamiento para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Se puede configurar cualquier temperatura del horno entre 25°F y 450°F.

Un ventilador hace circular aire de forma suave a través del horno, sobre y alrededor de la comida. Debido a que el aire caliente se mueve en forma constante, evitando que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de la comida, algunas comidas se cocinan más rápido que en cocciones con hornos normales.

Antes de comenzar, asegúrese de que el plato giratorio se encuentre en su posición. Use siempre la bandeja metálica al hornear en uno o dos niveles.



El plato giratorio debe estar colocado en su lugar siempre que utiliza el horno.



Coloque la comida o el utensilio de uso seguro en el horno directamente sobre la bandeja metálica.

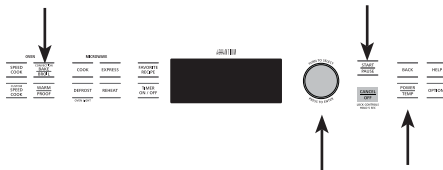


Coloque la comida directamente sobre el estante metálico o en el plato adecuado y coloque el mismo sobre el estante del horno de acero al hornear o calentar en dos niveles.

⚠ ADVERTENCIA

Cuando hornee, recuerde que el horno, la puerta y los platos están muy calientes.

Cómo se Hornea con Convección



1. Presione la tecla CONVECTION BAKE / BROIL (Hornear/ Asar por Convección).
2. Presione el dial para seleccionar CONV BAKE (Hornear por Convección).
3. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.

Para evitar el precalentamiento:

1. Cuando se sugiera **PREHEAT THE OVEN?** (Precalentar el Horno), gire el dial a NO. Presione el dial para ingresar.
2. Coloque la comida en el horno, gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.
3. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Para precalentar:

1. Cuando la sugerencia muestre **PREHEAT THE OVEN?** (¿Precalentar el Horno?), gire el dial a YES (Sí). Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar el precalentamiento. El horno inicia el precalentamiento de inmediato. No coloque comida en el horno. (Le será indicado que ingrese

un tiempo de cocción, una vez que el horno se haya precalentado).

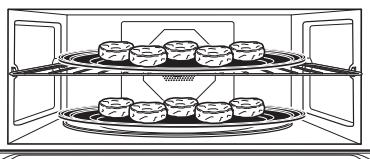
2. Una vez que el horno esté precalentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática. Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
3. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar.
4. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Podrá cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento, presionando la tecla POWER/TEMP (Energía/ Temperatura) y girando el dial para seleccionar la nueva temperatura. Presione el dial para ingresar.

Si la puerta del horno es abierta durante la cocción, PAUSE (Pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar).

Los tiempos de cocción aparecen en minutos y se pueden configurar hasta un máximo de 179 minutos. El tiempo podrá ser modificado durante la cocción girando el dial.

Consejos de cocimiento para hornear con convección



- Al cocinar productos que entran directamente sobre una bandeja metálica, no coloque la bandeja en el horno mientras éste se está precalentando. Coloque la comida directamente sobre la bandeja, y coloque la bandeja metálica con comida en el plato giratorio una vez que el horno se haya precalentado.
- Al cocinar productos sobre un plato que se apoyará en una bandeja metálica, coloque esta última en el horno durante el precalentamiento para un rendimiento óptimo de la cocción.
- Para un horneado en dos niveles, instale un estante de acero en los soportes para 4 estantes y una bandeja metálica en el plato giratorio. Los platos de horneado pueden ser colocados directamente en el estante de acero y en el plato giratorio.
- Si se requieren bandejas de horneado para cocinar comidas tales como galletas o galletitas, use las bandejas metálicas suministradas con el horno para ser colocadas sobre la bandeja de acero o el plato giratorio para un mejor rendimiento.

Asar y Tostar

Las funciones de asar y dorar usan las lámparas superiores, el calentador inferior y el sistema de convección, a fin de asar y dorar la comida de forma similar a un horno convencional.

Antes de comenzar, asegúrese de que el plato giratorio se encuentre en su posición. Use la bandeja metálica al dorar y la bandeja metálica o la bandeja con parrilla metálica al asar.

⚠ ADVERTENCIA ¡Al asar o tostar, recuerde que el horno, la puerta y los platos estarán muy calientes.!

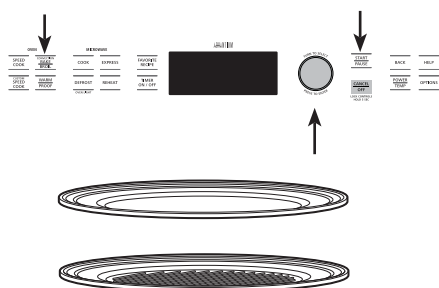


Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Coloque la comida directamente sobre la bandeja metálica o sobre la bandeja con parrilla metálica.

Cómo asar o tostar



Coloque la comida directamente en la bandeja metálica o la bandeja con parrilla metálica para asar o dorar la comida.

1. Presione la tecla CONVECTION BAKE / BROIL (Hornear/ Asar por Convección).
2. Gire el dial a BROIL (Asar) o TOAST (Dorar) y presione para ingresar.

Para evitar el precalentamiento:

1. Cuando se sugiera PREHEAT THE OVEN? (¿Precalentar el Horno?), gire el dial a NO. Presione el dial para ingresar.
2. Coloque la comida en el horno, gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Para precalentar:

1. Cuando la sugerencia muestre PREHEAT THE OVEN? (¿Precalentar el Horno?), gire el dial a YES (Sí). Presione el dial o el botón START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar el precalentamiento.

El horno inicia el precalentamiento de inmediato. No coloque la comida en el horno. (Le será sugerido ingresar un tiempo de cocción, una vez que el horno se haya precalentado).

2. Una vez que el horno esté precalentado, emitirá una señal. Si no abre la puerta dentro de la hora, el horno se apagará de forma automática. Abra la puerta del horno y, con cuidado, coloque la comida en el mismo.
3. Cierre la puerta del horno. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.

Si la puerta del horno es abierta durante la cocción, PAUSE (Pausa) aparecerá en la pantalla. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar).

Consejos de coccimiento para asar

- Los tiempos para asar podrán ser más cortos en el horno Advantium debido al uso de las lámparas halógenas. Asegúrese de controlar la comida con cuidado para obtener los resultados deseados.
- Para obtener mejores resultados al asar, coloque la comida directamente en la bandeja con parrilla metálica.
- Es posible que se produzca humo al asar carne en el horno.
- Si está precalentando el horno para asar carne, precaliente con la bandeja con

parrilla metálica en el horno y coloque la comida en la bandeja de metal caliente para una mejor cocción de la carne.

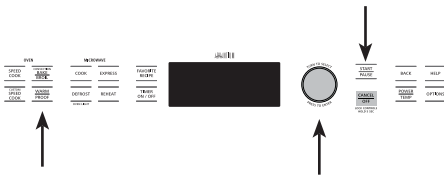
- La mayoría de las comidas se deberían dar vuelta en la mitad del tiempo al asar las mismas. Las comidas densas con mucha carne o trozos de pollo con huesos se deberán dar vuelta a los $\frac{3}{4}$ de tiempo durante el tiempo de asado.
- Retire los trozos más pequeños cuando sea necesario para evitar que se cocinen en exceso o sequen.

Consejos de coccimiento para tostar

- Para obtener los mejores resultados al dorar, use la bandeja metálica.
- La mayoría de las comidas se deberán dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo de cocción al asar cuando no se esté precalentando.
- Al usar la opción de precalentamiento, dé vuelta la comida a la mitad del tiempo de cocción.

- Para que el exterior quede crocante y que se mantenga la humedad interna de las comidas, precaliente el horno.
- Para que tanto el exterior como el interior queden crocantes, no precaliente el horno.
- Tueste los trozos más grandes durante un tiempo más prolongado, y los trozos más pequeños durante un tiempo más corto.

Calentar



Quando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Para calentar coloque los alimentos o el recipiente seguro para el horno directamente en la bandeja de metal.

La función WARM mantendrá calientelas comidas cocinadas a temperaturas de servicio. Siempre comience con la comida caliente. Utilice recipientes y utensilios que puedan soportar temperaturas hasta 230°F.

1. Apriete el botón WARM/PROOF (CALENTAR/ACTIVAR).
2. Gire el dial para seleccionar HOLD FOOD WARM (MANTENER LA COMIDA CALIENTE). Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar la temperatura del horno. Ver el cuadro y los consejos indicados a continuación. Apriete el dial para ingresar.

BAJA	140–160°F
MEDIA	160–195°F
ALTA	195–230°F

4. Gire el dial para seleccionar el nivel de humedad que desea. Vea el cuadro y los consejos indicados a continuación. Apriete el dial para ingresar.

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 que Ítems Duros queden Crocantes:

- Coloque la comida o los platos directamente sobre la bandeja metálica.
- Seleccione las configuraciones LOW (Baja) y CRISP (Crocante). Precaliente el horno durante 10 minutos.
- Controle si está crocante luego de 45 minutos. Agregue tiempo según sea necesario.

Consejos para alimentos crujientes:

- No cubra los alimentos.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar a menos que desee hacer crujiente alimentos viejos. (Vea Hacer crujiente los alimentos viejos)

Consejos para alimentos húmedos:

- Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
- No utilice recipientes plásticos ni envoltorios plásticos.
- No es necesario precalentar.

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.

Fermentar



Quando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Para fermentar coloque la masa en un tazón/paña para pan y colóquela en la bandeja de metal

La función para fermentar suministra automáticamente la temperatura apropiada para el proceso de fermentación, por lo tanto, no necesita ajustar la temperatura.

1. Apriete el botón WARM/PROOF (CALENTAR/ACTIVAR).
 2. Gire el dial para seleccionar PROOF BREAD (ACTIVAR EL PAN). Apriete el dial para ingresar. El horno empieza a activar inmediatamente y muestra la cantidad de tiempo de activación completado.
- Revise los productos de pan antes, para evitar sobre-fermentarlos.
 - Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de fermentación, no abra la puerta del horno sin necesidad.

NOTAS:

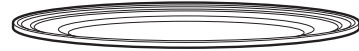
- No utilice el modo de fermentación para calentar alimentos o para mantener caliente la comida. La temperatura de fermentación no es lo suficientemente caliente para mantener la comida a temperaturas seguras. Utilice la función WARM para mantener la comida caliente
- La función de fermentación no operará si el horno está demasiado caliente. Permita que el horno se enfríe antes de fermentar

Uso de las funciones de microonda

Asegúrese de que el plato giratorio esté en su lugar con el lado que posee la marca "TOP" (Parte Superior) hacia arriba. Utilice la bandeja de vidrio claro. Coloque los alimentos o el recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio claro, para cocinar los alimentos.



Cuando utilice el horno el plato giratorio debe estar siempre en su lugar.



Cuando cocine en el microondas la bandeja de vidrio claro siempre debe estar en su lugar.

Recipientes de cocimiento

- Asegúrese que todos los recipientes sean adecuados para cocinar en microondas.
- Coloque los alimentos o recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar sus alimentos.

SELECCIONES PREDETERMINADAS PARA EL MICROONDAS

■ Cocinar

- Por tipo de comida
- Por tiempo
- Por tiempo 1 y 2
- Inicio demorado
- Calentar/Recalentar
- Bebidas
- Derretir
- Cocción lenta
- Ablandar

■ Defrost

- 1.0 lb rápido
- Por tiempo
- Por tipo de comida
- Por peso
- Inicio demorado
- Derretir
- Ablandar

■ Recalentar

- Bebidas
- Cacerolas
- Pollo
- Pasta
- Pizza
- Plato de comida
- Arroz
- Sopa
- Filetes/Chuletas
- Vegetales

Lo que es normal

Interferencia

- Se puede observar interferencia de TV/ radio cuando utiliza el microonda, similar a la interferencia causada por otros aparatos pequeños. Esto no indica un problema con el microonda. Mueva el radio o la TV lo más lejos posible del microonda o revise la posición de la antena de la TV/radio.

Luces

- La luz de la cavidad del horno no se encenderá durante ningún ciclo de cocción. Para ver la comida en el horno, presione la tecla DEFROST (Descongelar) mientras cocina a fin de iluminar la cavidad durante 4 segundos.

Calor del Horno

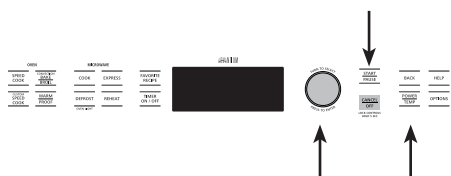
- Los recipientes se pueden calentar debido a la transferencia de calor de los alimentos calientes. Utilice guantes para manipularlos
- El vapor se puede salir alrededor de la puerta.

Consejos de cocimiento

- Cuando cocine tocino, coloque las tiras en capas sobre el plato. Cubra cada capa con papel toalla.
- Cuando cocine vegetales, utilice una cacerola o tazón seguro para el microondas. Cúbralos con una tapa segura para el microondas o con un envoltorio plástico ventilado.
- Para vegetales congelados, agregue agua de acuerdo con las instrucciones del paquete
- Para vegetales frescos, agréguele 2 cucharadas de agua a cada porción.

Niveles de potencia de microonda

El nivel de potencia del microondas se configura de forma automática en todas las funciones del mismo, pero usted podrá modificar el microondas en algunas funciones para mayor flexibilidad.



1. Primero, siga las instrucciones para COOK BY TIME (cocinar por tiempo), COOK BY TIME 1&2 (cocinar por tiempo 1&2), MICRO 30 (micro 30), y DEFROST BY TIME (descongelar por tiempo).
 2. Presione la tecla POWER/ TEMP (Potencia/ Temperatura).
 3. Gire el dial en dirección de las agujas del reloj para incrementar el nivel de potencia y en contra de las agujas del reloj para reducir el mismo. Presione el dial para ingresar.
 4. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (iniciar/ pausar) para iniciar la cocción.
- Usted puede modificar el nivel de potencia antes o durante un programa de cocción.

Los siguientes son algunos ejemplos de diferentes niveles de energía

High (alto) 10: Pescado, tocino, vegetales, líquidos en hervor.

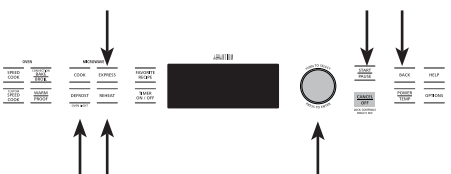
Med-High (med-alto) 7: Cocción suave de carne de res y de ave; horneado de estofados y recalentamiento.

Medium (medio) 5: Para cocción lenta y para tiernizar estofados y cortes de carne menos tiernos.

Low (abajo) 2 ó 3: Descongelar, hervir a fuego lento, salsas delicadas.

Warm (tibio) 1: Mantener alimentos calientes; ablandar mantequilla.

Cómo utilizar las selecciones predeterminadas de microonda



1. Apretar el botón COOK (COCINAR), DEFROST (DESCONGELAR) o REHEAT (RECALENTAR) del microondas.
Si no se realiza ninguna entrada durante 15 segundos, la pantalla volverá a quedar en blanco.
2. Gire el dial para encontrar la comida que desea cocinar, descongelar o recalentar. Presione el dial para seleccionar
3. Gire el dial selector para seleccionar el tipo, cantidad, peso y/o tamaño, como le indique el horno. Presione el dial después de cada selección.

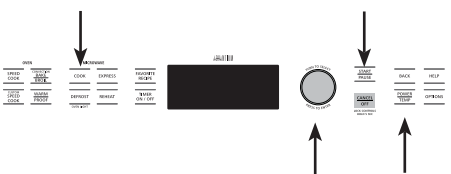
4. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar la cocción.

Presione el dial selector para revisar los ajustes durante el cocimiento.

Si abre la puerta durante el cocimiento, el horno se detendrá y la pantalla mostrará PAUSE. Cierre la puerta y presione START/ PAUSE para reanudar el cocimiento.

Si entró una selección no deseada simplemente presione en cualquier momento la tecla BACK y vuelta a introducir las selecciones deseadas.

Cocimiento con tiempo y cocimiento con 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.

1. Presione la tecla COOK (Cocinar).
2. Gire el dial para seleccionar COOK BY TIME (Cocinar por Tiempo) o COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) y presione el dial para ingresar.

3. Gire el dial para configurar el tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.

Si seleccionó COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2), gire el dial para configurar el segundo tiempo de cocción y presione el dial para ingresar.

El nivel de potencia se configura de forma automática en alto, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

Para cambiar el nivel de potencia en caso de no desear la potencia máxima, presione la tecla POWER/ TEMP (Potencia/ Temperatura) antes de ingresar el tiempo. Gire el dial para seleccionar y presione el dial para ingresar.

4. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (iniciar/ pausar) para iniciar la cocción.

Usted puede abrir la puerta durante COOK BY TIME (Cocinar por Tiempo) y COOK BY TIME 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) para controlar la comida. Cierre la puerta y presione START/PAUSE (Iniciar/ Pausar) para reanudar la cocción.

Express



Presione EXPRESS repetidamente para incrementar 30 segundos el tiempo de cocimiento en el microondas. El horno arranca inmediatamente.

El nivel de potencia se ajusta automáticamente en alto, pero lo puede cambiar para mayor flexibilidad. Vea las instrucciones en la sección Niveles de Potencia del Microondas.

Recetas favorita

Consulte las secciones de recetas favoritas en la sección de Cocimiento Rápido de este libro para ver las instrucciones de cómo guardar, usar, cambiar o eliminar una receta personalizada del microonda.

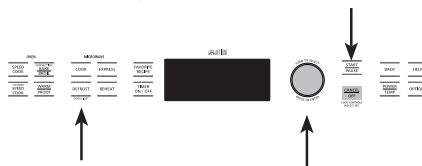
Consejos para descongelar

Utilice **DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA** para carne, pollo, pescado y pan. Utilice **DESCONGELAR CON TIEMPO** para la mayoría de las comidas congeladas.

- Las comidas congeladas en papel o plástico pueden descongelarse en el empaque cuando utiliza **DESCONGELACIÓN CON TIEMPO**. Cuando utiliza **DESCONGELACIÓN POR TIPO DE COMIDA** retire la comida del paquete. Los empaques cerrados deben ranurarse, pincharse o ventilarse después de que la comida esté parcialmente descongelada. Los recipientes plásticos deben estar parcialmente destapados.
- Las cenas familiares congeladas preempacadas pueden descongelarse y cocinarse en el microondas. Si la comida está en un recipiente de aluminio, transfírela a un plato seguro para el microondas.

- Las comidas que se arruinan fácilmente no deben permanecer afuera por más de una hora, después de descongelarla. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias dañinas.
- Para una descongelación más uniforme de alimentos más grandes, tales como asados, utilice la función **DEFROST BY TIME (DESCONGELACIÓN POR TIEMPO)**. Asegúrese que las carnes se encuentran completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Al descongelarse, la comida debe estar fría pero suave en todas las áreas. Si todavía tiene un poco de hielo, regrésela brevemente al microondas o déjela descansar un par de minutos.
- Al descongelar 3 o más libras de carne molida o en cubos, retire las porciones descongeladas, cuando se le indique que debe voltearlo.

Descogelación con tiempo



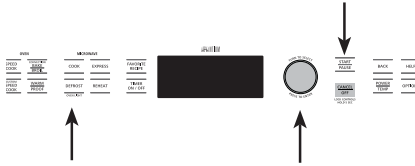
Utilice la **DESCONGELACIÓN CON TIEMPO** para descongelar durante un tiempo seleccionado.

1. Presione la tecla DEFROST.
2. Gire el dial selector a DEFROST BY TIME. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial selector para seleccionar el tiempo que desea. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el dial o la tecla START/PAUSE para comenzar a descongelar.
5. Voltee la comida cuando el horno le indique TURN FOOD OVER.

- El nivel de potencia se ajuste automáticamente en 3, pero lo puede cambiar. Para cambiar los niveles de potencia, vea las instrucciones de Niveles de Potencia del Microonda.

Usted puede descongelar rápidamente pequeñas cantidades de alimentos al elevar el nivel de potencia después de entrar el tiempo. El nivel de potencia 7 acorta el tiempo total de descongelación a la mitad; el nivel de potencia 10 acorta el tiempo total en aproximadamente 1/3. Al descongelar en niveles de potencia altos, los alimentos necesitarán una frecuente atención, más de la usual y éstos se pueden cocinar un poco.

Descongelar por tipo de comida



DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA ajusta automáticamente los tiempos y niveles de potencia de descongelación, para dar resultados más parejos a las carnes, pollo y pescado que pesan hasta 6 libras.

1. Saque los alimentos de la caja y colóquelos en un plato adecuado para microondas.
2. Gire el dial a DEFROST. Presione el dial para seleccionar.
3. Gire el dial para DESCONGELAR POR TIPO DE COMIDA. Presione el dial para seleccionar.
4. Presione el dial para escoger el tipo de comida. Presione el dial para seleccionar.
5. Gire el dial al peso de la comida, utilice la Guía de Conversión de la derecha. Por ejemplo, dial 1.2 para 1.2 libras (1 libra, 3 onzas). Presione el dial para seleccionar.
6. Presione el dial o la tecla START/PAUSE para comenzar a descongelar.
7. Voltee la comida cuando el horno le indique TURN FOOD OVER.

- Para una descongelación pareja retire la carne descongelada o forre las áreas tibias con pequeños pedazos de aluminio.
- Después de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan descansar 5 minutos para completar la descongelación. Los rostizados grandes deben descansar aproximadamente 30 minutos.

Guía de Conversión

Si el peso de la comida está en libras y onzas, las onzas deben ser convertidas a la décima parte (.1) de una libra.

Peso de la Comida en Onzas	Ingrese el Peso de la Comida (décimas de una 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

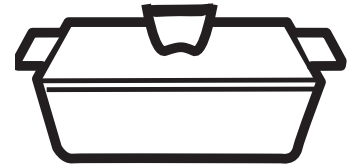
Consejos para el cocimiento con sensor del microonda

La función del sensor detecta la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No utilice las funciones con sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida – se puede sobre cocinar o quemar. Si la comida está cruda después de terminar el primer tiempo, utilice TIME COOK (cocimiento con tiempo) para agregar tiempo adicional de cocimiento.

Los recipientes y cubiertas adecuadas son esenciales para un mejor cocimiento con sensor.

- Siempre utilice recipientes seguros para el microondas y cúbralos con tapaderas o envoltura plástica ventilada. Nunca utilice cubiertas plásticas herméticas – ya que evitan que la humedad salga y se puede sobrecocinar la comida
- Antes de colocar la comida adentro del horno asegúrese de que el exterior de los recipientes y que el interior del horno estén secos. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor. .
- Las palomitas de maíz y las papas se calientan mejor destapadas.



Cubierta



Ventilada

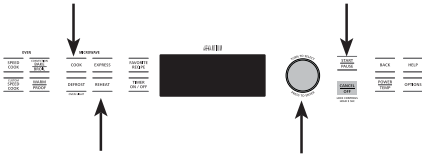


Seque los platos para que no se equivoque el sensor.

PROGRAMAS DE SENSOR DEL MICROONDA

- | | |
|---|---------------------------------|
| ■ Carne molida | ■ Recalentar pollo |
| ■ Palomitas de Maíz
(Palomitas de maíz en paquete para el microondas, 3.0 oz. a 3.5 oz.) | ■ Recalentar pasta |
| ■ Sopa | ■ Recalentar un plato de comida |
| ■ Arroz | ■ Recalentar sopa |
| ■ Vegetales (enlatados, frescos, congelados) | ■ Recalentar vegetales |
| | ■ Recalentar vegetales |

Para usar todos los programas con sensor



El modo de microonda del horno Advantium tiene un sensor de cocimiento. El horno detecta automáticamente si la comida está cocinada y se apaga el solo - eliminando la necesidad de programar tiempos de cocimiento y niveles de potencia.

1. Apriete el botón COOK (COCINAR) y gire el dial a COOK BY FOOD TYPE (COCCIÓN POR TIPO DE ALIMENTO). Apriete el dial para ingresar. O apriete el botón REHEAT (RECALENTAR).
2. Gire el dial para seleccionar los alimentos que desea. Apriete el dial para ingresar.
3. Presione el dial o el botón START/ PAUSE (iniciar/pausa) para iniciar la cocción.

No abra la puerta del horno hasta que comience la cuenta regresiva en la pantalla. Si se abre la puerta, cierre la misma y presione START/ PAUSE (Iniciar/ Pausar) de inmediato.

NOTA:

No utilice la función con sensor dos veces consecutivas en la misma porción de comida - la comida puede resultar seriamente cocinada o quemada. Si le falta cocimiento a la comida al final del tiempo de cocimiento con sensor utilice COOK BY TIME (cocimiento con tiempo) en el selector del microonda para cocinarla más tiempo.

- Si usted ha estado cocinando y el horno está caliente, puede indicar que se encuentra muy caliente para cocinar por sensor. En ese caso, el horno cambiará

automáticamente a cocción por tiempo y puede preguntar sobre el peso o la cantidad de alimentos

- Para acortar o prolongar el tiempo de cocción, espere a que la cuenta regresiva aparezca en la pantalla. Luego gire el dial para agregar o restar tiempo.
- Si abre la compuerta mientras se encuentra utilizando la función SENSOR Cooking (Cocción por SENSOR), aparecerá el mensaje SENSOR ERROR (ERROR DE SENSOR). Cierre la compuerta y apriete el botón START/ PAUSE (INICIAR/PAUSAR) para comenzar nuevamente. **Notas sobre el programa Reheat (recalentar):**

Los alimentos recalentados pueden tener amplias variaciones de temperatura. Algunas áreas pueden estar extremadamente calientes.

Es mejor utilizar COOK BY TIME (cocinar por tiempo) y no REHEAT (recalentar) con estos alimentos:

- Productos panificados.
- Alimentos que deben recalentarse sin tapa.
- Alimentos que deben mezclarse o girarse
- Alimentos que deben quedar con aspecto o superficies crujientes después de recalentarse.

Cocimiento completo

Para recordarle que hay alimentos en el horno, en la pantalla podrá verse el modo de cocción y COOK TIME COMPLETED (TIEMPO DE COCCIÓN COMPLETO) y se oirá un pitido una vez por minuto hasta que se abra la puerta del horno o se presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado).



Revisión



Use esta función para revisar las selecciones actuales de cocción que usted configuró.

Presione el dial de selección durante la cocción rápida o la cocción con microondas.

Funciones de la tecla OPCIONES



Reloj:

Se debe programar el reloj antes que pueda utilizar el horno por primera vez. Al configurar la hora en el reloj por primera vez, vaya directamente al Paso 2.

1. Para cambiar el tiempo del reloj, apriete el botón OPTIONS (OPCIONES) y gire el dial a CLOCK (RELOJ). Apriete el dial para ingresar.
2. Gire el dial para ajustar las horas. Apriete el dial para ingresar.
3. Gire el dial para ajustar los minutos. Apriete el dial para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar AM o PM. Apriete el dial para ingresar.

El reloj fue diseñado para apagar la unidad cuando quede inactiva durante 30 segundos, a fin de minimizar el uso de la energía en suspensión. El reloj se encenderá cuando la unidad se encuentre en uso, la puerta sea abierta, la tecla CANCEL/OFF (Cancelar/ Apagar) sea presionada, o el dial sea presionado. No hay una opción de anulación disponible basada en los requisitos de energía DOE.

Conversión de Receta Automática:

La conversión de receta automática reduce la temperatura del horneado por convección de forma automática a aproximadamente 25°F cuando se enciende. Usted aún debe ingresar la temperatura de la receta y el control del horno hace el resto. Para cambiar la configuración, presione la tecla OPTIONS (Opciones) y gire el dial a AUTO RECIPE CONVERT (Conversión a Receta Automática). Presione el dial para ingresar. Gire el dial para cambiar la configuración a ON (Encender) u OFF (Apagar). Presione el dial para ingresar.

Delay Start (Inicio demorado):

La función Delay Start (Inicio demorado) le permite programar el horno para que inicie la cocción más tarde hasta un tiempo máximo de 24 horas. Apriete el botón OPTIONS (OPCIONES), gire el dial para seleccionar DELAY START (INICIO DEMORADO) y apriete el dial para ingresar. Siga las instrucciones de la pantalla para

ajustar el tiempo de Delay Start (Inicio demorado) y la función que desea demorar.

Beeper Volume (Volumen del indicador sonoro):

Utilice esta función para ajustar el volumen del indicador sonoro. Incluso lo puede apagar. Apriete el botón OPTIONS (OPCIONES), gire el dial para seleccionar BEEPER VOLUME (VOLUMEN DEL INDICADOR SONORO), apriete el dial para ingresar y siga las instrucciones de la pantalla.

Scroll Speed (Velocidad del avance del texto):

¿Es el avance del mensaje muy lento o muy rápido? ¡Cámbielo! Apriete el botón OPTIONS (OPCIONES), gire el dial para seleccionar DISPLAY SCROLL SPEED (VELOCIDAD DEL AVANCE DEL TEXTO DE LA PANTALLA), apriete el dial para ingresar y siga las instrucciones de la pantalla.

Recordatorio:

Utilice esta función para programar que suene un pitido de alarma a una hora específica del día. Apriete el botón OPTIONS (OPCIONES), gire el dial para seleccionar SET/CLEAR REMINDER (AJUSTAR/BORRAR RECORDATORIO) y apriete el dial para ingresar. Gire el dial para seleccionar la hora y apriételo para ingresarla. Gire el dial para seleccionar el minuto y apriételo para ingresarlo. Gire el dial para seleccionar AM o PM y apriételo para ingresarlo.

Para revisar el ajuste, gire el dial y seleccione SET/CLEAR REMINDER (AJUSTAR/BORRAR RECORDATORIO) y apriete el dial para ingresar. Gire el dial y seleccione REVIEW (REVISAR) y apriételo para ingresar.

Para cancelar el ajuste, gire el dial y seleccione SET/CLEAR REMINDER (AJUSTAR/BORRAR RECORDATORIO) y apriete el dial para ingresar. Gire el dial y seleccione CLEAR (BORRAR) y apriete el dial para ingresar.

Help (ayuda)



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

La pantalla le mostrará una descripción del programa que seleccionó.

1. Presione la tecla HELP.
2. Gire el dial para escoger el nombre de la función. Presione el dial para seleccionarlo.

Características que encontrará en la función HELP (ayuda)..

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

Child lock-out (Seguro contra niños)



Puede bloquear el panel de control para evitar que enciendan el horno accidentalmente durante la limpieza o para que no lo utilicen los niños.

Cuando el panel de control está bloqueado, cada vez que presiona una tecla o el dial se mostrará en la pantalla Control is LOCKED (control está bloqueado).

Presione y sostenga durante 5 segundos la tecla CANCEL/OFF para bloquear y desbloquear.

Timer (cronómetro)



Utilice esta función cada vez que necesite un cronómetro. La puede utilizar mientras cocina en el horno.

3. Gire el dial para escoger los segundos. Presiónelo para seleccionar.

Para cancelar, apriete **TIMER CRONÓMETRO**.

1. Presione la tecla TIMER.
2. Gire el dial para escoger los minutos. Presiónelo para seleccionar.

Cooling fans (ventiladores para enfriar)

Dos los ventiladores de enfriamiento se encienden automáticamente para evitar el sobrecalentamiento de los componentes internos del horno y del control.

Los ventiladores se apagarán de forma automática una vez que las partes internas estén apagadas. Uno o ambos podrán permanecer encendidos durante 30 minutos o más, una vez apagado el control del horno.

Cómo limpiar el interior del horno

Antes de limpiar cualquier parte del horno asegúrese que el control del horno esté apagado y que esté frío o tibio al tacto.

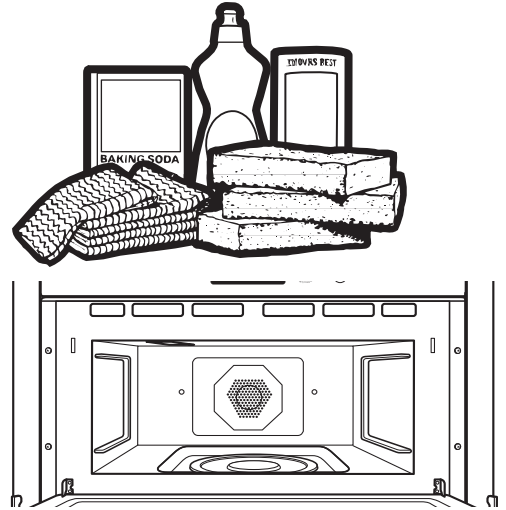
Limpie el interior del horno frecuentemente para que pueda calentarse adecuadamente.

Algunas salpicaduras pueden ser removidas con papel toalla, otras requieren un paño tibio jabonoso. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño jabonoso, luego enjuague con un paño húmedo.

Si el sucio y las salpicaduras no salen fácilmente con un paño tibio jabonoso, coloque un tazón mediano lleno de agua adentro de la unidad, sobre la bandeja de metal y presione la tecla Cocción Rápida Personalizada por 10 minutos en U=10, L=10, M=7, C=10. Esto debe aflojar el sucio adentro del horno de manera que lo pueda remover con un paño tibio jabonoso.

Si observa un amarillamiento en el metal adentro del horno que no puede ser removido con un paño tibio jabonoso, utilice un limpiador para acero inoxidable que remueva la decoloración por calor y/o manchas. Puede limpiar el interior del horno como lo haría normalmente.

No utilice limpiadores abrasivos ni utensilios filosos en las paredes del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.



Nunca utilice limpiadores comerciales para hornos en ninguna parte del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.

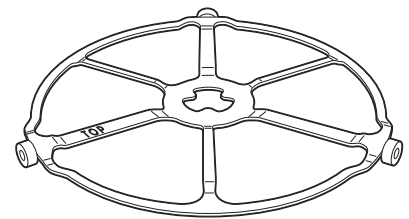
No limpie el interior del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios con estropajos de metal. Se pueden quebrar pedazos del estropajo adentro del horno, causando un toque eléctrico, así como daño al acabado de la superficie interior del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios.

Plato giratorio removable

El área debajo del plato giratorio debe limpiarse frecuentemente para evitar olores y humo durante el ciclo de cocimiento.

El plato giratorio se puede quebrar si lo deja caer. Lávelo con cuidado en agua tibia y jabonosa. Séquelo bien y colóquelo en su lugar.

Para colocar el plato giratorio, coloque el centro sobre el eje en el centro del horno y gírelo hasta que esté colocado en su lugar. (Asegúrese de que el lado plano del plato giratorio con la marca "TOP" (Superior) esté mirando hacia arriba y que su centro se apoye sobre el perno.)



Plato giratorio

No utilice el horno sin el plato giratorio en su lugar.

Bandejas de cocimiento y parrilla de alambre del horno

Para evitar que se quiebren, permita que las bandejas se enfríen completamente antes de limpiarlas. Lave con cuidado en agua caliente jabonosa o en la lavadora de platos.

No utilice abrasivos para limpiar la bandeja de vidrio ni la parrilla de alambre del horno, ya que se puede dañar el acabado.

Se debe utilizar un estropajo plástico para limpiar las bandejas de metal.



Bandeja de vidrio claro



Parrilla de alambre del horno



Bandeja de metal



Bandeja con Parrilla Metálica

Tapa de la lámpara halógena y lámina de mica

No retire la tapa de vidrio de la lámpara halógena ni la lámina de mica.

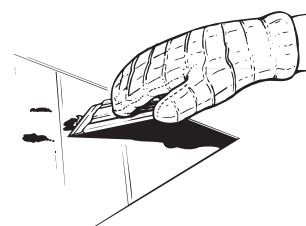
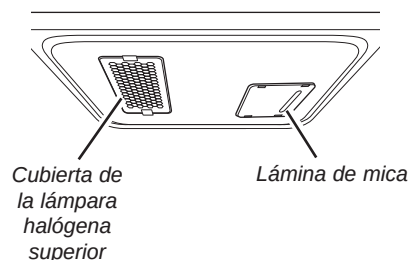
La tapa de la lámpara halógena superior deberá estar libre de grasa y de salpicaduras de comida, a fin de funcionar de forma efectiva.

Limpie la tapa de vidrio de la lámpara y la lámina de mica con frecuencia, a fin de evitar excesos de humo y reducciones de energía en la cocción.

Para limpiar la tapa de la lámpara superior: espere a que el horno y la tapa de vidrio se enfríen completamente. Limpie con una tela con agua caliente y jabón o con un estropajo plástico.

Para retirar la suciedad de las quemaduras, podrá ser usada una espátula para limpiar la tapa de la lámpara halógena. Utilizando un guante para horno, sostenga la espátula de limpieza en un ángulo de 30°. Limpie el vidrio con la espátula y retire el exceso de suciedad.

Para limpiar la lámina de mica: Espere a que el horno se enfríe completamente. Limpie con una tela con agua caliente y jabón.



Para suciedad pesada o quemada

Cómo limpiar el exterior del horno y el cajón de almacenamiento de accesorios (en algunos modelos)

No recomendamos el uso de limpia-dores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar la apariencia del horno o el cajón de almacenamiento de accesorios. Si escoge utilizar un limpiador casero común, aplique primero el limpiador directamente en el paño de limpieza, luego limpie el área sucia.

Panel de Control, Puerta y Cajón de Vidrio Limpie con una esponja limpia y húmeda. Seque completamente. No utilice limpiadores en spray, grandes cantidades de jabón y agua, abrasivos u objetos filosos en el panel - estos lo pueden dañar.

Sello de la Puerta

Es importante mantener limpia el área donde sella la puerta con el horno. Utilice detergentes suaves, no-abrasivos aplicados con un paño o esponja. Enjuague bien.

Acero Inoxidable (en algunos modelos)

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o pulidores para el artefacto de acero inoxidable, o para buscar la ubicación del vendedor minorista más cercano a su hogar, comuníquese al número gratuito: 800.626.2002 o visite GEAppliances.com.

Cajón de Almacenamiento de Accesorios (en algunos modelos)

El cajón de almacenamiento de accesorios fue diseñado para sostener las bandejas de cocción y el estante con rejilla para horno provisto con el horno. El cajón de almacenamiento de accesorios no debe ser usado para guardar ropa, madera, papel u otros productos combustibles.

Los contenidos del cajón se podrán calentar con el tacto mientras el horno esté en uso y mientras el mismo se esté enfriando. Tenga cuidado al retirar objetos en estos momentos.

DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA POR RADIOFRECUENCIA DE LA FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES) (EE.UU. ÚNICAMENTE)

Este equipamiento genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado de forma adecuada, estando en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, podrá generar interferencia en la recepción de radio y televisión. Fue evaluado de forma específica y se comprobó que cumple con los límites de Equipamientos ISM, de acuerdo con la parte 18 de las Reglas de la FCC, que fueron diseñadas para brindar una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si este equipamiento genera interferencias en la recepción de radio o televisión, lo que se puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia a través de una de las siguientes medidas:

- Reoriente la antena receptora de la radio o el televisor.
- Reubique el Horno Microondas en relación al receptor.
- Aleje el horno microondas de la posición del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes recepciones de códigos.

El fabricante no es responsable por ninguna interferencia de radio o TV generada por modificaciones no autorizadas sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tales interferencias.

Consejos para la Solución de Problemas

Horno Advantium

¿Preguntas?
Utilice este
solucionador
de problemas

Problema	Causas Posibles	Qué se debe hacer / Explicación
LUCES		
Se opaca la luz durante un ciclo de cocimiento rápido y se enciende y apaga, aún en niveles de potencia completa.	Esto es normal. El nivel de potencia ha sido reducido automáticamente ya que el horno está caliente.	Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.
Luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior al cocinar rápido.	Esto es normal.	Cuando el horno está encendido, hay una luz visible alrededor de la puerta y de la caja exterior.
VENTILADOR		
El ventilador continúa funcionando después de terminar de cocinar.	El horno se está enfriando.	El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas internas del horno se hayan enfriado.
El respirador del horno emite un aire caliente mientras el horno está encendido.	Esto es normal.	
El ventilador se enciende automáticamente cuando se utiliza el microonda.	Esto es normal.	Si se utiliza el horno después de cocimiento rápido, el horno detectará que está demasiado caliente, el ventilador del respirador se encenderá para enfriar el horno.
COCIMIENTO		
El horno hace sonidos inusuales mientras se cocina	Los sonidos de clic son normales. El control está encendiendo y apagando los componentes.	Estos sonidos son normales.
	El sonido del ventilador es normal. La función de los ventiladores es mantener fríos los componentes y controles del horno. Estos sonidos son normales.	
Sale humo del horno cuando se abre la puerta.	La comida tiene alto contenido de grasa. Se utilizó spray en las sartenes.	El humo es normal al cocinar comidas con mucha grasa. Utilice aceite vegetal o de oliva en la carne, en lugar de cubrir toda la parrilla.
Al final del programa de cocimiento la comida no está completamente cocida ni dorada.	Los tiempos programados no concuerdan con el tamaño ni la cantidad de comida que va a cocinar.	Aumente o disminuya el tiempo para cocinar o ajuste las lámparas superior e inferior para dorar.
SENSOR ERROR (ERROR DE SENSOR) mostrado junto con una señal del horno	Cantidad o tipo de comida colocado en el horno no corresponde con la programación que fue elegido.	Apriete el botón CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR). Ajuste el programa del horno corresponda con la comida o líquido a ser cocinado o calentado.
	Vapor no detectado por el horno porque la envoltura plástica no se ventiló, una tapa muy ajustada estaba sobre el plato o se cubrió un líquido.	Ventile la envoltura de plástico, utilice una tapa más floja o destape los líquidos cuando los cocine o caliente.

¿Preguntas?
Utilice este
solucionador
de problemas

Problema	Causas Posibles	Qué se debe hacer / Explicación
DISPLAY		
La pantalla está en blanco.		El reloj fue diseñado para apagar la unidad cuando quede inactiva durante 30 segundos, a fin de minimizar el uso de la energía en suspensión.
Aparece en la pantalla "Control is LOCKED"	El control está bloqueado.	Presione y sostenga CANCEL/OFF durante 5 segundos para desbloquear el control.
La pantalla del control está encendida pero el horno no arranca.	El reloj no está programado.	Siga las instrucciones para programar el reloj.
	La puerta no está cerrada.	Abra la puerta y ciérrela segura.
	No se presionó la tecla START/PAUSE después de seleccionar el cocimiento.	Presione START/PAUSE
	Ya se ha ingresado otra selección en el horno y no se ha apretado el botón CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR) para cancelarla.	Apriete CANCEL/OFF (BORRAR/APAGAR).
	Tamaño, cantidad o tiempo de cocción no ingresado después de la selección final.	Asegúrese que ha ingresado el tiempo después de seleccionar.
	Se presionó accidentalmente CLEAR/OFF	Reajuste el programa de cocimiento y presione START/PAUSE.
OTROS PROBLEMAS		
La puerta y el interior del horno se sienten caliente.	The heat lamps produce intense heat in a small space.	Esto es normal. Cuando la comida esté lista, utilice guantes para retirarla.
El horno no arranca.	Se pudo haber quemado un fusible o disparado el interruptor automático de su casa.	Cambie el fusible o reajuste el interruptor automático.

Con la compra de su nuevo artefacto Monogram, tenga la tranquilidad de que si alguna vez necesita información o asistencia de GE Appliances, estaremos listos para hacerlo. ¡Todo lo que tiene que hacer es llamar en forma gratuita!

GE Appliances

**Aux États-Unis :
800.626.2000**

Cuando tenga una consulta sobre cualquier artefacto importante Monogram, el servicio de información GE Appliances Answer Center estará listo para ayudarlo. Su llamada—y su pregunta—serán respondidas rápida y cortésmente. El servicio GE Appliances Answer Center está abierto 8 a.m. a 10 p.m. EST lunes a viernes, 8 a.m. a 7 p.m. EST sábados.

O

Visite nuestro sitio web: monogram.com

Repair Service

**Aux États-Unis :
800.444.1845**

**In Canada:
800.561.3344**

Un profesional de servicio técnico de GE Appliances le brindará un servicio de reparación experto, programado en un momento que resulte conveniente para usted. Muchas locaciones operadas por la compañía de servicio técnico de GE Appliances le ofrecen un servicio en el día o al día siguiente, a cuando sea conveniente para usted (7 a.m. a 10 p.m. EST lunes a viernes, 8 a.m. a 6 p.m. EST sábados y domingos). Nuestros técnicos capacitados en la fábrica conocen el artefacto por completo, así que la mayor parte de las reparaciones puede efectuarse en sólo una visita.

Contratos de servicio técnico

**Aux États-Unis :
800.626.2224**

**Au Canada :
800.561.3344**

Usted puede estar tranquilo de que el Servicio Técnico de GE Appliances estará allí para ayudarlo cuando finalice su garantía. Adquiera un contrato GE Appliances mientras su garantía sigue vigente y recibirá un descuento sustancial. Con un contrato de varios años, usted se asegura servicio técnico futuro con los precios de hoy.

Piezas y accesorios

**Aux États-Unis :
800.626.2002**

**Au Canada :
800.561.3344**

Las personas calificadas para arreglar sus propios artefactos pueden recibir las piezas o accesorios directamente en sus hogares. El sistema de piezas de GE Appliances ofrece acceso a más de 47.000 repuestos...y todas las Piezas de Repuesto Genuinas de GE Appliances tienen garantía total. Se aceptan tarjetas VISA, MasterCard y Discover.

Las instrucciones de mantenimiento del usuario incluidas en este manual cubren los procedimientos a realizar por cualquier usuario. Cualquier otra clase de arreglos deben ser efectuados por personal de servicio técnico calificado. Debe tenerse mucho cuidado, porque los arreglos inadecuados pueden provocar un funcionamiento poco seguro.

GARANTÍA DE SU HORNO MONOGRAM ADVANTIUM
Engrape aquí su recibo. Para que la garantía cubra
los servicios se necesita el comprobante original de la fecha de
compra.

**ELEMENTOS
CUBIERTOS**

*Desde la fecha
de compra
original*

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Durante un año a partir de la fecha de la compra original, GE Appliances reemplazará cualquier pieza del horno de microondas que fallara debido a un defecto de los materiales o de la mano de obra.

Durante esta garantía limitada de un año, GE Appliances también ofrece, en forma gratuita, toda la mano de obra y los costos de servicio para reemplazar la pieza defectuosa.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años a partir de la fecha de la compra original, GE Appliances reemplazará el tubo del magnetrón si éste fallara debido a un defecto de los materiales o de la mano de obra. Durante esta garantía limitada de cinco años, usted será responsable de cualquier clase de costos de mano de obra o trabajos en el lugar.

Todo el servicio de garantía debe suministrarse por parte de nuestros Centros de Servicio de Fábrica o por técnicos autorizados de Customer Care® durante un horario normal de trabajo.

Si su electrodoméstico requiere servicio técnico, durante el período de garantía o después del mismo, en los EE.UU. llame al 800.444.1845.

Tenga los números de serie y de modelo a mano cuando llame para solicitar un servicio

**ELEMENTOS
NO
CUBIERTOS**

- Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados. .
- Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado. .
- Fallas del producto o daños al producto si sufrió abusos, usos inadecuados (por ejemplo, formación de arco eléctrico provocada por rejillas de metal o metal/papel de aluminio) o usos diferentes del objetivo para el que fue creado o un uso comercial.
- Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de interruptores de circuito.
- Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.
- Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos en este artefacto.
- Daños provocados después de la entrega.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o el período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos comprados para uso doméstico dentro de los EUA. Si el producto se encuentra en una región donde no hay Servicio Técnico autorizado de GE Appliances, usted será responsable del costo del viaje o se le solicitará que lleve el producto a un Servicio Técnico Autorizado de GE Appliances. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas de servicio en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede contar con otros derechos que varían de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a la oficina local del consumidor o de su estado o al Fiscal General de su estado.

Garante: GE Appliances